

## SCÉNARIO DE LA SEQUENCE D'ENSEIGNEMENT – LES ASSIETTES DANS L'ART–Séances 0 à 8

|   | Séance 0  | Séance 1  | Séance 2   | Séance 3 (autant de fois que nécessaire)   | Séance 4  |
|---|---|---|--|--|---|
| <b>Aperçu de la séance</b>                            | <p>✦ <i>Installation d'un univers de référence à partir du « FOOD ART » et définition du projet d'apprentissage</i></p> <p>☑ <i>Possibilité de passer commande de fruits en pâte à sel à une autre classe à prévoir pour la séance 2.</i></p> <p>⇒ Découverte du FOOD ART<br/>⇒ Construction du projet avec les élèves en lien avec EMC/Santé, Éducation Développement Durable.</p> | <p>✦ <i>Analyser l'œuvre de Picasso « Picasso, poterie, céramique, années 1950, d'après-guerre, design, assiette, multiple 1956 »</i></p> <p>⇒ Observation de l'œuvre<br/>⇒ Interprétation l'œuvre</p>  | <p>✦ <i>Préparation de la pâte à sel.</i><br/>✦ <i>Modeler son assiette en pâte à sel en utilisant les techniques du modelage.</i><br/>✦ <i>Façonner des formes en utilisant des colombins, galettes, boulettes.</i></p> <p>⇒ Lecture de la recette.<br/>⇒ Réalisation de la pâte à sel.<br/>⇒ Modelage par essais successifs de son assiette.<br/>⇒ Façonner des motifs dans son assiette</p> | <p>✦ <i>S'essayer à la composition de son assiette en pâte à sel, avec des images (à l'échelle) de fruits et légumes ou des fruits en plastiques.</i><br/>✦ <i>Prendre des photos pour chaque essai.</i></p> <p>⇒ Rappel des caractéristiques des œuvres FOOD ART. (couleurs, occupation de l'espace, thème, quantité, type d'aliments ...)<br/>⇒ Essais successifs de compositions avec des contraintes différentes citées ci-dessus<br/>⇒ Prendre des photos</p> | <p>✦ <i>Relever dans différentes photos de dressage de table, des éléments pour donner à voir une table esthétique.</i><br/>✦ <i>Mettre en regard de l'ensemble des assiettes : dresser la table</i><br/>✦ <i>Présenter son assiette dans un ensemble à autrui.</i><br/>✦ <i>Prendre en photo.</i></p> <p>⇒ Relever dans des photos les éléments utiles pour dresser la table à visée artistique<br/>⇒ Explication aux camarades de son processus de création.<br/>⇒ Se mettre d'accord sur la mise en regard de l'ensemble des assiettes pour exposer.</p> |
| <b>Objectif de la séance</b>                          | <p>✓ Amener les élèves à comprendre que le « FOOD ART » utilise les aliments dans l'art.<br/>✓ Connaître le projet d'apprentissage.</p>   | <p>Amener les élèves à analyser l'œuvre de Picasso « Picasso, poterie, céramique, années 1950, d'après-guerre, design, assiette, multiple 1956 » :<br/>✓ Amener les élèves à développer leur sens d'observation et leur imagination.<br/>✓ Acquérir des connaissances sur l'artiste et son œuvre.</p> | <p>✓ Amener les élèves à réaliser une pâte à sel à partir d'une recette et à verbaliser les actions.<br/>✓ Amener les élèves à s'essayer au modelage de leur assiette avec de la pâte à sel et à verbaliser les actions.<br/>✓ Amener les élèves à Façonner des motifs dans son assiette</p>   | <p>✓ Amener les élèves à réaliser des compositions dans leur assiette avec des images d'aliments en respectant les contraintes énoncées. (nb fruits/légumes, couleur, taille, espace)<br/>✓ Amener les élèves à utiliser le lexique (couleur, forme, fruit, légume, verbes d'action, de l'espace)</p>  | <p>✓ Amener les élèves à se mettre d'accord sur une présentation collective de 6 assiettes en respectant les éléments identifier dans les photos de « présentation de table ».<br/>✓ Amener les élèves à expliquer leur démarche et leur choix.</p>   |
| <b>Lexique mobilisé sur l'expression des émotions</b> | <p><i>Face à la découverte du FOOD ART :</i><br/>- Étonné, troublé, surpris, éprouver du plaisir à ...,<br/>- Ennui, déçu</p>   | <p><b>la paix</b> : qui ressent le calme, la douceur<br/><b>la joie ou le bonheur</b> : qui est content, heureux</p>  | <p>Adorer, satisfait, déstressant</p>  | <p><u>Les émotions :</u><br/>Appétissant, coloré, succulent, délicieux,<br/>Plaisir des yeux, plaisir du toucher, donne envie de manger.</p>   | <p>Fierté, déception, colère, désaccord, regret,<br/><b>Joyeux</b> : qui ressent, qui montre, qui donne de la joie<br/><b>Triste</b> : qui ne ressent pas de joie, se sent mal, qui ne montre pas de joie<br/><b>Surpris</b> : qui ne s'attend pas à quelque chose ou à voir quelqu'un<br/><b>Fier</b> : qui est content de lui-même</p>  |

|  |  |   |   |  |  |
|--|--|---|---|--|--|
| <p><b>Lexique mobilisé sur les pratiques</b></p>     | <p><u>Lexiques fruits/légumes</u><br/> Rondelle de banane<br/> Palmes de cocotier<br/> Quartier d'orange<br/> Cèleri-rave<br/> Tranche de kiwi<br/> Tranche d'olive noire<br/> Tranche de concombre<br/> Tranche de poivron rouge<br/> Tranche de champignon<br/> Branche de céleri<br/> Morceau de chou-fleur<br/> Bien mûr</p> <p><u>Autres lexiques</u><br/> Forme arrondie<br/> Régulière<br/> Appétissant<br/> Bonne santé<br/> Sain<br/> BIO<br/> Produit chimique</p> | <p><u>Description</u><br/> couleurs (bleu, jaune, ...), formes (rond, ...), taille (grand, petit, gros), procédures (peinture, sculpture : retirer, rajouter, en relief, couper)</p> <p><u>Espace</u> : au bord, au centre, côte à côte, superposé, à gauche, à droite<br/> <u>Ressentis</u> : calme, paix, bonheur, joie</p>             | <p><u>Ingrédients</u> :<br/> Farine, colorant alimentaire<br/> <u>Ustensiles</u> :<br/> Un rouleau, un couteau, une fourchette,<br/> <u>La pâte</u> :<br/> Souple, dure, molle, collante, cassante<br/> <u>Actions</u> :<br/> <u>Modelage</u> : Mélanger, verser, malaxer, rajouter, pétrir, triturer<br/> <u>Sculpter</u> : modeler, tailler, assembler (Étaler, rouler, couper, tracer, effacer, sculpter, griffer, gratter, racler, taper, tapoter, retirer, rajouter, trouver, modeler)</p> | <p><u>Composition</u> :<br/> Placer, associer, mélanger, déposer, superposer, juxtaposer, disposer, composer (couleur, forme, goût, taille, aliment)</p> <p><u>Espace</u><br/> Devant, derrière, à côté, loin, à gauche, à droite, en haut, en bas, côte à côte</p>  | <p><u>Mise en regard</u><br/> Composer, s'engager, apprécier, faire des choix, s'entraider, coopérer, hésiter, accepter, refuser, communiquer, organiser, installer, disposer</p> <p><u>Espace</u><br/> Devant, derrière, à côté, loin, à gauche, à droite, en haut, en bas, côte à côte</p>   |
| <p><b>Situation d'enseignement apprentissage</b></p> | <p>Projection d'œuvre FOOD ART.<br/> Définition du projet d'apprentissage avec les élèves : contenu, modalité, échéancier</p>  | <p>Un enseignement explicite des caractéristiques des œuvres de FOOD ART.</p>   | <p>✓Un enseignement explicite de la recette.<br/> ✓Un enseignement explicite du modelage possible de l'assiette en pâte à sel.<br/> ✓Un enseignement explicite pour façonner des motifs sur son assiette.</p>   | <p>✓Un enseignement explicite de la composition plastique en fonction des contraintes énoncées (couleur, formes, espace, intention)</p>  | <p>✓Enseignement explicite de la présentation de l'ensemble des assiettes en tenant compte des éléments identifier dans les photos de « présentation de table ».<br/> ✓Enseignement explicite des règles de coopération, d'écoute, de respect de l'autre dans le cadre d'un projet collectif.</p>  |
| <p><b>Contrat de travail</b></p>                     | <p>✓Réaliser une exposition à destination des parents, d'assiettes appétissantes composées de produits BIO du fenua, ces assiettes seront consommées par la suite.</p>   | <p>✓ Réussir à dire ce que je vois, ce que je reconnais, ce qui me fait penser à..., ce que je comprends.</p>   | <p>✓Réussir à préparer la pâte à sel et apprendre à la manipuler.<br/> ✓Modeler une assiette en pâte à sel selon une intention.<br/> ✓Façonner des motifs dans son assiette<br/> ✓Expliquer sa procédure et son intention</p>   | <p>✓ S'essayer à composer son assiette en pâte à sel avec des images de fruits et légumes, qui donne envie à regarder et à manger.</p>   | <p>✓Dresser par groupe une table de 6 assiettes avec une visée artistique.</p>   |
| <p><b>Critères de réussite</b></p>                   | <p><b>Excellent :</b><br/> ✓ Écrire les caractéristiques du courant artistique « Food art »<br/> ✓ Écrire le projet</p>  | <p><b>Excellent :</b><br/> ✓Si j'ai réussi à dire au moins 3 éléments de ce que je vois ou reconnais.<br/> ✓Si j'ai réussi à dire au moins 2 éléments de ce que je comprends</p> <p><b>Très bien :</b><br/> ✓Si j'ai réussi à dire 1 élément de ce que je vois.<br/> ✓Si j'ai réussi à dire au moins 1 élément de ce que je comprends</p> | <p><b>Excellent :</b><br/> ✓Si j'ai réussi ma pâte à sel souple.<br/> ✓Si j'ai réussi à modeler une assiette telle que j'imaginai.<br/> ✓Si j'ai réussi à façonner au moins 2 motifs dans mon assiette<br/> ✓Si j'ai réussi à verbaliser mon intention.</p> <p><b>Très bien :</b><br/> ✓Si j'ai réussi ma pâte à sel molle.<br/> ✓Si j'ai réussi à modeler une assiette<br/> ✓Si j'ai réussi à façonner au moins 1 motif dans mon assiette</p>  | <p><b>Excellent :</b><br/> ✓Si j'ai réussi à composer une assiette équilibrée qui propose au moins :<br/> ⇒ 3 couleurs ⇒ 3 fruits et/ou 3 légumes<br/> ⇒ une disposition dans l'assiette équilibrée.<br/> ✓ Si j'ai réussi à réaliser une assiette telle que j'imaginai et qui donne envie de regarder et manger.<br/> ✓ Si j'ai réussi à verbaliser mon intention</p> <p><b>Très bien :</b><br/> ✓Si j'ai réussi à composer une assiette qui propose au moins : ⇒ 2 couleurs ⇒ 2 fruits et/ou 2 légumes<br/> ✓Si j'ai composé de manière équilibrée dans l'espace mon assiette.</p> | <p><b>Excellent :</b><br/> ✓ Si nous avons réussi à nous mettre d'accord pour placer 6 assiettes sur la table en respectant au moins 3 contraintes de dressage.<br/> ✓ Si nous avons réussi à expliquer à aux invités notre intention et les étapes de réalisation de notre composition.</p> <p><b>Très bien :</b><br/> ✓ Si nous avons réussi à nous mettre d'accord pour placer 6 assiettes sur la table en respectant au moins 2 contraintes de dressage.<br/> ✓Si nous avons réussi à expliquer le dressage de la table aux invités.</p> |

|  |  |   |  |   |  |
|--|--|---|--|---|--|
| <b>Tache finale de l'élève</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dicter à l'adulte le projet sur « les assiettes dans l'art »</li> <li>✓ Dicter à l'adulte les caractéristiques du « food art »</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Décrire puis interpréter ce que l'élève ressent.</li> <li>✓ Dicter à l'adulte les éléments décrits et l'interprétation de l'œuvre.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Modeler son assiette selon une intention.</li> <li>✓ Façonner des formes dans son assiette selon une intention.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Composer son assiette à visée artistique et appétissant.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dresser la table pour mettre en regard 6 assiettes composées.</li> <li>✓ Expliquer le dressage de la table aux invités.</li> </ul>  |
| <b>Procédure explicite de l'enseignant</b> | Apporter le lexique spécifique au FOOD ART<br>Accompagner les élèves dans l'élaboration du projet d'apprentissage.   | <u>Modélisation</u> :<br>Montrer, exécuter, verbaliser :<br>- l'analyse de l'œuvre en relevant les éléments <b>observables</b> (exp : feuille « érable », bleue, avec 3 nervures, 3 palmilobés), son <b>interprétation</b> .<br><u>Avec les élèves</u> :<br>Réalisation étape par étape en verbalisation.   | <u>Modélisation</u> :<br>Montrer, exécuter, verbaliser :<br>- le modelage de mon assiette<br>- les procédés que j'utilise pour façonner des formes dans mon assiette<br><u>Avec les élèves</u> :<br>Réalisation étape par étape en verbalisation.  | <u>Modélisation</u> :<br>intention et choix des aliments.<br>- composition selon les couleurs, le goût, l'espace.<br><u>Avec les élèves</u> :<br>Réalisation étape par étape en verbalisation.  | <u>Modélisation</u> :<br>- Montrer, exécuter, verbaliser le dressage de la table à visée artistique<br>- Verbaliser les règles de comportement au sein d'un groupe. (Écoute, respect, coopération, faire des concessions, partage)<br><u>Avec les élèves</u> :<br>- Réalisation étape par étape en verbalisation.  |
| <b>Verbalisation de l'élève attendue</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ce qu'il retient du FOOD ART</li> <li>✓ Le projet d'apprentissage</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la description du tableau</li> <li>✓ interprétation</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les différentes étapes de réalisation de la recette en utilisant le lexique apporté par l'enseignant.</li> <li>✓ Le modelage et/ou la mise en couleur de son assiette.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la composition de son assiette, son intention, ses choix opérés</li> <li>✓ utiliser le lexique des fruits et légumes, de l'espace.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ disposition des assiettes du groupe dans l'espace</li> <li>✓ règle de comportement dans le groupe (j'ai coopéré, écouté, compris, accepté...)</li> </ul>  |
| <b>Plan de la séance</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Découverte du FOOD ART</li> <li>- Conception du projet d'apprentissage avec les élèves d'un affichage référent.</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel du projet de travail</li> <li>- présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance.</li> <li>- analyse de l'œuvre</li> <li><u>Modélisation</u> :<br/>- Explication de la description et de l'interprétation de l'œuvre.</li> <li>- Présentation du portrait de Picasso</li> <li><u>Pratique</u> :<br/>- description du tableau</li> <li>- interprétation de ce que l'on voit</li> <li><u>Ceuvre</u> « assiette »</li> <li>Portrait « <a href="#">Picasso</a> »</li> <li>Aller plus loin <a href="#">Picasso</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel du projet de travail</li> <li>- présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance.</li> <li>- réalisation de la pâte à sel</li> <li>- modelage de son assiette</li> <li>- façonner des motifs dans son assiette</li> <li><u>Modélisation</u> :<br/>- lecture de la recette</li> <li>- réalisation de la recette étape par étape</li> <li>- les techniques de modelage étape par étape.</li> <li>- façonner des motifs dans son assiette étape par étape</li> <li><u>Pratique</u> :<br/>- lecture de la recette</li> <li>- réalisation de la recette étape par étape.</li> <li>- essais successifs par les élèves de la modélisation de leur assiette.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel du projet de travail</li> <li>- présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance.</li> <li>- Rappel des caractéristiques des œuvres FOOD ART</li> <li>- composition de son assiette</li> <li><u>Modélisation</u> :<br/>- intention à partir des choix des images d'aliments.</li> <li>- composition selon les couleurs, le goût, l'espace, « l'odorat ».</li> <li><u>Pratique</u> :<br/>- compose son assiette en respectant des contraintes (exp : 3 fruits, 3 légumes...)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel du projet de travail</li> <li>- présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance.</li> <li><u>Modélisation</u> :<br/>- Explication de l'agencement des assiettes dans l'espace selon des contraintes</li> <li><u>Pratique</u> :<br/>- Explication de l'intention et du choix du groupe (les couleurs, organisation spatiale, ...)</li> <li>- Se mettre d'accord par groupe de 6 pour agencer les assiettes dans un espace donné.</li> </ul> |

## SCÉNARIO DE LA SEQUENCE D'ENSEIGNEMENT – L'ASSIETTE DANS L'ART – Séances 5 à 8

|   | Séance 5   | Séance 6   | Séance 7   | Séance 8   |
|---|--|--|--|--|
| <b>Aperçu de la séance</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>✦ <i>Modeler son assiette en pâte à sel en utilisant les techniques du modelage. (Colombin, boule, galette)</i></li> <li>✦ <i>Façonner des motifs sur son assiette en pâte à pain ou pâte Brisée en utilisant des techniques spécifiques. (Le colombin, boule, galette).</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Modeler son assiette</li> <li>⇒ Façonner des motifs dans son assiette</li> <li>⇒ Prendre des photos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✦ <i>Composition de l'assiette en pâte à pain avec des fruits et légumes en respectant des critères.</i></li> <li>✦ <i>Mettre en regard l'ensemble des assiettes : dresser la table avec 6 assiettes en respectant des critères.</i></li> <li>✦ <i>Préparer la table dressée.</i></li> <li>✦ <i>Prendre des photos des assiettes composées et de la table dressée.</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Composer son assiette</li> <li>⇒ Dresser la table</li> <li>⇒ Présenter la table dressée</li> <li>⇒ Prendre des photos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✦ <i>Revenir sur les photos des assiettes et le dressage de la table.</i></li> <li>✦ <i>Retour sur les critères de réussite.</i></li> </ul> <p>Bilan en s'appuyant sur les critères de réussites</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Comparer les photos Des assiettes modelées (séances S2/S5)</li> <li>☑ Du dressage des tables (Séances S3,4/S6)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✦ <i>Mettre en réseau le projet de l'élève et enrichir les références artistiques et culturelles.</i></li> <li>✦ <i>Laisser une trace dans le e-cahier</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Situer le projet artistique dans un ensemble (domaines questionner le monde, EMC...)</li> <li>⇒ Découverte d'autres références culturelles et artistiques</li> <li>⇒ Compléter son e-cahier</li> </ul> |
| <b>Objectif de la séance</b>                          | Amener les élèves à modeler leur assiette et à y façonner des motifs.  | A mener les élèves à :<br>- composer leur assiette à visée artistique en respectant des contraintes spécifiques.<br>- dresser la table à visée artistique, en respectant des contraintes spécifiques.<br>- Présenter la table dressée.   | Amener les élèves à :<br>- relever les différences entre la première production en pâte à sel (modelage, sculpture assiette + dressage table) et la dernière production en pâte à pain ou pâte Brisée ou MEI...<br>- apprécier leur travail par rapport aux critères de réussites.   | Amener les élèves à<br>- situer leur production dans un ensemble ; le projet de classe.<br>- Enrichir ses connaissances.<br>- Laisser des traces dans le e-cahier.   |
| <b>Lexique mobilisé sur l'expression des émotions</b> | Adorer, satisfait, déstressant   | <b>Joyeux</b> : qui ressent, qui montre, qui donne de la joie<br><b>Triste</b> : qui ne ressent pas de joie, se sent mal, qui ne montre pas de joie<br><b>Surpris</b> : qui ne s'attend pas à quelque chose ou à voir quelqu'un<br><b>Fier</b> : qui est content de lui-même<br><b>Prendre plaisir</b><br><b>Frustrer</b>  | <b>Surpris</b> : qui ne s'attend pas à quelque chose ou à voir quelqu'un<br><b>Fier</b> : qui est content de lui-même<br><b>Déçu</b>   | <b>Surpris</b> : qui ne s'attend pas à quelque chose ou à voir quelqu'un<br><b>Émerveillé</b> : éprouver de l'admiration pour ... quelque chose de merveilleux.<br><b>Content, ennuyé</b>  |
| <b>Lexique mobilisé sur les pratiques</b>             | <u>Ingrédients</u> :<br>Farine, colorant alimentaire<br><u>Ustensiles</u> :<br>Un rouleau à pâtisserie, un couteau, une fourchette,<br><u>La pâte</u> :<br>Souple, dure, molle, collante, cassante<br><u>Actions</u> :<br><b>Modelage</b> : Mélanger, verser, malaxer, rajouter, pétrir, triturer, façonner, tailler, assembler (Étaler, rouler, couper, tracer, effacer, sculpter, griffer, gratter, racler, taper, tapoter, retirer, rajouter, trouver, modeler)                     | <u>Composition</u> :<br>Placer, associer, mélanger, déposer, superposer, juxtaposer, disposer, composer (couleur, forme, goût, taille, aliment)<br><br><u>Mise en regard</u><br>Composer, s'engager, apprécier, faire des choix, s'entraider, coopérer, hésiter, accepter, refuser, communiquer, organiser, installer, disposer<br><u>Espace</u><br>Devant, derrière, à côté, loin, à gauche, à droite, en haut, en bas, côte à côte   | <u>Comparer</u><br>Pareil, différent, presque, comme, aussi ... que, plus ... que, moins ... que, autant ... que, de même que, similaire à, différent de ..., comparé à ..., contrairement à ..., par rapport à ..., tandis que ...  | Pour garder en mémoire<br>Pour se souvenir, partager, améliorer<br>Les photos, e-cahier, les techniques artistiques (sculpter, modeler), les tableaux, les artistes  |
| <b>Situation d'enseignement apprentissage</b>         | <b>Réinvestissement</b><br>✓ des techniques de modelage de son assiette et façonner des motifs dans son assiette   | <b>Réinvestissement</b><br>✓ Composer son assiette à visée artistique en respectant des contraintes énoncées (couleur, formes, espace, intention)<br>✓ Dresser la table à visée artistique avec 6 assiettes en respectant des contraintes.   | ✓ Enseignement explicite de la comparaison de deux situations répétées 2X dans le temps :<br>- modelage de l'assiette<br>- façonner des motifs dans ses assiettes<br>- dressage de la table  | ✓ Enseignement explicite de la mise en mémoire dans le e-cahier des travaux, rencontres, partages, des mises en réseaux.   |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <b>Contrat de travail</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réussir à modeler son assiette et à y façonner des motifs en pâte à pain en s'aidant des différentes techniques apprises.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réussir à réaliser une composition appétissante en respectant les contraintes énoncées.</li> <li>✓ Dresser par groupe une table de 6 assiettes avec une visée artistique. (Les contraintes : set de table, chemin de table, assiettes placées autour d'un élément, un bouquet de fleur placé sur la table)</li> <li>✓ Présenter la table dressée.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifier selon les critères de réussite définis si nous avons réussi ou pas notre projet.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître et comprendre comment on peut prolonger notre travail autrement qu'en arts plastiques.</li> <li>✓ Connaître d'autres références artistiques et culturelles pour enrichir nos connaissances.</li> <li>✓ Laisser une trace dans le e-cahier pour garder en mémoire notre travail</li> </ul> |
| <b>Critères de réussite</b>                | <p><b>Excellent</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si j'ai réussi à modeler une assiette telle que j'imaginai.</li> <li>✓ Si j'ai réussi à façonner au moins 2 motifs dans mon assiette</li> <li>✓ Si j'ai réussi à verbaliser mon intention.</li> </ul> <p><b>Très bien :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si j'ai réussi à modeler une assiette</li> <li>✓ Si j'ai réussi à façonner au moins 1 motif dans mon assiette</li> </ul> | <p><b>Excellent :</b></p> <p><b><u>Assiette</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si j'ai réussi à composer une assiette équilibrée qui propose au moins : ≥ 3 couleurs ≥ 3 fruits et/ou 3 légumes</li> <li>✓ Si j'ai réussi à composer une assiette telle que j'imaginai.</li> <li>✓ Si j'ai réussi à verbaliser mon intention.</li> </ul> <p><b><u>Dresser la table</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si nous avons réussi à nous mettre d'accord pour placer 6 assiettes sur la table en respectant au moins 3 contraintes de dressage. (exp : Chemin de table, set de table, disposées autour d'un élément ou un bouquet de fleur)</li> <li>✓ Si nous avons réussi à créer une table attrayante.</li> <li>✓ Si nous avons réussi à expliquer à nos invités notre intention et les étapes de réalisation de notre composition.</li> </ul> <p><b>Très bien :</b></p> <p><b><u>Assiette</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si j'ai réussi à composer une assiette qui propose au moins : ≥ 2 couleurs ≥ 2 fruits et/ou 2 légumes</li> <li>✓ Si j'ai composé de manière équilibrée dans l'espace ma composition.</li> </ul> <p><b><u>Dresser la table</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si nous avons réussi à nous mettre d'accord pour placer 6 assiettes sur la table en respectant au moins 2 contraintes de dressage. (Chemin de table, set de table)</li> <li>✓ Si nous avons réussi à expliquer à nos invités notre intention <b>ou</b> les étapes de réalisation de notre composition.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Relevé au moins 3 éléments identiques ou différents dans chaque situation (photos des séances 3/6 ; 4/6) qui me permettent de dire que j'ai réussi ou presque ou pas mon projet.</li> <li>✓ Expliquer ce que j'ai compris.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se mettre d'accord sur les éléments essentiels à mettre en mémoire dans notre e-cahier.</li> </ul>  |
| <b>Tache finale de l'élève</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Modeler son assiette</li> <li>⇒ Façonner des motifs dans son assiette</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Composer son assiette</li> <li>⇒ Dresser une table à visée artistique en groupe de 6 élèves</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Dicté à l'adulte les éléments relevés de pareils, de différents.</li> <li>⇒ Mettre une appréciation à sa production selon les critères de réussite (émojis expressions ou autres moyens)</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Compléter son e-cahier</li> </ul>   |
| <b>Procédure explicite de l'enseignant</b> | Réinvestir les procédures de modelage pour créer son assiette et y façonner des motifs.  | Réinvestir les procédures de composition pour composer son assiette.<br>Réinvestir les procédures de composition pour créer le dressage de ma table.   | Montrer, verbaliser, écrire sous la dictée des élèves les éléments relevés et les commentaires.<br>Aider les élèves dans l'appréciation de leur production en leur proposant les critères de réussite.   | Montrer, verbaliser, écrire sous la dictée des élèves les différentes parties du e-cahier à compléter.   |
| <b>Verbalisation de l'élève attendue</b>   | - les différentes étapes de modelage pour créer son assiette en utilisant le lexique apporté par l'enseignant.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la composition de son assiette, son intention, ses choix opérés</li> <li>✓ utiliser le lexique des fruits et légumes, de l'espace.</li> <li>✓ disposition des assiettes du groupe dans l'espace</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ des éléments des photos</li> <li>✓ utiliser le lexique de comparaison</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réinvestir :</li> <li>✓ le modelage</li> <li>✓ la composition</li> <li>✓ les artistes et leurs œuvres</li> </ul>  |

|                          |  | ✓ règle de comportement dans le groupe (j'ai coopéré, écouté, compris, accepté...)   |   | ✓les productions de chacun  |
|--------------------------|--|--|---|---|
| <b>Plan de la séance</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel du projet de travail</li> <li>- présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance.</li> <li>- modelage de son assiette</li> <li>- modelage des motifs dans son assiette</li> <li><u>Modélisation</u> :</li> <li>- les techniques de modelage par étape.</li> <li><u>Pratique</u> :</li> <li>- essais successifs par les élèves de la modélisation de leur assiette et des motifs.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel du projet de travail</li> <li>- présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance.</li> <li>- Rappel des caractéristiques des œuvres FOOD ART et des éléments relevés dans les photos du dressage des tables.</li> <li>- composition de son assiette en respectant des contraintes</li> <li>- dressage de la table avec 6 assiettes</li> <li><u>Modélisation</u> :</li> <li>- intention et choix des aliments.</li> <li>- composition selon les couleurs, le goût, l'espace, l'odorat.</li> <li>- Explication de de l'agencement des assiettes dans l'espace</li> <li><u>Pratique</u> :</li> <li>- compose son assiette en respectant les contraintes.</li> <li>- Se mettre d'accord et dresser la table par groupe de 6 élèves en respectant des contraintes.</li> <li>- Explication de l'intention et du choix du groupe (les couleurs, organisation spatiale, ...) pour dresser la table</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel du projet de travail</li> <li>- présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance.</li> <li><u>Modélisation</u> :</li> <li>- Montrer, verbaliser la procédure pour comparer des situations prises en photo</li> <li><u>Pratique</u> :</li> <li>Verbalisation de chaque étape :</li> <li>- Identifier et nommer des éléments de chaque photo de comparaison.</li> <li>- Expliquer la différence ou la similitude en utilisant le lexique de comparaison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel du projet de travail</li> <li>- présentation du contrat de travail de la séance.</li> <li><u>Modélisation</u> :</li> <li>-Montrer, verbaliser les différents éléments du projet à retenir.</li> <li><u>Pratique</u> :</li> <li>- Écrire sous la dictée des élèves les différentes parties du e-cahier à compléter.</li> </ul> |