

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

AGENCEMENT DE L'ENVIRONNEMENT ARCHITECTURAL

Session 2006

ARTS, CIVILISATIONS, TECHNIQUES DE L'HABITAT ET DE L'AGENCEMENT

Durée : 3 h - Coefficient 4

AUCUN DOCUMENT AUTRE QUE LE SUJET N'EST AUTORISÉ.

Dès que le sujet vous est remis assurez-vous qu'il soit complet. Le sujet comporte 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5.

CODE ÉPREUVE : 0606ADACT		EXAMEN : BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR	SPÉCIALITÉ: AGENCEMENT DE L'ENVIRONNEMENT ARCHITECTURAL
SESSION 2006	SUJET	ÉPREUVE : ARTS, CIVILISATIONS, TECHNIQUES DE L'HABITAT ET DE L'AGENCEMENT- E5	Calculatrice autorisée : non
Durée : 3h		Coefficient : 4	N° sujet : 08EM06
			Page : 1 / 5

SUJET

La cuisine, témoin de l'évolution de la société.

« La cuisine est un espace où s'inscrivent aujourd'hui comme par le passé les mutations de la société et l'évolution des mentalités. Un espace transformé continuellement par les innovations techniques (le fourneau, les appareils électroménagers, la ventilation mécanique contrôlée, etc)... »

- Après avoir analysé les différents documents, vous les replacerez dans leur contexte respectif.
- Vous apporterez par ailleurs quelques références personnelles afin d'illustrer la citation ci-dessus.
- Votre propos sera appuyé par des schémas significatifs.

DOCUMENTS

Document A

- Trois modèles de poêles et fourneau des usines Godin, fin XIXe, début XXe siècle
- La cuisine du Palais Stoclet, Joseph Hoffmann, Bruxelles, 1911
- Arbre-cuisine, Stefan Wewerka, 1983, objet conçu pour la préparation de plats pour célibataire.

Document B

La cuisine de la maison « Am Horn », par Georg Muche, Adolf Meyer, Benita Otte, Ernst Gebhardt, exposition du Bauhaus, 1923

Document C

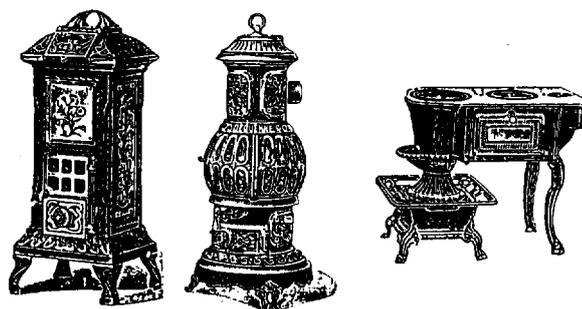
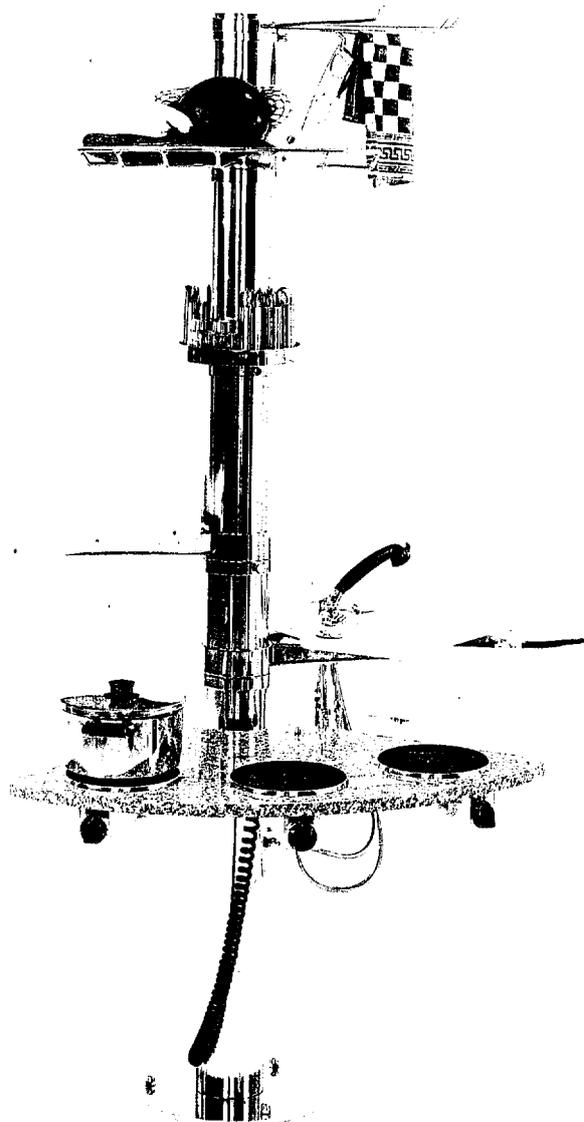
Cuisine contemporaine, Ernst Waibel, Elmar Naegele, Zurich, 2004

Critères d'évaluation :

- Rigueur de l'analyse et cohérence de l'argumentation, finesse de la réflexion personnelle.
- Réinvestissement judicieux des connaissances.
- Lisibilité de l'expression écrite et graphique.

Document A

**Stefan Wewerka, arbre-cuisine, 1983.
Édité par Tecta, Lauenförde**

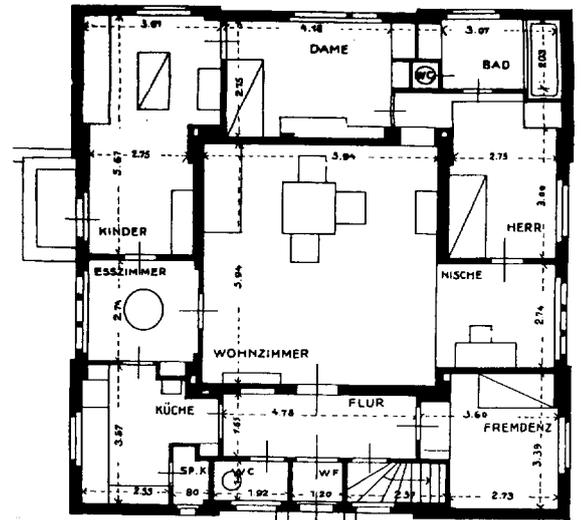


**Trois modèles de poêles et fourneau
des usines Godin, fin XIXe, début
XXe siècle.**



**La cuisine du palais Stoclet, Josef Hoffmann,
Bruxelles, 1911**

la cuisine « Am Horn ». On voit sur les placards des récipients de T. Bogler et de la vaisselle en verre à feu, créés dans les ateliers du Bauhaus.



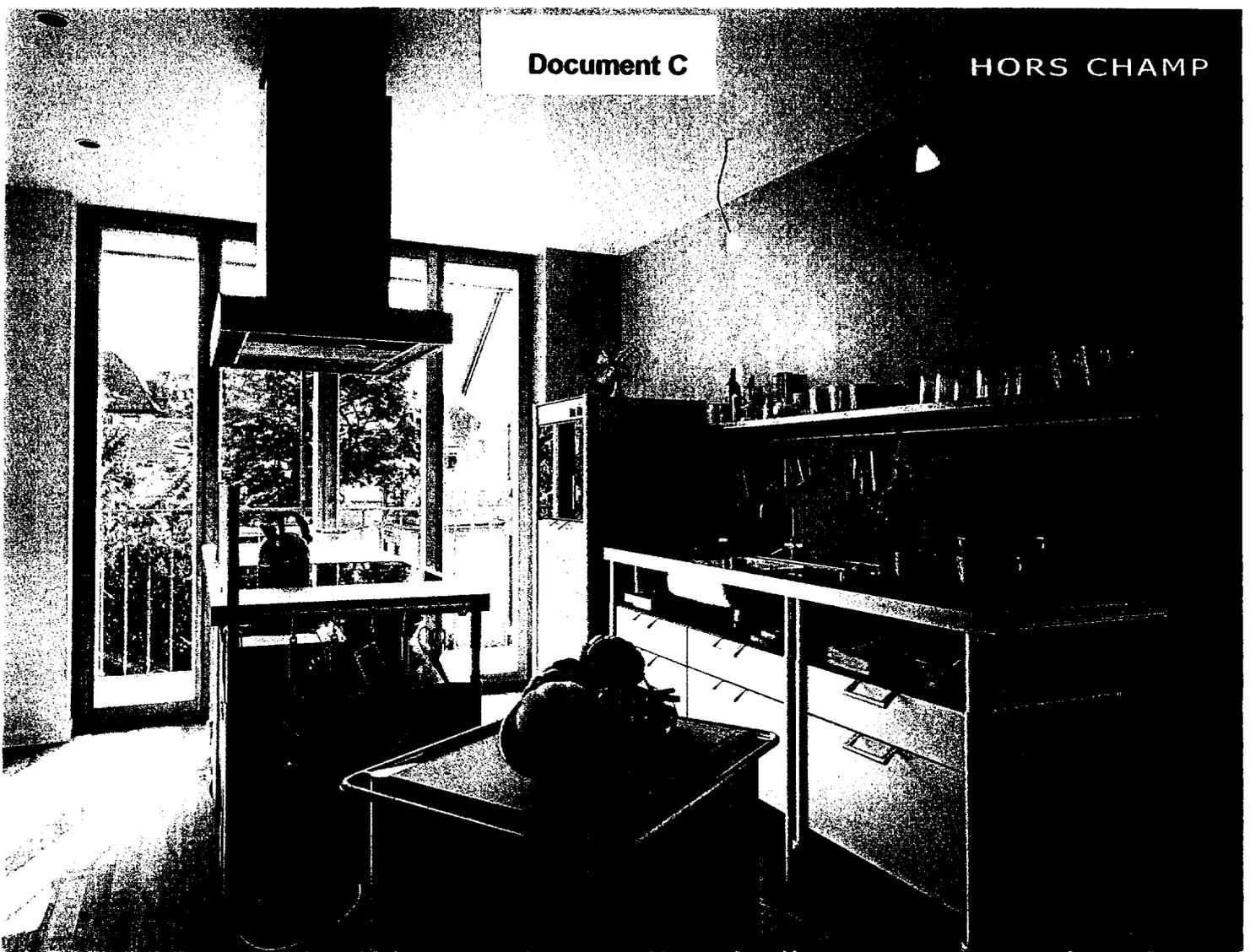
GRUNDRISS

ENTWURF: GEORG MUCHE

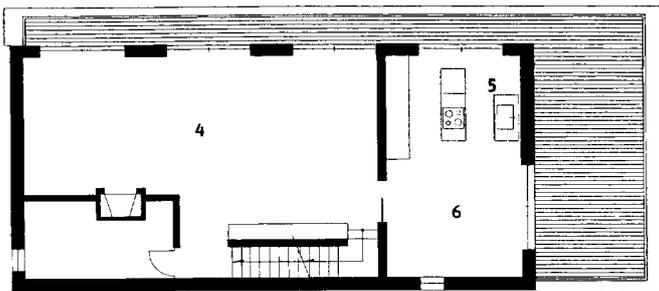


Plan horizontal de la maison « Am Horn »

La cuisine de la maison « Am Horn », Georg Muche, Adolf Meyer, Benita Otte, Ernst Gebhardt, exposition du Bauhaus, 1923



La cuisine est équipée de meubles Bulthaup en aluminium et acier.
A droite, détail de rangement



1^{er} étage

Plan du premier étage :

4 : séjour

5 : cuisine

6 : salle à manger



Cuisine contemporaine, Ernst Waibel et Elmar Naegele, Zurich, 2004