

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.

Modeller 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

Modeller 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 7 Bilan des travaux

Objectifs :

Amener les élèves à :

✓ relever les différences entre la première production en pâte à sel (modelage, sculpture assiette + dressage table) et la dernière production en pâte à pain.

✓ apprécier leur travail par rapport aux critères de réussites.

Situation :

✓ Enseignement explicite de la comparaison de deux situations (pâte à sel / pâte à pain) :

- composition des assiettes

- dressage de la table

Organisation pédagogique : Collectif

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 :

- Montrer, verbaliser la procédure pour comparer des situations prises en photo.

Pratique :

Verbalisation de chaque étape :

- Identifier et nommer des éléments de chaque photo de comparaison.

- Expliquer la différence ou la similitude en utilisant le lexique de comparaison.

Matériel :

Les photos composition assiette pâte à sel/composition assiette pâte à pain ; dressage table avec assiettes pâte à sel/dressage table avec assiettes pâte à pain.

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.

Avez-vous réussi à composer des assiettes avec des aliments de votre environnement et qui donne envie de les regarder et de les manger ?

Avez-vous réussi à dresser une table agréable à regarder avec vos assiettes ?

Laisser les E s'exprimer

Contrat de travail :

✓ Vérifier selon les critères de réussite définis si nous avons réussi ou pas notre projet.

Critères de réussite : à présenter aux E

✓ 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.

✓ Expliquer ce que j'ai compris.

2- Mise en situation.30mn

Comparaison des assiettes

Pour comparer les photos, je procède de la manière suivante : (☞☐ l'enseignant choisit dans le tableau les éléments illustrant un exemple)

Identiques	Différents
<u>Assiette</u> J'ai modelé les mêmes formes d'assiette (rond, carré, rectangle). J'ai sculpté les mêmes dessins dans mon assiette. J'ai utilisé la même couleur (pâte à sel/pâte à pain).	<u>Assiette</u> J'ai choisi de modeler une forme rectangle au lieu de ... J'ai changé les dessins parce que ... J'ai utilisé une autre couleur parce que ...
<u>Composition assiette</u> J'ai composé le(s) même(s) dessin(s). J'ai utilisé les mêmes fruits et légumes. J'ai utilisé les mêmes couleurs.	<u>Composition assiette</u> J'ai composé un autre dessin parce que ... J'ai utilisé d'autres fruits et légumes parce que ... ou pour ... J'ai changé les couleurs parce que ... ou pour ...
<u>Dressage de la table</u> Nous avons dressé la table de la même manière suivante ; certaines assiettes ensemble selon les couleurs, les formes, les motifs. Nous avons utilisé le chemin de table / set de table / nappe de table.	<u>Dressage de la table</u> Nous avons changé le dressage de notre table parce que ... Nous n'avons pas utilisé le chemin de table / set de table / nappe de table parce que ... ou pour ...

Laisser les E chacun son tour comparer leurs productions.

Guider la comparaison des élèves sur l'**assiette** puis la **composition** et enfin le **dressage** de la table.

NB : Veillez à ce que les élèves forment des phrases.