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

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

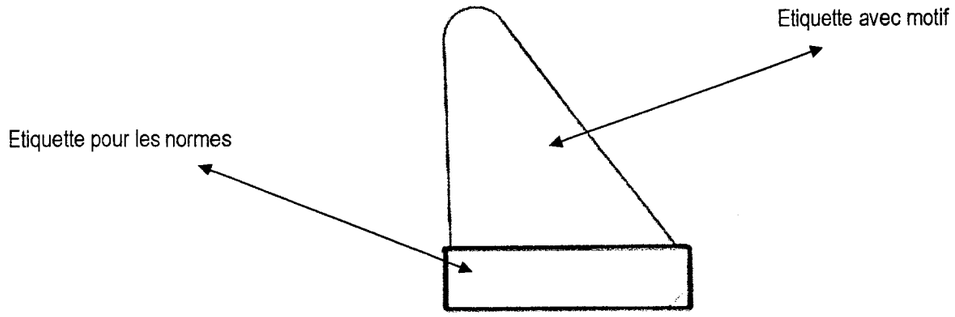
Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

« PRODUITS DE LA MER »

Une société, traiteur en produits alimentaires sous vide, décide de lancer une gamme de nouveaux produits issus de la mer. À cette occasion, deux sandwichs ont été créés à base de poisson.

Premier sandwich : filet de merlan **nature**, œuf, salade, tomate, mayonnaise et citron.
Second sandwich : filet de poisson **mariné**, oignons, ail, échalote, câpres, laurier, grains de poivre, citron et carotte râpée.

Leur emballage, un blister alimentaire transparent, est recouvert de deux étiquettes :
- l'une, en bandeau, décrivant le produit, les normes de composition et la réglementation en vigueur ;
- l'autre, plus grande, illustrant le produit avec un motif décoratif.



En vous inspirant de l'étiquette du premier sandwich déjà réalisée (voir ci-contre), on vous demande de terminer le décor de l'étiquette du second sandwich sur le folio 2/2.

Pour cela, vous devez :

1) traduire les écailles avec un graphisme qui rappelle la coupe d'un oignon (partie droite du poisson).

2) organiser en les juxtaposant, en les superposant, en les imbriquant les uns dans les autres, les ingrédients (traités graphiquement au trait) intervenant dans la composition du sandwich (partie gauche du poisson).

3) jouer sur l'épaisseur du trait en utilisant les pleins et les déliés.

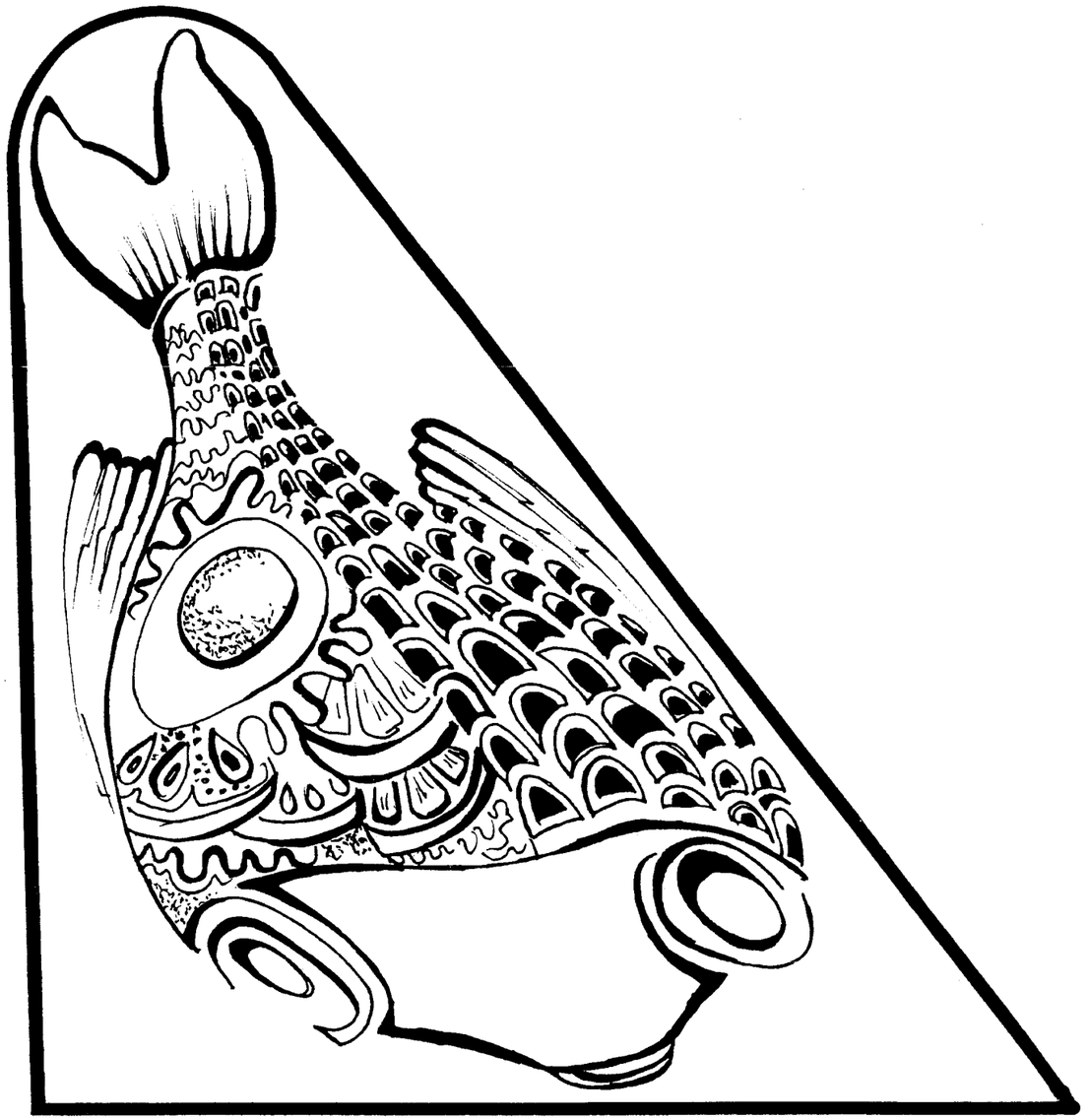
Réalisation au crayon puis au feutre noir fin.

Évaluation :
Être capable

- de traduire graphiquement la coupe d'un oignon	2 pts
- d'exprimer, en dessin simplifié, les différents ingrédients : oignons, ail, échalote, câpres, citron, laurier	7 pts
- d'organiser un espace avec des formes dessinées en les juxtaposant, les superposant et les imbriquant	5 pts
- de jouer avec les pleins et les déliés	3 pts
- Soin et précision du rendu	3 pts

Motif décoratif réalisé pour le sandwich « poisson nature».

Partie droite : écailles du poisson traduites par un graphisme qui rappelle la coupe d'un œuf.
Partie gauche : dessin des ingrédients composant le sandwich (œuf, salade, tomate, mayonnaise, citron).

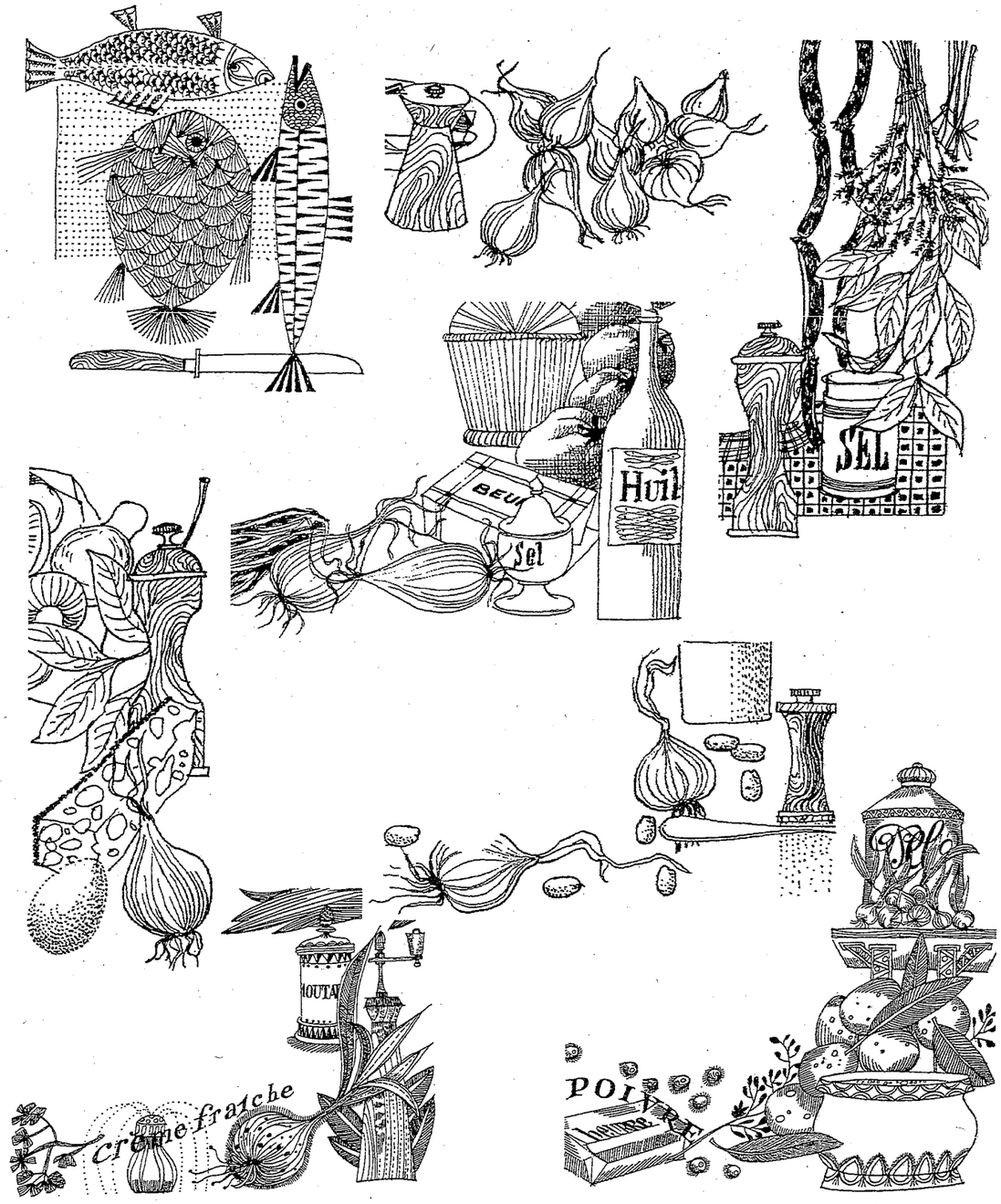


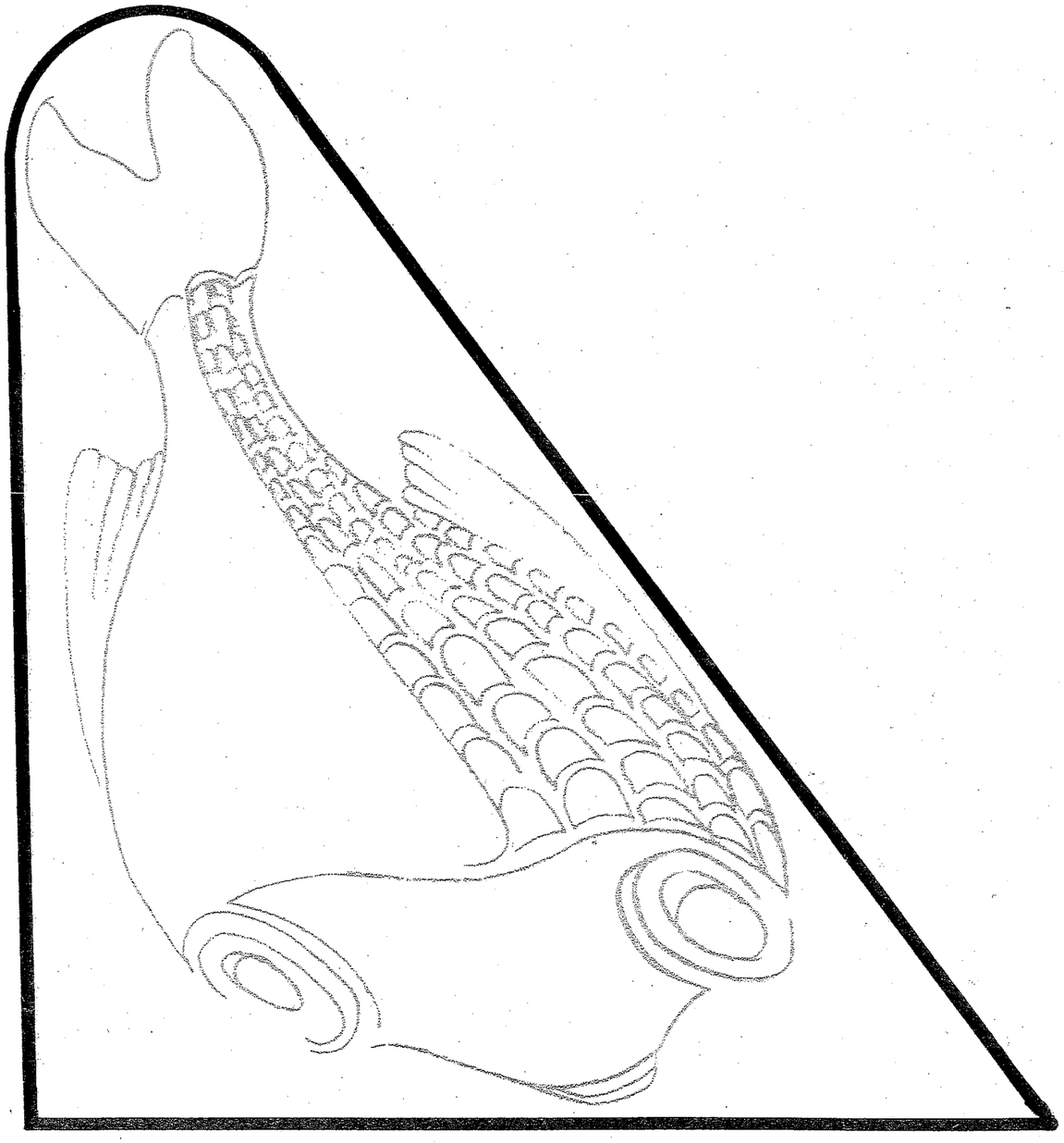
2007	B. P. CHARCUTIER TRAITEUR			Code spécialité : 4522107
ÉPREUVE E3 : ARTS APPLIQUÉS	Durée : 1h	Coefficient : 1	Sujet n° 07- 1635	Folio 1/2

Animer graphiquement le motif de l'étiquette du second sandwich

Rappel : il s'agit d'un sandwich « poisson mariné»

Pour vous aider, vous disposez, ci-dessous, de documents représentant sous forme dessinée certains des ingrédients composant le sandwich : filet de poisson **mariné**, oignons, ail, échalote, câpres, laurier, grains de poivre, citron, carotte râpée.





2007	B. P. CHARCUTIER TRAITEUR			Code spécialité : 4522107
ÉPREUVE E3 : ARTS APPLIQUÉS	Durée : 1h	Coefficient : 1	Sujet n° 07- 1635	Folio 2/2

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.