

<i>Code branche</i> COGRI	Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse EXAMEN DE FIN D'ÉTUDES SECONDAIRES TECHNIQUES Régime technique – Session 2015	
<i>Épreuve écrite</i>	<i>Branche</i>	<i>Division artistique</i>
<i>Durée épreuve</i> 5 hrs	COGRI Communication graphique et infographie	AR
<i>Date épreuve</i> 3 juin 2015		

partie A (à titre indicatif : 4 heures)

SUJET Conception d'un **packaging (étiquette) de feta aux herbes**

BRIEF La feta ou féta (en grec φέτα) est un fromage caillé en saumure en Grèce. Elle caractérise un fromage produit selon des techniques précises. Ce type de fromage est traditionnellement produit à partir de lait de chèvre ou de brebis. Au cours du XXe siècle, une production de fromages similaires s'est développée ailleurs en Europe puis dans le monde.

La laiterie luxembourgeoise Ekabe vous demande de réaliser le visuel d'emballage pour son nouveau produit, une feta aromatisé aux herbes.

ELEMENTS FORMELS Le visuel doit comporter le titre imposé (Feta aux herbes), le logo (EKABE), une/des photo(s) ou illustration(s) de plante(s) aromatique(s) et éventuellement autres éléments graphiques simples.

La/les photos des plantes aromatiques que vous choisirez parmi les documents donnés ne doit/doivent pas être reproduite(s) à l'identique. Vous ajusterez éventuellement la forme de la plante en fonction de la mise en page ou les photos servent de base pour une illustration réalisée par vos soins.

CIBLE Grand public. Il est important d'insister sur la spécificité du produit – la feta est aromatisé aux herbes – pour se démarquer des autres fetas.

FORMAT 8 x 11 cm
Orientation de l'emballage : portrait (vertical)

COULEURS Quadrichromie

METHODOLOGIE Le développement du visuel comporte une recherche graphique (brainstorming, esquisses, etc). Réalisez aux moins 3 esquisses différentes (à la main) de la mise en page (avec tous les éléments visuels élaborés) ainsi que des variations de la mise en page (à la main et/ou sur ordinateur) pour arriver à l'aboutissement final de votre emballage.

Une recherche sur internet n'est pas autorisée.

Des images montrant diverses herbes aromatiques sont mises a disposition (imprimés – page 5 et sous format électronique).

REMISE *Dossier (format DinA4) comprenant :*

- mindmap et esquisses concernant les éléments à représenter et montrant le développement du visuel (variations des idées, variations du layout,...)
- impression en couleur du packaging final, éventuellement découpage à la bonne taille et/ou monté sur le produit (fêta)

Fichier électronique sur le serveur:

- enregistrez le fichier final au format original (.ai / .psd – non aplati) et sous format .pdf : nom_prénom_packaging

partie B (à titre indicatif : 1 heure)

PRODUCTION ECRITE Prise de position par écrit par rapport au projet réalisé : explication du concept / de l'idée, explication de la démarche suivie, justification des moyens visuels (formes, couleurs, mise en page), exposé des difficultés rencontrés et des solutions mises en œuvre, identification des points forts et des points faibles.

Utilisez le vocabulaire technique adéquat.

REMISE

- impression du texte
- enregistrez le fichier électronique sur le serveur : nom_prénom_packaging.odt

Evaluation

A. Pour la réalisation pratique : 45 points

- recherche et documentation du travail (mindmap, esquisses, variations, soin) 15 points
- réalisation finale : mise en page (lisibilité, originalité, mise en page, typographie, aspect global) 20 points
- réalisation finale : exécution technique (conformité à la demande et maîtrise du/des logiciel/s) 10 points

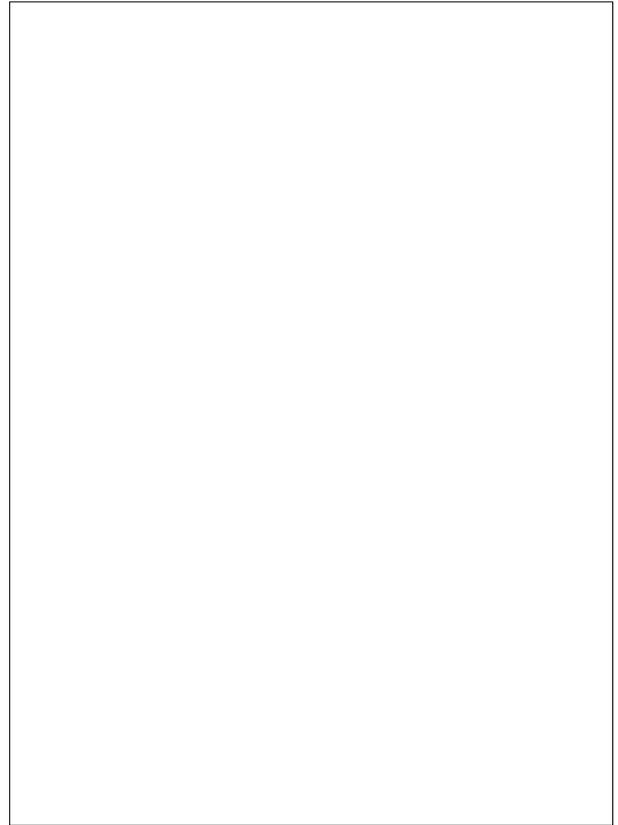
B. Pour la production écrite : 15 points

- explication du concept / de l'idée
- explication de la démarche suivie / justification des moyens visuels (formes, couleurs, mise en page)
- exposé des difficultés rencontrées et des solutions mises en œuvre
- identification des points forts et des points faibles
- utilisation du vocabulaire technique adéquat

- emballage original du fromage avec emplacement de l'étiquette :



- dimensions réelles de l'étiquette (face de dessus):



- aspect du produit :



herbes aromatiques :



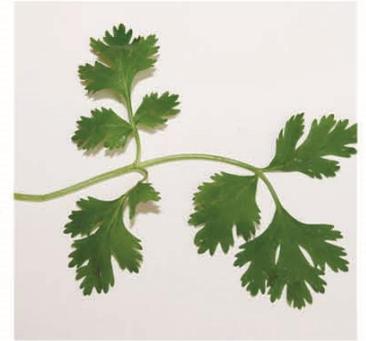
basilique_01



basilique_02



persil_01



persil_02



aneth_01



persil_03



thym_01



romarin_01



thym_02



romarin_02



ciboulette_01