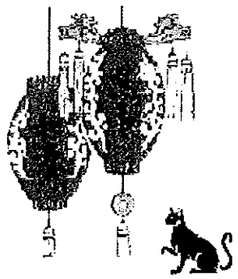
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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

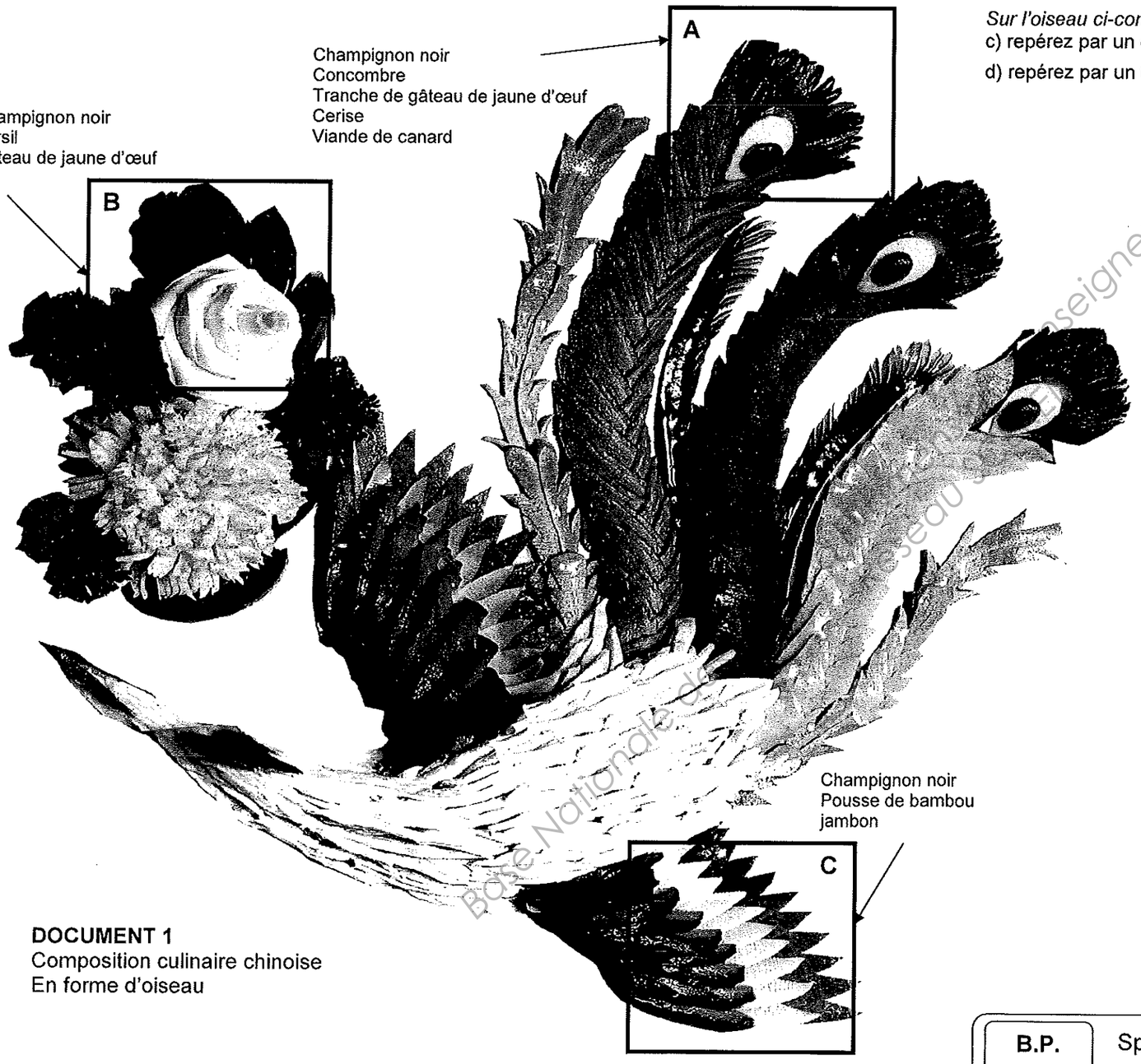
Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges



Nouvel An chinois

La nouvelle année chinoise a commencé le 03 février 2011.
Chaque année est sous la protection d'un animal,
2011 est sous le signe du chat de métal.

Pour l'occasion on vous demande de présenter un plat en forme de tête de chat.



DOCUMENT 1
Composition culinaire chinoise
En forme d'oiseau

FEUILLES À RENDRE FOLIO 1/3 ET 2/3
CALQUE NON AUTORISÉ

A- ANALYSES : COMPOSITION CULINAIRE CHINOISE EN FORME D'OISEAU

Dans les cadres A B C ci-dessous :

a) Faites un relevé graphique aux crayons à papier des parties sélectionnés du document 1

b) Précisez par écrit les principes de compositions utilisés pour chaque cadre (au moins 2 par case)
Exemple : superposition, juxtaposition, alternance, éclatement, entrecroisement, éparpillement, inversement, rayonnement, enroulement…

Sur l'oiseau ci-contre (document 1) :

c) repérez par un cercle des ingrédients assemblés en contraste fort,

d) repérez par un triangle des ingrédients assemblés en contraste faible

A

Principes de composition :
……
……
……
……

B

Principes de composition :
……
……
……
……

C

Principes de composition :
……
……
……
……

Base Nationale de l'enseignement professionnel

B.P.	Spécialité : Charcutier traiteur	Durée : 1h	Session : 2011
	Épreuve : E3 Arts appliqués N°Sujet : 11-165 7	Coefficient: 1	Folio 1/ 3

B- RECHERCHES : LES INGREDIENTS

Pour réaliser le décor de la tête du chat et ses différentes parties (yeux, nez, cils, moustaches, langue...) :

a) Choisissez et entourez 6 ingrédients dans la liste ci-dessous

Liste des ingrédients :
Carotte ; navet ; concombre ; olive noire ; poivron ; tomate ; persil ; citron ; cornichon ; betterave rouge ; champignon ; oignon ; rôti de bœuf ; rôti de porc ; bacon ; blanc de dinde ; œuf ; mayonnaise.

Dans chaque case du tableau ci-dessous :

b) Notez les ingrédients que vous avez choisis et le mode d'utilisation (cuit, cru, entier, demi, quartier, rondelle, lamelle, coupé, tranché, émincé, rapé ...),.

c) Proposez une traduction graphique au crayon de papier sous forme de croquis rapide
Vous pouvez vous aider de la planche documentaire folio 3/3

Ingrédient : ..... Mode d'utilisation	croquis	Ingrédient : ..... Mode d'utilisation :	croquis
Ingrédient : ..... Mode d'utilisation :	croquis	Ingrédient : ..... Mode d'utilisation :	croquis
Ingrédient : ..... Mode d'utilisation :	croquis	Ingrédient : ..... Mode d'utilisation :	croquis

C- RÉALISATION : COMPOSITION CULINAIRE EN FORME DE TÊTE DE CHAT

À partir des ingrédients choisis ci-dessus et des principes de composition analysés folio 1/3 :
Sur la tête de chat ci-contre, au crayon de couleur

a) Proposer le décor de la totalité de la tête du chat en reprenant :
- au moins 2 principes de composition utilisés sur l'oiseau,
- des contrastes forts et des contrastes faibles,
- les 6 ingrédients choisis (*le même ingrédient pouvant être traité de plusieurs manières différentes).*

Les ingrédients seront identifiables par leur forme, leur taille réaliste les uns par rapport aux autres, leur texture pour certains et leur couleur naturelle suivant qu'ils sont crus ou cuits.

La composition finie, la tête du chat et ses différentes parties (yeux, nez, cils, moustaches, langue...) devront être nettement identifiables.

b) indiquer par écrit ci-dessous les principes mis en œuvre pour la réalisation de votre tête de chat :

.....

Autour de la tête de chat, au crayon de papier sans trop appuyer :

c) indiquer par écrit les ingrédients utilisés et le mode d'utilisation : *exemple : XXX émincé*



RÉALISATION FINALE COLORÉE



Critères d'évaluation :
- *relevés, identification écrite et graphiques des éléments proposés*
- *transfert des éléments et des principes de composition analysés*
- *proposition réaliste colorée*
- *maîtrise graphique et soin*

B.P.	Spécialité : Charcutier traiteur	Durée : 1h	Session : 2011
Épreuve : E3 Arts appliqués	N°Sujet : 11 - 1657	Coefficient: 1	Folio 2/ 3

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PLANCHE DOCUMENTAIRE



B.P	Spécialité : Charcutier -Traiteur	Durée : 1h	Session : 2011
Épreuve : E3 Arts appliqués	N°Sujet : 11-1657	Coefficient: 1	Folio 3/3

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.