Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

ÉPREUVE E3 : ARTS APPLIQUÉS

Session 2007 • Code sujet : **Code spécialité 4522107, sujet n° 07-1635** • Durée : **1 h** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Décor graphique de l'étiquette du sandwich « poisson mariné » (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U30 - Arts appliqués/2007/BP Charcutier - U30 - Arts appliqués - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

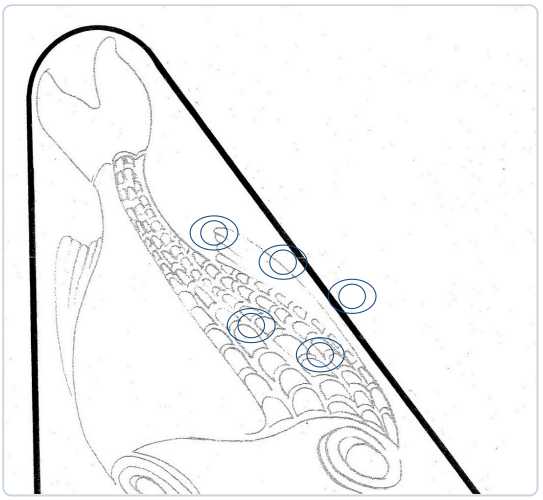
1. Décor graphique de l’étiquette du sandwich « poisson mariné »

Une société de produits alimentaires sous vide lance deux sandwichs de la mer, emballés dans un blister portant une étiquette descriptive et une étiquette illustrée. En s’inspirant du motif du sandwich nature et des références dessinées fournies, le candidat termine le décor de l’étiquette du sandwich au poisson mariné.

Question 1). Sur la partie droite du poisson, traduire les écailles par un graphisme qui rappelle la coupe d’un oignon.

Dans la zone des écailles, remplacer les motifs existants par des coupes d’oignon simplifiées : dessiner pour chacune plusieurs arcs ou contours ovales concentriques, comme les couches visibles dans une tranche. Répéter ces formes en rangées légèrement décalées et les orienter selon la courbe du corps du poisson. Réduire progressivement leur taille près des bords pour respecter la silhouette et garder un graphisme régulier, lisible et cohérent avec le dessin fourni.

Écailles en couches d’oignon



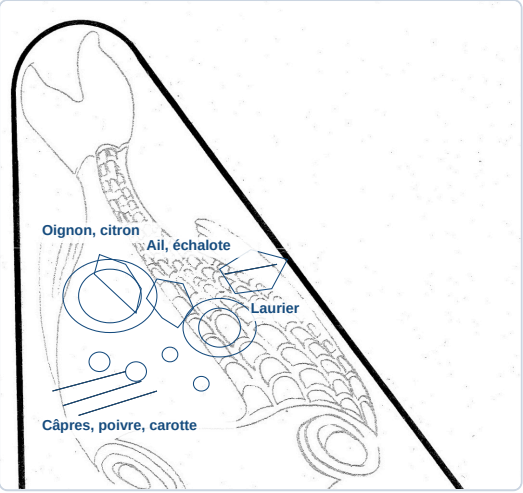
✓ RÉPONSE À RETENIR

Écailles traduites par des coupes d’oignon concentriques, répétées en rangées décalées dans le corps du poisson.

Question 2). Sur la partie gauche du poisson, représenter au trait les ingrédients du sandwich et organiser leurs formes en les juxtaposant, en les superposant ou en les imbriquant. S’appuyer sur les références dessinées et tenir compte des ingrédients cités pour le sandwich : oignons, ail, échalote, câpres, laurier, grains de poivre, citron et carotte râpée.

1. Dans la partie gauche du poisson, composer un bouquet compact au trait en prenant les dessins de référence comme modèles. Faire se chevaucher une tranche de citron et des coupes d’oignon, puis glisser entre elles une gousse d’ail et une échalote.
2. Ajouter une feuille de laurier, des câpres et des grains de poivre en petites formes distinctes. Compléter par quelques traits fins de carotte râpée. Varier les tailles et les orientations, tout en laissant chaque ingrédient reconnaissable et en respectant la limite du corps du poisson.

Bouquet d’ingrédients dans le poisson



✓ RÉPONSE À RETENIR

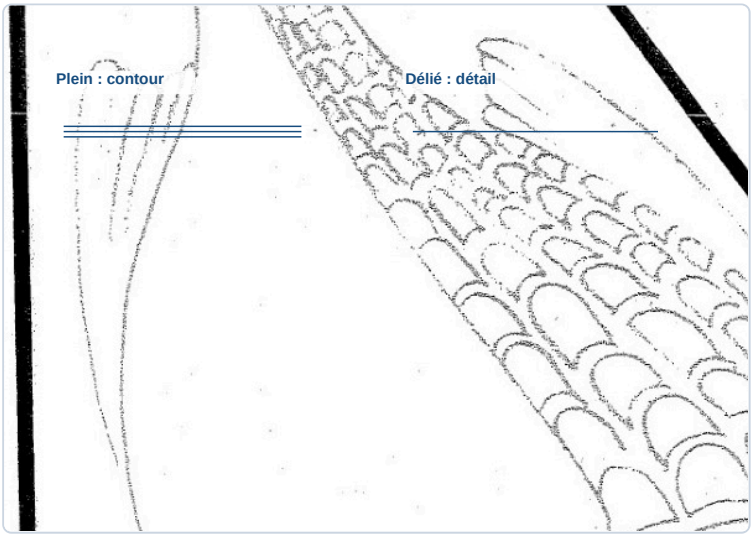
Bouquet imbriqué au trait : oignon, ail, échalote, câpres, laurier, poivre, citron et carotte râpée.

Question 3). Faire varier l’épaisseur du trait en utilisant les pleins et les déliés. Réaliser le décor au crayon puis au feutre noir fin, avec soin et précision.

Commencer par placer les formes au crayon, puis repasser le décor au feutre noir fin. Utiliser un trait plus appuyé pour les contours principaux et les zones de chevauchement, et un trait plus léger pour les nervures, les couches d’oignon et les détails des ingrédients. Les pleins et les déliés doivent créer une hiérarchie sans épaissir uniformément le dessin.

- Garder des contours nets.
- Éviter les surcharges et vérifier la lisibilité de chaque ingrédient.

Exemple de pleins et déliés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Crayon pour la mise en place, puis feutre noir fin : contours appuyés, détails en déliés, dessin propre et précis.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E3 Arts appliqués du BP Charcutier Traiteur, session 2007, porte le sujet n° 07-1635, code spécialité 4522107. D'une durée d'une heure et de coefficient 1, elle demande le décor d'une étiquette de sandwich au poisson mariné, évaluant représentation graphique, composition, trait et précision du dessin.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les écailles du poisson sont traduites par un graphisme inspiré de la coupe d'un oignon.
- Juxtaposer, superposer et imbriquer sont trois procédés pour organiser les formes dans l'espace.
- Les pleins et les déliés permettent de varier l'épaisseur du trait.
- Le décor se réalise au crayon puis au feutre noir fin, à partir des références dessinées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la répartition demandée : motif d'écailles à droite, ingrédients à gauche du poisson.
- Dessiner les ingrédients de façon simplifiée et reconnaissable, en s'aidant des références.
- Organiser les formes par juxtaposition, superposition ou imbrication.
- Soigner la variation du trait, la précision et la propreté du rendu.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les ingrédients dans la partie gauche du poisson ?
Dessinez les ingrédients au trait, puis agencez leurs formes en les juxtaposant, en les superposant ou en les imbriquant. Utilisez les références dessinées pour aider à les rendre reconnaissables et composez l'espace de façon équilibrée.

Q : Que signifie traduire graphiquement la coupe d'un oignon pour les écailles ?
Il faut créer sur la partie droite du poisson un graphisme d'écailles qui évoque la coupe d'un oignon. Il s'agit d'une interprétation graphique, plutôt que de reproduire simplement des écailles ordinaires.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment les points sont-ils répartis ?
L'épreuve dure une heure et son coefficient est 1. Le barème totalise 20 points : coupe d'oignon, 2 points ; ingrédients, 7 ; organisation des formes, 5 ; pleins et déliés, 3 ; soin et précision, 3.

Q : Quels critères le jury évalue-t-il dans le dessin final ?
Le barème évalue la traduction graphique de la coupe d'oignon, l'expression simplifiée des ingrédients, l'organisation des formes, les pleins et les déliés, ainsi que le soin et la précision du rendu.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U30 - Arts appliqués/2007/BP Charcutier - U30 - Arts appliqués - Session 2007 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.