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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, 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

**Appréciation du correcteur**

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

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

# BREVET PROFESSIONNEL

# CHARCUTIER TRAITEUR

## E3
## Arts Appliqués

**SESSION 2013**

**CALQUE AUTORISÉ**

**Ce sujet comporte 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.**
**Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.**

**Aucun document n'est autorisé.**

**L'usage de la calculatrice est autorisé *(circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999).***

**Durée : 1 heure** **Coefficient : 1**

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

# Aliments et Art Contemporain

Natacha Lesueur est une artiste française qui travaille régulièrement avec des aliments. A la fin des années 90, elle réalise une série de photos (dont certaines figurent sur le document) où elle emploie différents ingrédients qu'elle applique comme des coiffures sur des modèles.

L'artiste souhaite aujourd'hui collaborer avec des professionnels afin d'assembler et de composer des aliments harmonieusement entre eux.

1



2



3



4



Sans titre photographies 80 x 80 cm 1998

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## A. ANALYSES ECRITES ET GRAPHIQUES — 8 points

1.1 A l'aide du calque, réaliser quatre relevés sous forme de croquis de la composition de chacune des images et indiquer dans la case si elle est symétrique, asymétrique, en spirale, circulaire, superposée, ou juxtaposée.

| | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

1.2 Il existe plusieurs manières de tailler un légume : en brunoise (dés), en julienne (minces lamelles), en rondelles, en tranches ou en encore en lanières.
Citer quatre types d'ingrédients utilisés par l'artiste (page 2/7) et indiquer comment ils sont façonnés (utilisés en entier ou autre).

| Ingrédients | Utilisation de l'ingrédient |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |

## B. REALISATION FINALE — 12 points

En vous aidant de l'analyse, vous proposerez une recherche qui associera obligatoirement :

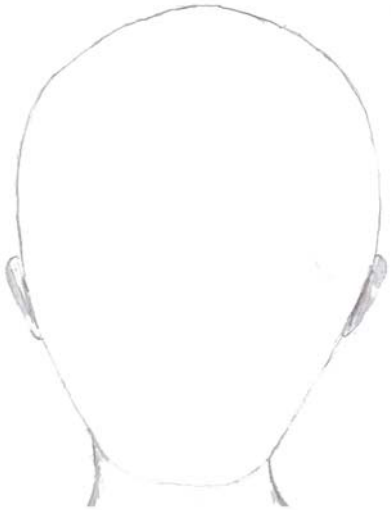
- **Quatre aliments de votre choix qui pourront être travaillés de différentes façons : en brunoise, en julienne, rondelles, tranches, lanières.**
- **Un ou plusieurs principes de composition clairement identifiés : symétrique, asymétrique, en spirale, circulaire, juxtaposé, superposé.**
- **Des ingrédients adaptés et proportionnés au volume du crâne.**
- **Une réalisation en couleurs.**

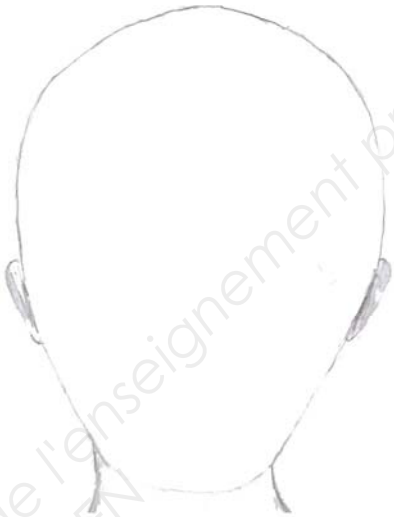
Vous dessinerez sous forme de croquis deux propositions en noir et blanc (page 5/7), et choisirez une de ces recherches pour la proposition finale en couleurs (page 6/7). Vous pourrez vous aider des ingrédients de la planche documentaire (page 7/7).

Technique de réalisation : crayons de couleurs.

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**





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

## Recherche 1

**Principe de composition**

.....

.....

## Recherche 2

**Principe de composition**

.....

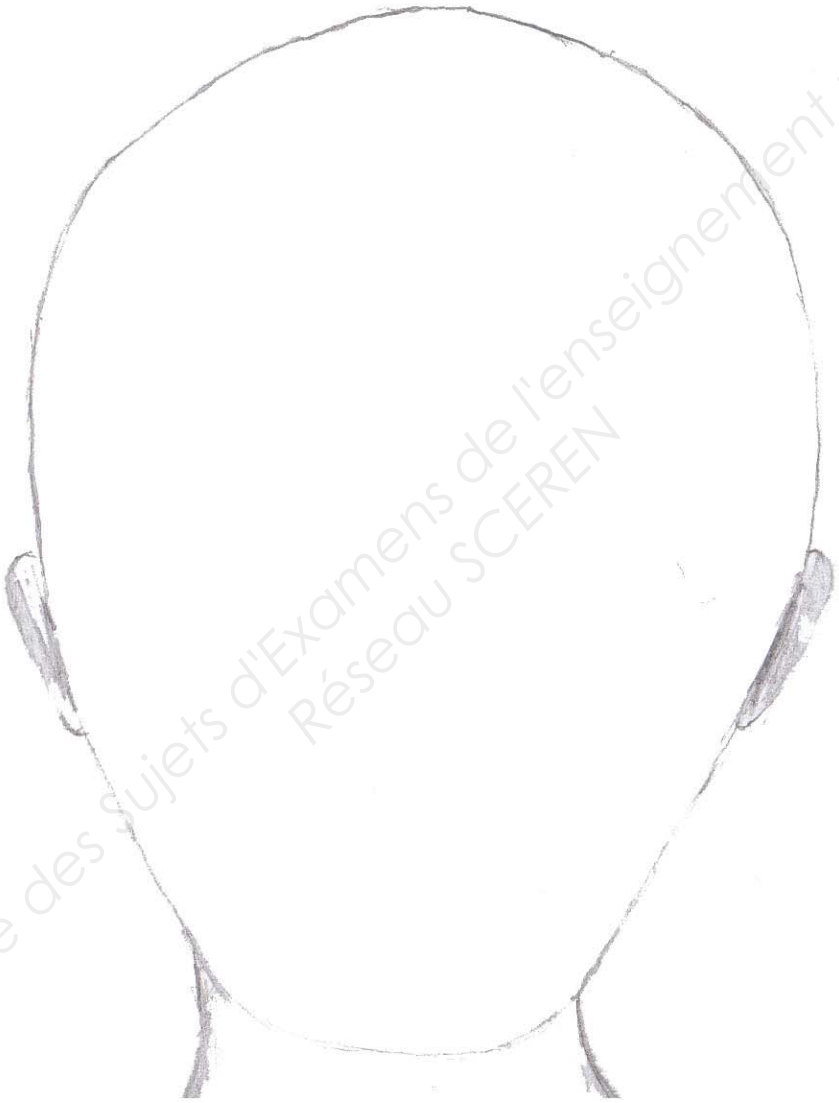
.....

**Critères d'évaluation (12 points)**

- Identifications écrites et graphiques des éléments proposés
- Respect du cahier des charges
- Respect des proportions
- Qualité de la mise en couleurs de la réalisation finale
- Maîtrise graphique et soin

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## Proposition finale



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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## Planche documentaire



Concombre



Tomates cerise



Carottes



Citron



Haricots rouges



Haricots verts



Champignons



Petits pois

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.