

Ministère de la culture

Concours externe et interne de technicien d'art de classe normale, métiers de la céramique, spécialité « céramique », session 2021

Épreuve pratique d'admission Étape de production « polissage biscuit »

21-MC-TACERA-EPA-P

La phase d'admission comporte une épreuve pratique, comportant la réalisation ou la restauration d'un objet ou bien la conception d'un projet faisant appel à des connaissances techniques et artistiques liées au métier ou à la spécialité ou aux étapes de production (...).

Pour cette spécialité, l'épreuve pratique d'admission consiste en l'exécution d'une des étapes de production d'un objet de céramique, au choix du candidat exprimé lors de l'inscription (durée : 10 heures ; coefficient 4).

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- Vérifier que le sujet comporte l'ensemble des pages et signaler toute anomalie au surveillant.
- L'usage de la calculatrice, d'un dictionnaire ou de tout autre document est interdit.
- Seul le matériel et/ou les consommables fournis, identiques pour chaque candidat, sont autorisés pour concourir. L'usage de tout équipement personnel est strictement interdit.
- Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- Les feuilles de brouillon ou tout autre document ne sont pas considérés comme faisant partie de la copie et ne feront par conséquent pas l'objet d'une correction.

Le non-respect des règles énoncées ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie ou de la réalisation par le jury.

Ce document comporte 2 pages au total :

- Page de garde (1 page)
- Sujet (1 page)

Ministère de la culture

**Concours externe et interne de technicien d'art de classe normale,
métiers de la céramique, spécialité « céramique », session 2021**

Épreuve pratique d'admission Etape de production « polissage biscuit »

21-MC-TACERA-EPA-P

SUJET :

Exercice 1 : polissage de surface (temps estimé : 2 heures)

Vous disposez d'un médaillon « laiterie de Rambouillet » n°2.
Vous devez effectuer un polissage fin de la surface supérieure et des côtés du médaillon. Vous veillerez également à chanfreiner les arêtes.

Exercice 2 : polissage et traitement des coutures (temps estimé : 8 heures)

Vous disposez d'un biscuit « l'écureuil » de Dorny et d'un trépied du bol sein.
Vous devez effectuer le polissage de surface et enlever les coutures apparentes de ces deux pièces en biscuit. Vous commencerez par l'écureuil.

Pour chaque exercice, un modèle est mis à disposition des candidats afin que chacun puisse mesurer le toucher de polissage attendu.

Vous indiquerez sur chaque réalisation le numéro d'anonymat qui vous a été communiqué en début d'épreuve par le gestionnaire du concours.

Sur la feuille d'examen qui vous est fournie :

- 1 – vous énoncerez les différents défauts qui justifient le déclassement d'un biscuit,
- 2 – vous énumérerez également pour chacune des pièces que vous avez traitées (l'écureuil et le trépied du bol sein) les éventuels défauts que vous avez rencontrés.