

DANS CE CADRE

NE RIEN ECRIRE

| | |
|---|-----------------------|
| Académie : | Session : |
| Examen : | Série : |
| Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : |
| Epreuve/sous épreuve : | |
| NOM | |
| <small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small> | |
| Prénoms : | n° du candidat |
| Né(e) le : | |
| <small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small> | |

Pâques

En utilisant tout ou partie des documents de la page 2 :
des œufs, un panier, une poule et un coq...

On vous demande d'imaginer une pièce commerciale sur le thème de Pâques.

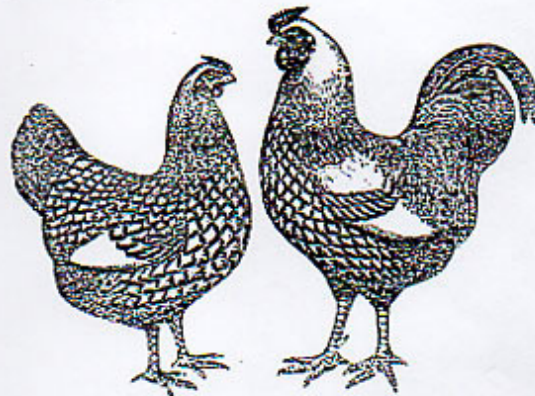
Vous devez réaliser, d'une manière explicite, une représentation en volume de votre proposition.

Les ombres et lumière
doivent renforcer la vision du volume.

Vous finaliserez votre dessin au feutre.

| | | | |
|-----------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | | | |
| EPREUVE : EP2 partie DESSIN D'ART | | SUJET | |
| Durée : 1H00 | Code : 50 221 33 | Coefficient total: 14 | SESSION 2006 |
| | | | Page 1/3 |

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE



Barème de correction :

Dessin :

- Interprétation des documents 3 points
- Expression des graphismes 2 points
- Rendu des volumes et des formes 2 points
- Lisibilité des ombres et lumières 2 points
- Qualité esthétique et soin 1 point

| | | |
|-----------------------------------|---------------|----------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | Coef total 14 | BAREME |
| EP2 : DESSIN D'ART Code 50 221 33 | SESSION 2006 | Page 1/1 |

GRILLE D'EVALUATION DE JURY
EP 2

| | | N° DE CANDIDAT | | | | | | | |
|---|-------------|----------------|--|--|--|--|--|--|--|
| CRITERES D'EVALUATION | BAREME | | | | | | | | |
| 1ERE PARTIE (1H) | | | | | | | | | |
| REALISER LA PIECE COMMERCIALE SOUS LA FORME D'UN DESSIN | /10 | | | | | | | | |
| 2EME PARTIE (9 H 30) | | | | | | | | | |
| PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL | /5 | | | | | | | | |
| MISE AU POINT | /10 | | | | | | | | |
| REALISATION D'UNE MASSE DE BASE | /20 | | | | | | | | |
| TREMPAGE | /15 | | | | | | | | |
| MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS | /10 | | | | | | | | |
| MOULAGE SIMPLE | /10 | | | | | | | | |
| PIECE COMMERCIALE | /20 | | | | | | | | |
| CONFISERIE | /20 | | | | | | | | |
| PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT | /10 | | | | | | | | |
| PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT | /10 | | | | | | | | |
| SOUS-TOTAL 2EME PARTIE | /130 | | | | | | | | |
| 3EME PARTIE (30MN) | | | | | | | | | |
| PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT | /10 | | | | | | | | |
| TECHNOLOGIQUE | /20 | | | | | | | | |
| SCIENTIFIQUE | /20 | | | | | | | | |
| ECONOMIQUE ET JURIDIQUE | /10 | | | | | | | | |
| SOUS-TOTAL 3EME PARTIE | /60 | | | | | | | | |
| TOTAL | /200 | | | | | | | | |
| TOTAL DES 3 PARTIES MULTIPLIE PAR 1,4 | /280 | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|-----------------|------------------|--------------|---------------------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | | | | Page 1/1 |
| EP2 Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat | | | | GRILLE DE NOTATION |
| Durée : 11H00 | Code :50 221 33 | Coefficient : 14 | SESSION 2006 | |