

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 MEI...)

Façonner des motifs dans son assiette.

Prendre des photos des assiettes.

Séance 6

Composition de l'assiette en pâte à pain ou brisée 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 6 Composer son assiette et dresser la table

Objectifs :

✓ Composer son assiette à visée artistique en respectant des contraintes spécifiques.

✓ dresser la table à visée artistique, en respectant des contraintes spécifiques.

✓ Présenter la table dressée.

Situation :

Réinvestissement

✓ Composer son assiette à visée artistique en respectant des contraintes énoncées (couleur, formes, espace, intention).

✓ Dresser la table à visée artistique avec 6 assiettes en respectant des contraintes.

Organisation pédagogique : individuel, en groupe

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 et des éléments relevés dans les photos du dressage des tables.

- Composition de son assiette.

- Dressage de la table avec 6 assiettes.

Modélisation :

- Intention et choix des aliments.

- Composition selon les couleurs, le goût, l'espace, l'odorat.

- Explication de l'agencement des assiettes dans l'espace.

Pratique :

- Composer son assiette en respectant les consignes.

- Se mettre d'accord et dresser la table par groupe de 6 élèves.

- Explication de l'intention et du choix du groupe.

Matériel :

Les assiettes cuites des élèves, les morceaux de fruits (*si ananas, cuire à l'eau au préalable permet de garder le fruit humide*), légumes et féculents découpés (*cuire au préalable*), nappe de table, set de table, fourchettes, couteaux, cuillères, verres, travers de table, des fleurs

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.

Vous souvenez-vous comment vous avez composé votre assiette et avec qui vous avez dressé la table ?

Laisser les E s'exprimer sur leurs compositions et le groupe avec qui chacun a dressé la table.

Amener les élèves à se référer aux affichages, aux photos si nécessaire.

Contrat de travail :

✓ Réussir à réaliser une composition appétissante en respectant les contraintes énoncées.

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

(Les contraintes : utiliser au moins un ou deux éléments suivants : set de table, chemin de table, assiettes placées autour d'un élément, un bouquet de fleur placé sur la table)

✓ Présenter la table dressée.

Critères de réussite : à présenter aux E

Assiette

Excellent :

- ✓ Si j'ai réussi à composer une assiette équilibrée qui propose au moins : ➤ 3 fruits pour une assiette sucrée et 3 légumes pour une assiette salée.
- ✓ Si j'ai composé de manière équilibrée dans l'espace ma composition.
- ✓ Si j'ai réussi à composer une assiette telle que j'imaginai.
- ✓ Si j'ai réussi à verbaliser mon intention.

Très bien :

- ✓ Si j'ai réussi à composer une assiette qui propose au moins : ➤ 2 fruits pour une assiette sucrée et 2 légumes pour une assiette salée.
- ✓ Si j'ai composé de manière équilibrée dans l'espace ma composition.

Dresser la table

Excellent :

- ✓ Si nous avons réussi à nous mettre d'accord pour placer 6 assiettes sur la table en respectant au moins 3 contraintes de dressage. (Les contraintes : utiliser au moins un ou deux éléments suivants : set de table, chemin de table, assiettes placées autour d'un élément, un bouquet de fleur placé sur la table)
- ✓ Si nous avons réussi à créer une table attrayante et équilibrée.
- ✓ Si nous avons réussi à expliquer à nos invités notre intention ou les étapes de réalisation de notre composition.

Très bien :

- ✓ 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)
- ✓ Si nous avons réussi à expliquer à nos invités notre intention ou les étapes de réalisation de notre composition.

2- Mise en situation.30mn

2-1 : Composition de son assiette puis par groupe dresser la table

Réinvestir les procédures de composition pour créer le dressage de ma table.

L'enseignant passe auprès de chaque élève et chaque groupe par la suite pour :

- suggérer
- permettre aux élèves de se référer aux affichages et photos des réalisations précédentes.
- verbaliser les idées.
- rappeler les techniques.

NB : Il n'est pas nécessaire d'enfourner après composition.

Cependant, pour donner une touche finale appétissante, **NAPPER** la composition permettra de conserver la fraîcheur des fruits.

<https://www.okay.eu/fr/astuces-cuisine/3-facons-de-faire-un-nappage-pour-tarte-comme-chez-le-pâtissier/>

2-2 : Présentation de son travail aux invités

Réinvestissement

Les élèves présentent leur assiette composée et le dressage de la table aux invités.

Selon :

- leur choix des motifs
- leur choix des couleurs
- leur choix des fruits et /ou légumes
- leur choix de dressage de table ...