

EAC-LES ASSIETTES DANS L'ART-SM-FICHES GUIDES

PLAN DE LA SEQUENCE – 8 séances (et +) de 20 à 45 minutes

Séance 0 :

Installation d'un univers de référence à partir du « FOOD ART » et définition du projet d'apprentissage

Annexe : 01_1_food_art_Lauren_Purnel =>01_Lauren_Purnel_cocotier / 02_Lauren_Purnel_squelette / - 03_Complément_Lauren_Purnel + 01_2_Projet + 01_3_imagier_fruits_légumes

Séance 1 :

Rencontre avec l'œuvre d'art.

Annexe : 02_1_Picasso_poterie « poterie céramique, année 1950, design assiette multiple » 02_2_PICASSO_portrait

Séance 2 :

Préparation de la pâte à sel.

Modeler son assiette en pâte à sel en utilisant la technique de modelage. (Colombin, la plaque, la boulette)

Façonner des motifs dans son assiette.

Prendre en photo son assiette et répertorier les techniques de modelage choisies.

Annexe : 03_1_Recette_pâte_à_sel

Séance 3 :

S'essayer à la composition de son assiette en pâte à sel, avec des images de fruits et légumes ou des fruits en plastiques.

Prendre des photos pour chaque essai.

Annexe : 03_2_images_fruits_et_légumes + 03_3_imagiers_techniques_modelage_sculpture

Autres possibilités : passer commande de fruits en pâte à sel aux plus grands.

Séance 4

Mise en regard de l'ensemble des assiettes : dresser la table

Présentation de son assiette dans un ensemble à autrui.

Prendre en photo.

Annexe : 04_Exemple_de_tables_contemporaines

Séance 5

Modeler son assiette en pâte à pain. (ou pâte brisée ou pâte de MEL...)

Façonner des motifs dans son assiette.

Prendre des photos des assiettes.

Séance 6

Composition de l'assiette en pâte à pain avec des fruits et légumes en respectant des critères.

Mettre en regard l'ensemble des assiettes : dresser la table avec 6 assiettes en respectant des critères.

Présenter la table dressée.

Prendre des photos des assiettes composées et de la table dressée.

Séance 7

Revenir sur les photos des assiettes et la mise en regard de l'ensemble des assiettes.

Retour sur les critères de réussite.

Séance 8

Mettre en réseau le projet de l'élève et enrichir les références artistiques et culturelles.

Laisser une trace dans le e-cahier

Annexe : 05_ECAHIER

SÉANCE 3 S'essayer à la composition de son assiette

Objectifs :

- ✓ 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).
- ✓ Amener les élèves à utiliser le lexique (couleur, forme, fruit, légume, verbes d'action, de l'espace).

Situation :

- ✓ Un enseignement explicite de la composition plastique en fonction des contraintes énoncées (couleur, formes, espace, intention)

Organisation pédagogique : en groupe et individuel

Durée : 20' à 45'

Plan de la séance :

- Rappel du projet de travail.
- Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance.
- Rappel des caractéristiques des œuvres FOOD ART.
- Composition de son assiette.

Modélisation :

- Intention à partir du choix des images d'aliments.
- Composition selon les couleurs, le goût, l'espace, « l'odorat ».

Pratique :

- Composer son assiette en respectant des contraintes (ex : 3 fruits, 3 légumes...)

Matériel :

Son assiette en pâte à sel cuite.

Des images de fruits découpées et adaptées à l'échelle des assiettes des élèves, ou des aliments modelés dans de la pâte à sel, un appareil photo numérique.

1- Rappel du projet d'apprentissage - Contrat de travail et critères de réussite de la séance-10mn

Projet d'apprentissage :

Qui peut rappeler notre projet ?

Laisser les E rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage conçu à la séance précédente.

Laisser les E rappeler leur projet.

Vous vous rappelez, vous allez vous entraîner à composer des assiettes appétissantes en pâte à sel, pour ensuite modeler des assiettes que l'on peut manger avec de la pâte à farine et composer avec des fruits et légumes. A la fin vous inviterez des personnes. (*S'appuyer sur le projet pour en parler*)

Avez-vous une idée pour composer votre assiette de manière à donner envie de regarder et de manger ?

Laisser les E s'exprimer

Contrat de travail :

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.

Critères de réussite : à présenter aux E

Excellent :

✓ Si j'ai réussi à composer une assiette équilibrée qui propose au moins :

⇒ 3 couleurs ⇒ 3 fruits et/ou 3 légumes

⇒ une disposition spatiale dans l'assiette équilibrée.

✓ Si j'ai réussi à réaliser une assiette telle que j'imaginai et qui donne envie de regarder et de manger.

✓ Si j'ai réussi à expliquer mon intention.

Très bien :

✓Si j'ai réussi à composer une assiette qui propose au moins : > 2 couleurs => 2 fruits et/ou 2 légumes.

✓Si j'ai composé de manière équilibrée dans l'espace mon assiette.

2- Réalisation de son assiette. 10mn

2-1 : Pratique

Est-ce que vous avez une idée pour composer une assiette

Laisser les E s'essayer et recommencer autant de fois que nécessaire.

Prendre des photos pour chaque essai.



Modéliser

- Je réfléchis d'abord à ce que je veux représenter. Exemple comme Lauren Purnel dans FOOD ART, je choisis de représenter une fleur dans un pot.

Nb : pour aider certains proposer des images qu'ils peuvent reproduire.

- Je vais choisir des morceaux de caramboles découpés en coupe « rondelle » pour ma fleur jaune, des morceaux de fruits de kiwi pour la tige, un/des morceau(x) de pastèque pour le pot.
- Je pose le morceau de pastèque en bas de l'assiette.
- Je pose un ou deux voire trois morceaux de kiwi partant du pot « pastèque » qui montent pour représenter la tige.
- Au bout de ma tige, je dispose les morceaux de carambole pour former un cercle tout en les faisant chevaucher pour représenter les pétales de ma fleur.
- Au centre, je dispose un morceau de pastèque rouge pour couper la couleur jaune des pétales.

Pratique de l'élève

Les aider à concrétiser leur projet, leur pensée en prodiguant des conseils sur :

- le choix des aliments
- la disposition des aliments
- la coupe des aliments
- l'occupation spatiale de l'assiette
- la composition de l'assiette en général

Les aider à verbaliser leur pensée, leurs actions...

2-3 : Présentation de son travail aux camarades

Qui veut bien présenter son travail ?

Laisser les E présenter, expliquer leur projet et comment ils l'ont concrétisé.

1.2 - Modélisation Enseignant :

Moi pour présenter mon travail :

1 - D'abord, j'explique la composition que j'ai imaginée « ex : un pot de fleur »

2 – Ensuite, j'explique le choix de mes aliments en fonction de ce que je veux faire (reprendre les explications à la phase de modélisation).

3 – A la fin, j'explique si je suis satisfaite ou pas de mon travail.

Chacun son tour les élèves présentent et expliquent leur travail.