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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

# CORRIGÉ et PROPOSITION DE BARÈME DE CORRECTION

Sujet DESIGN culinaire : Miyake « en bouche »

## A. ANALYSES ÉCRITES ET GRAPHIQUES — *10 POINTS*

**1. Analyse des photographies de Fulvio BONAVIA** (issues du livre « **Le goût du luxe** » (éditions Hors Collection))

a) Indiquez dans le tableau ci-dessous les 8 ingrédients utilisés pour chacune de ces photographies :
*(0,25 point par réponse)* ..... **2 points**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1 : pastèque** | **2 : pâtes de fruits ou bonbons** | **3 : framboises ou mûres** | **4 : pâtes ou spaghettis** |
| **5 : aubergines** | **6 : kiwi** | **7 : artichaut** | **8 : poissons ou anchois** |

b) Indiquez dans le tableau ci-dessous les 8 objets (accessoires de mode) différents que ces compositions représentent :
*(0,25 point par réponse)* ..... **2 points**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1 : casque de moto** | **2 : bracelet** *ou élastique pour cheveux* | **3 : sac à main** | **4 : collier,** *ceinture ou bracelet* |
| **5 : chaussures (ballerines)** | **6 : montre** | **7 : casquette** | **8 : ceinture,** *bracelet ou collier* |

c) Citez 2 ingrédients utilisés en entier et 2 ingrédients découpés et indiquez le **N°** de l'objet dans lequel il est utilisé
*(0,5 point par réponse)* ..... **2 points**

Entier : **pâtes de fruits ou framboises 2 ou 3** Découpé : **pastèque ou aubergine 1 ou 5**

Entier : **spaghettis (pâtes) ou poissons 4 ou 8-** Découpé **: kiwi ou artichaut 6 ou 7**

d) Indiquez le **N°** d'un objet où l'ingrédient n'est utilisé qu'une fois pour former l'accessoire : ..... **0,5 point**
**N° 1, 5, 6 ou 7** *(plusieurs feuilles du même artichaut)*

**2. Analyse des robes d'Issey MIYAKE:** A : "Spring" 2000 - B : "Minaret" 1994 – C : "Dress" 1989 – D : "Foiled again" 1994

a) Repérez et citez 2 formes et/ou volumes géométriques différents utilisés dans les robes ci-contre et indiquez la lettre de la robe correspondante : **forme précisée et robe indiquée** *(0,5 point par réponse)* : ..... **1 point**

**Demi-cercle ou demi-sphère : A - Cercle ou trapèze : B - Triangle ou cône : C - Rectangle ou triangle : D**

b) À quelles parties de fleur et/ou plante font penser les excroissances de la robe **C** : ..... **0,5 point**
**Epines de roses ou de ronces**

c) Que vous évoquent les formes de la robe D : ..... **0,5 point**
**Escalier ; pièce montée ; bandes ; aspect plissé, froissé…**

d) Réalisez 3 relevés graphiques de 3 robes parmi les 4 proposées et indiquez la lettre de la robe correspondante :
*(0,5 point par relevé correct par rapport à la robe indiquée)* ..... **1,5 point**

## B. RÉALISATION — *10 POINTS*

À partir de votre analyse et de vos 3 relevés graphiques réalisés précédemment, et en utilisant si vous le souhaitez la planche documentaire proposée (page 2/2) ;

a) Proposez 1 composition qui doit répondre au cahier des charges suivant :
*(Transposition des principes de composition de la robe choisie, respect des proportions des ingrédients)* ..... **4 points**

- choisir un thème parmi les 3 proposés : CHARCUTERIE, LÉGUMES ou FRUITS,
- reprendre la forme et les principes de composition d'une des 3 robes dessinées précédemment,
- réaliser la composition uniquement à partir de **3 ingrédients différents** dont **1 présenté entier et 1 découpé** (le nombre d'ingrédients est à votre choix).

b) Finalisez vos compositions en respectant la couleur des ingrédients (cru ou cuit) et leur taille réaliste (proportion entre les ingrédients)
*Respect des couleurs réalistes* ..... **1,5 point**

c) ) Citez les 3 ingrédients utilisés et leur présentation (entier, découpé, morceaux, rondelle, tranche, etc.)
*(0,5 point par ingrédient et sa présentation)* ..... **1,5 point**

| *Exemples divers* | *CHARCUTERIE* | *LÉGUMES* | *FRUITS* |
|---|---|---|---|
| Ingrédient | *jambon* | *courgettes* | *raisins* |
| Présentation | *tranches* | *rondelles* | *entiers* |

*Maitrise graphique et soin* ..... **3 points**
(N'est évaluée que la maîtrise technique de réalisation choisie)

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.