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

Agrafez ici

BREVET PROFESSIONNEL
CHARCUTIER-TRAITEUR

ARTS APPLIQUÉS

SESSION 2012

COEFFICIENT : 1
DURÉE : 1 HEURE

Le dossier comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2. Assurez-vous que cet exemplaire est complet. S'il est incomplet, demandez-en un autre au chef de salle.

CALQUE INTERDIT

	Page	Format	Feuilles à rendre à l'issue de l'épreuve
Page de garde du dossier		A 3	
A. ANALYSES ÉCRITES ET GRAPHIQUES	1/2	A 3	Page 1/2
B. RÉALISATION	2/2	A 3	Page 2/2
Feuille reproduite sur papier dessin épais : page 2/2			

BP : CHARCUTIER-TRAITEUR	Code : 12-1604	Session 2012	**SUJET**
Épreuve : E3 Arts Appliqués	Durée : 1h00	Coefficient : 1	

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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

NOM :
(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)

Prénoms : N° du candidat

Né(e) le :
(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Note :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FEUILLES À RENDRE : PAGE 1/2 ET PAGE 2/2

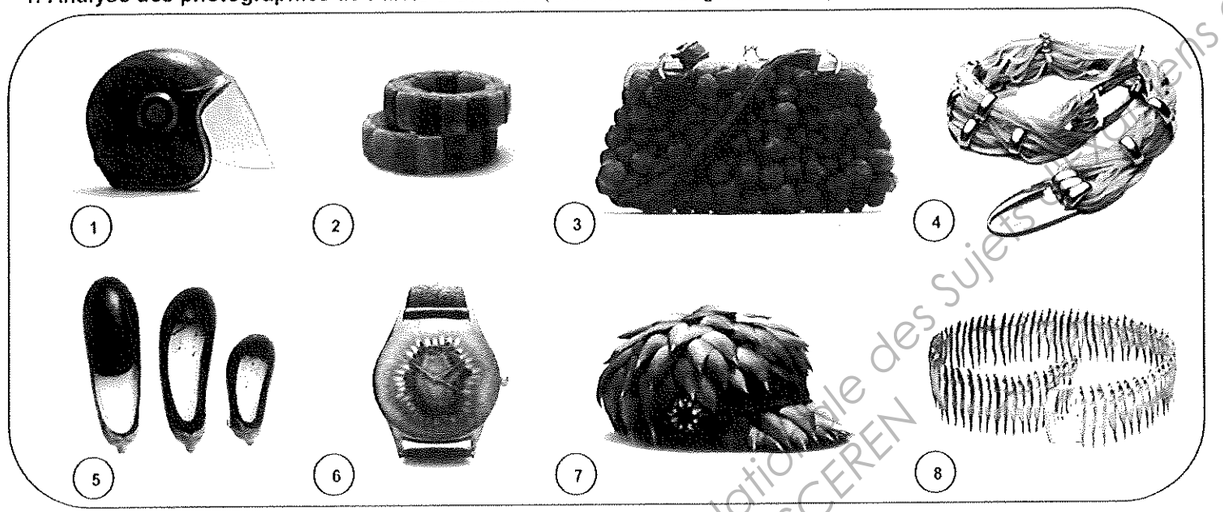
CALQUE INTERDIT

LA MODE « EN BOUCHE »

Afin de rendre hommage à la mode et à la haute couture, une société de charcuterie-traiteur a été sollicitée pour réaliser des compositions de charcuterie, de légumes et de fruits en s'inspirant des robes du styliste japonais **Issey MIYAKE**.

A. ANALYSES ÉCRITES ET GRAPHIQUES

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 :

1 :	2 :	3 :	4 :
5 :	6 :	7 :	8 :

b) Indiquez dans le tableau ci-dessous les 8 objets (accessoires de mode) différents que ces compositions représentent :

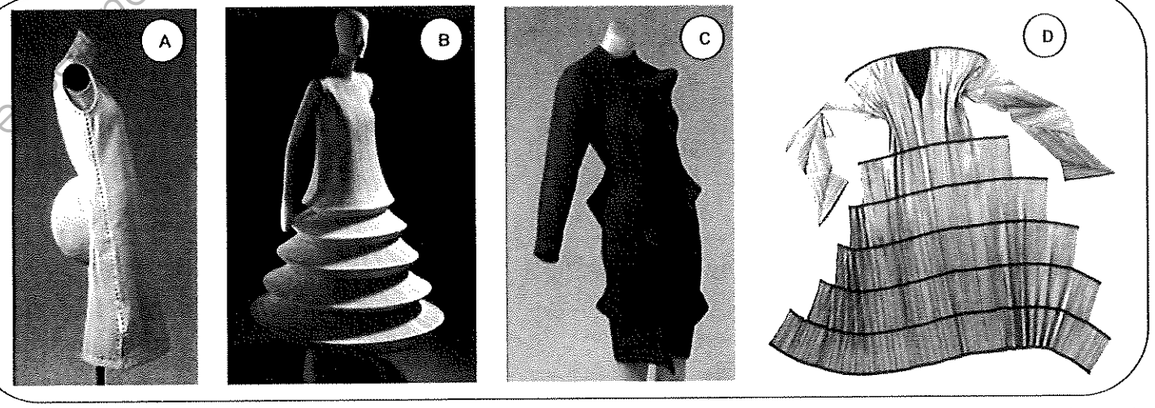
1 :	2 :	3 :	4 :
5 :	6 :	7 :	8 :

c) Citez 2 ingrédients utilisés en entier et 2 ingrédients découpés et indiquez le **N°** de l'objet dans lequel il est utilisé :

- Entier : ..... n° ☐ - Découpé : ..... n° ☐
- Entier : ..... n° ☐ - Découpé : ..... n° ☐

d) Indiquez le **N°** d'un objet où l'ingrédient n'est utilisé qu'une fois pour former l'accessoire : n° ☐

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-dessus et indiquez la lettre de la robe correspondante :

..... lettre : ☐ ..... lettre : ☐

b) À quelles parties de fleur et/ou plante font penser les excroissances (boursouflures, enflures) de la robe **C** :

.....

c) Que vous évoquent les formes de la robe **D** :

.....

d) Réalisez 3 relevés graphiques de 3 robes parmi les 4 proposées et indiquez la lettre de la robe correspondante :

Robe lettre :.....

Robe lettre :.....

Robe lettre :.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

B. RÉALISATION

À partir de vos analyses, de vos 3 relevés graphiques réalisés précédemment et en utilisant si vous le souhaitez la planche documentaire proposée ci-dessous ;

Dans le cadre PROPOSITION FINALE COLORÉE *« MIYAKE EN BOUCHE » ci-contre :*

a) Proposez **1 composition** qui doit répondre au cahier des charges suivant :

- 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).

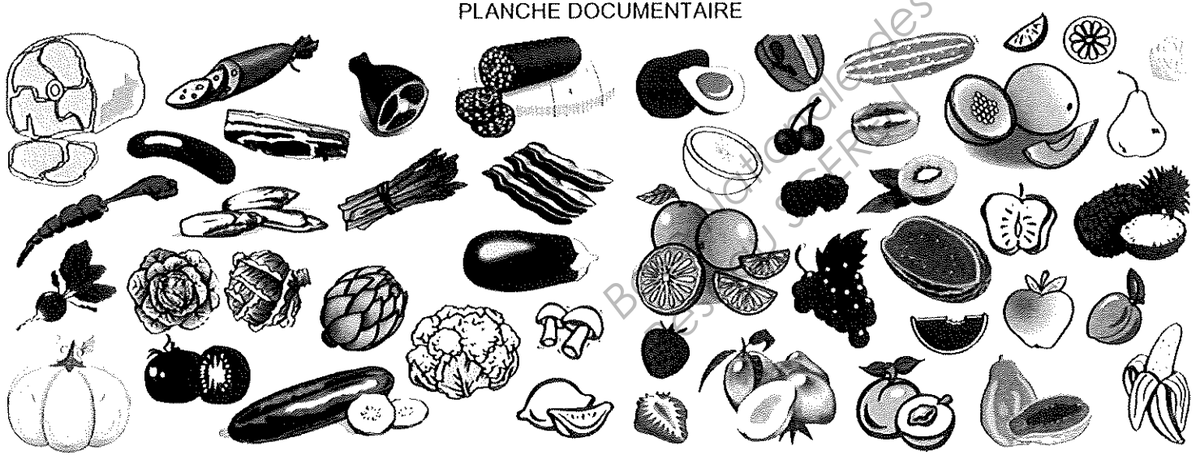
b) Finalisez votre composition en respectant la couleur des ingrédients (cru ou cuit) et leur taille réaliste (proportion entre les ingrédients)

Technique de réalisation : crayons et/ou feutres de couleurs ; CALQUE INTERDIT

c) Citez les **3** ingrédients utilisés et leur présentation (entier, découpé, morceaux, rondelle, tranche, etc.)

Référence de la robe choisie, lettre :…	Ingrédients			
Thème : ……..	Présentation			

PLANCHE DOCUMENTAIRE



Critères d'évaluation :

- *relevés, identification écrite et graphique des éléments proposés*
- *transfert des éléments et des principes de composition analysés*
- *respect du cahier des charges*
- *maîtrise graphique et soin*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PROPOSITION FINALE COLORÉE

« MIYAKE EN BOUCHE »

Bibliothèque 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.