

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 4 Composition collective des assiettes / Dresser la table

Objectifs :

- ✓ Amener les élèves à se mettre d'accord sur une présentation collective de 6 assiettes en respectant les éléments identifiés dans les photos de « présentation de table ».
- ✓ Amener les élèves à expliquer leur démarche et leur choix.

Situation :

- ✓ Enseignement explicite de la présentation de l'ensemble des assiettes en tenant compte des éléments identifiés dans les photos de « présentation de table ».
- ✓ Enseignement explicite des règles de coopération, d'écoute, de respect de l'autre dans le cadre d'un projet collectif.

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.

Modélisation :

- Explication de l'agencement des assiettes dans l'espace selon des contraintes

Pratique :

- Explication de l'intention et du choix du groupe (les couleurs, organisation spatiale, ...)
- Se mettre d'accord par groupe de 6 pour agencer les assiettes dans un espace donné.

Matériel :

6 assiettes composées, un appareil photo numérique.

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

Projet d'apprentissage :

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

Laisser les E rappeler leur projet.

Avez-vous une idée pour dresser la table avec nos 6 assiettes de manière à donner envie de regarder et de manger ?

Laisser les E s'exprimer

Nous allons nous essayer à dresser la table avec nos 6 assiettes.

Contrat de travail :

- ✓ Dresser par groupe une table de 6 assiettes avec une visée artistique.

Critères de réussite : à présenter aux E

Excellent :

- ✓ Dresser la table en utilisant au moins 3 éléments (une nappe de table, un chemin de table, un bouquet de fleur ...).
- ✓ Se mettre d'accord pour dresser la table avec les 6 assiettes.
- ✓ Expliquer aux camarades notre intention et les étapes de réalisation de notre composition.

Très bien :

- ✓ Dresser la table en utilisant au moins 2 éléments (une nappe de table, un chemin de table, un bouquet de fleur ...).
- ✓ Se mettre d'accord pour dresser la table avec les 6 assiettes.

2- Dresser la table. 10mn

2-1 : Pratique : S'inspirer de différentes façons de dresser la table cf document « exemples de tables dressées »

Avez-vous une idée pour dresser une table ?

Laisser les Élèves s'exprimer

Je vous propose de regarder des photos de tables dressées ailleurs et de nous en inspirer.

Modélisation :

A chaque table, laisser les élèves s'exprimer d'abord et l'enseignant modélise en mettant en évidence les éléments à retenir.

- Table 1 : les assiettes de deux couleurs différentes et composées sont disposées autour d'une assiette contenant une serviette, sur laquelle sont disposés une fourchette tournée vers le haut et un couteau.

- Table 2 : des assiettes de formes différentes (triangle, carré, rectangle, ronde) et composées d'aliments sont disposées autour d'un grand plat contenant des aliments aussi.

- Table 3 : Il y a une nappe en dentelle sur la table. Des petits plats ronds sont disposés autour d'une pièce montée.

Pour les trois tables, les convives vont se servir pour manger. On appelle le « self service ».

- Table 4 : La table est rectangle. Au centre, il y a un chemin de table décoré. Autour, sont disposés les assiettes, les fourchettes à gauche et le couteau à droite. Le chemin de table est de la même couleur que les assiettes.

- Table 5 : C'est pareil, il y a un chemin de table de la même couleur que les assiettes

- Table 6 : En alternance, les premières assiettes ont un set de table dessous, les suivantes non. Il y a une fourchette à gauche et un couteau à droite.

- Table 7 : La table est couverte d'une jolie nappe blanche et autour des assiettes sont disposées. A droite de l'assiette un couteau et à gauche une fourchette, dans l'assiette la serviette de table.

Pour dresser une table, nous avons plusieurs possibilités :

- Disposer nos assiettes autour d'un élément.
- Poser un chemin de table au centre et disposer les assiettes autour.
- Poser sous les assiettes des sets de table.
- Poser sur la table une jolie nappe.
- Disposer les fourchettes à gauche et les couteaux à droite.

Amener les élèves à choisir une ou plusieurs façon(s) de faire.

- Verbaliser les règles de comportement au sein d'un groupe. (écoute, respect, coopération, faire des concessions, partage).

Avec les élèves :

Dresser la table en choisissant une façon de faire.

Procéder par tâtonnement et prendre des photos au fur et à mesure.

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 le choix des éléments que j'ai choisis.

2 - Ensuite, j'explique la disposition des assiettes.

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

Chacun son tour présente son travail.