

LE SCÉNARIO DE LA SÉQUENCE D'ENSEIGNEMENT

Séances de 0 à 2

	SÉANCE 0	SÉANCE 1	SÉANCE 2
Aperçu de la séance	<ul style="list-style-type: none"> - Installer un univers de référence à partir du « FOOD ART » et définition du projet d'apprentissage <p><i>Possibilité de passer commande de fruits en pâte à sel à une autre classe à prévoir pour la séance 2.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -> Découverte du FOOD ART -> Construction du projet avec les élèves en lien avec EMC/ Santé, Éducation Développement Durable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser l'œuvre de Picasso « Picasso, poterie, céramique, années 1950, d'après-guerre, design, assiette, multiple 1956 » <ul style="list-style-type: none"> -> Observation de l'œuvre -> Interprétation de l'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer la pâte à sel. - Modeler son assiette en pâte à sel en utilisant les techniques du modelage. (colombin, la plaque, la boulette, l'entaille, le tournage) - Sculpter son assiette en pâte à sel en utilisant des techniques spécifiques. (Le modelage, la taille, l'assemblage) <ul style="list-style-type: none"> -> Lecture de la recette. -> Réalisation de la pâte à sel. -> Modelage par essais successifs de son assiette. Sculpter son assiette avec des motifs.
Objectifs de la séance	<ul style="list-style-type: none"> - Amener les élèves à comprendre que le « FOOD ART » utilise les aliments dans l'art. - Connaître le projet d'apprentissage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amener les élèves à analyser l'œuvre de Picasso « Picasso, poterie, céramique, années 1950, d'après-guerre, design, assiette, multiple 1956 » - Amener les élèves à développer leur sens d'observation et leur imagination. - Acquérir des connaissances sur l'artiste et son œuvre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amener les élèves à réaliser une pâte à sel à partir d'une recette et à verbaliser les actions. - Amener les élèves à s'essayer au modelage et à la sculpture de leur assiette avec de la pâte à sel et à verbaliser les actions.
Lexique mobilisé sur l'expression des émotions	<p>Face à la découverte du FOOD ART :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étonné, troublé, surpris, éprouver du plaisir à ..., - Ennui, déception. 	<p>La paix : qui ressent le calme, la douceur</p> <p>La joie ou le bonheur : qui est content, heureux.</p>	Adorer, satisfait, déstressant.

<p>Lexique mobilisé sur les pratiques artistiques</p>	<p><u>Lexiques fruits/légumes</u> Rondelle de banane Palme de cocotier Quartier d'orange Céleri-rave Tranche de kiwi Tranche d'olive noire Tranche de concombre Tranche de poivron rouge Tranche de champignon Branche de céleri Morceau de chou-fleur Bien mûr Vert</p> <p><u>Autres lexiques</u> Forme arrondie Régulière Appétissant Bonne santé Sain BIO Produit chimique</p>	<p><u>Description</u> 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</p> <p><u>Ressentis</u> : calme, paix, bonheur, joie</p>	<p><u>Ingrédients</u> : Farine, colorant alimentaire</p> <p><u>Ustensiles</u> : Un rouleau, un couteau, une fourchette,</p> <p><u>La pâte</u> : Souple, dure, molle, collante, cassante</p> <p><u>Actions</u> : Modeler : Mélanger, verser, malaxer, rajouter, pétrir, triturer. Sculpter : modeler, tailler, assembler (Étaler, rouler, couper, tracer, effacer, sculpter, griffer, gratter, racler, taper, tapoter, retirer, rajouter, trouver, modeler).</p>
<p>Situation d'enseignement/d'apprentissage</p>	<p>Projection d'œuvre FOOD ART.</p> <p>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.</p> <p>Un enseignement explicite des modelages possibles de l'assiette en pâte à sel.</p> <p>Un enseignement explicite de la sculpture de son assiette en utilisant les techniques adéquates.</p>
<p>Contrat de travail de la séance</p>	<p>Réaliser une exposition à destination des parents, d'assiettes appétissantes composées de produits BIO du <i>fenua</i>, 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.</p> <p>Modeler et sculpter une assiette en pâte à sel selon une intention.</p> <p>Expliquer sa procédure et son intention</p>

Critères de réussite	Excellent : - Écrire les caractéristiques du courant artistique « Food art » - Écrire le projet	Excellent : - Si j'ai réussi à nommer au moins 3 éléments de ce que je vois ou reconnais. - Si j'ai réussi à dire au moins 2 éléments de ce que je comprends. Très bien : - Si j'ai réussi à dire 1 élément de ce que je vois. - Si j'ai réussi à dire au moins 1 élément de ce que je comprends.	Excellent : - Si j'ai réussi ma pâte à sel souple. - Si j'ai utilisé au moins deux techniques de sculpture. - Si j'ai réussi à modeler une assiette telle que j'imaginai. - Si j'ai réussi à verbaliser mon intention. Très bien : - Si j'ai réussi ma pâte à sel molle. - Si j'ai réussi à modeler une assiette - Si j'ai utilisé au moins deux techniques de sculpture.
Tâche finale de l'élève	Dicter à l'adulte le projet sur « les assiettes dans l'art » Dicter à l'adulte les caractéristiques du « food art »	Décrire puis interpréter ce que l'élève ressent. Dicter à l'adulte les éléments décrits et l'interprétation de l'œuvre.	Modeler son assiette selon une intention. Sculpter son assiette selon une intention.
Procédure explicite de l'enseignant	Apporter le lexique spécifique au FOOD ART Accompagner les élèves dans l'élaboration du projet d'apprentissage.	<u>Modélisation</u> Montrer, exécuter, verbaliser: - l'analyse de l'œuvre en relevant les éléments observables (ex : feuille « érable », bleue, avec 3 nervures, 3 palmilobés), son interprétation. <u>Avec les élèves :</u> Réalisation étape par étape en verbalisation.	<u>Modélisation :</u> Montrer, exécuter, verbaliser: - le modelage de mon assiette - les procédés que j'utilise pour sculpter mon assiette <u>Avec les élèves :</u> Réalisation étape par étape en verbalisation.
Verbalisation de l'élève attendue	Ce qu'il retient du FOOD ART Le projet d'apprentissage	La description du tableau Interprétation .	Les différentes étapes de réalisation de la recette en utilisant le lexique apporté par l'enseignant. Le modelage et la sculpture et/ou la mise en couleur de son assiette.

<p>Plan de la séance</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découverte du FOOD ART - Conception du projet d'apprentissage avec les élèves d'un affichage référent. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel du projet de travail - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. - Analyse de l'œuvre <p><u>Modélisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Explication de la description et de l'interprétation de l'œuvre. - Présentation du portrait de Picasso <p><u>Pratique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Description du tableau - Interprétation de ce que l'on voit <p>Œuvre « assiette » Portrait « Picasso » Aller plus loin Picasso</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel du projet de travail - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. - Réalisation de la pâte à sel - Modelage de son assiette - Sculpture de son assiette <p><u>Modélisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lecture de la recette - Réalisation de la recette étape - Techniques de modelage et de sculpture par étape. <p><u>Pratique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lecture de la recette - Réalisation de la recette étape par étape. - Essais successifs par les élèves de la modélisation de leur assiette.
---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LE SCÉNARIO DE LA SÉQUENCE D'ENSEIGNEMENT

Séances de 3 à 5

	SÉANCE 3 (AUTANT DE FOIS QUE NÉCESSAIRE)	SÉANCE 4	SÉANCE 5
Aperçu de la séance	<p>- 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.</p> <p>- Prendre des photos pour chaque essai.</p> <p>->Rappel des caractéristiques des œuvres FOOD ART. (couleurs, occupation de l'espace, thème, quantité, type d'aliments ...)</p> <p>->Essais successifs de compositions avec des contraintes différentes citées ci-dessus.</p> <p>->Prendre des photos.</p>	<p>- Relever dans différentes photos de dressage de table, des éléments pour donner à voir une table esthétique.</p> <p>- Mettre en regard de l'ensemble des assiettes : dresser la table</p> <p>- Présenter son assiette dans un ensemble à autrui.</p> <p>- Prendre en photo.</p> <p>->Relever dans des photos les éléments utiles pour dresser la table à visée artistique</p> <p>->Explication aux camarades de son processus de création.</p> <p>->Se mettre d'accord sur la mise en regard de l'ensemble des assiettes pour exposer.</p>	<p>- Modeler son assiette en pâte à pain en utilisant les techniques du modelage. (colombin, la plaque, la boulette, l'entaille, le tournage)</p> <p>- Sculpter son assiette en pâte à pain en utilisant des techniques spécifiques. (Le modelage, la taille, l'assemblage)</p> <p>->Modeler son assiette</p> <p>->Sculpter son assiette</p> <p>->Prendre des photos</p>
Objectifs de la séance	<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).</p> <p>-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 identifiés dans les photos de « présentation de table ».</p> <p>-Amener les élèves à expliquer leur démarche et leur choix.</p>	<p>- Amener les élèves à modeler et à sculpter leur assiette en utilisant les techniques spécifiques pour créer leur assiette.</p>

Lexique mobilisé sur l'expression des émotions	<u>Les émotions :</u> Appétissant, coloré, succulent, délicieux. Plaisir des yeux, plaisir du toucher, donne envie de manger.	Fierté, déception, colère, désaccord, regret, Joyeux : qui ressent, qui montre, qui donne de la joie. Triste : qui ne ressent pas de joie, se sent mal, qui ne montre pas de joie. Surpris : qui ne s'attend pas à quelque chose ou à voir quelqu'un. Fier : qui est content de lui-même.	Adorer, satisfait, déstressant
Lexique mobilisé sur les pratiques	<u>Composition :</u> Placer, associer, mélanger, déposer, superposer, juxtaposer, disposer, composer (couleur, forme, goût, taille, aliment). <u>Espace</u> Devant, derrière, à côté, loin, à gauche, à droite, en haut, en bas, côte à côte.	<u>Mise en regard</u> Composer, s'engager, apprécier, faire des choix, s'entraider, coopérer, hésiter, accepter, refuser, communiquer, organiser, installer, disposer. <u>Espace</u> Devant, derrière, à côté, loin, à gauche, à droite, en haut, en bas, côte à côte.	<u>Ingrédients :</u> Farine, colorant alimentaire <u>Ustensiles :</u> Un rouleau, un couteau, une fourchette, <u>La pâte :</u> Souple, dure, molle, collante, cassante <u>Actions :</u> Modeler : Mélanger, verser, malaxer, rajouter, pétrir, triturer Sculpter : modeler, tailler, assembler (Étaler, rouler, couper, tracer, effacer, sculpter, griffer, gratter, racler, taper, tapoter, retirer, rajouter, trouver, modeler)
Situation d'enseignement apprentissage	Un enseignement explicite de la composition plastique en fonction des contraintes énoncées (couleur, forme, espace, intention).	Enseignement explicite de la présentation de l'ensemble des assiettes en tenant compte des éléments identifier 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.	Réinvestissement - Des techniques de modelage et de sculpture pour créer et composer son assiette
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.	Dresser par groupe une table de 6 assiettes avec une visée artistique.	Réussir à modeler et sculpter son assiette en pâte à pain en s'aidant des différentes techniques apprises.

Critères de réussite	<p>Excellent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si j'ai réussi à composer une assiette équilibrée qui propose au moins : <ul style="list-style-type: none"> -3 couleurs -3 fruits et/ou 3 légumes -une disposition dans l'assiette équilibrée. - Si j'ai réussi à réaliser une assiette telle que j'imaginai et qui donne envie de regarder et manger. - Si j'ai réussi à verbaliser mon intention <p>Très bien :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Excellent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si nous avons réussi à nous mettre d'accord pour placer 6 assiettes sur la table en respectant au moins 3 contraintes de dressage. - Si nous avons réussi à expliquer aux invités notre intention et les étapes de réalisation de notre composition. <p>Très bien :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si nous avons réussi à nous mettre d'accord pour placer 6 assiettes sur la table en respectant au moins 2 contraintes de dressage. - Si nous avons réussi à expliquer le dressage de la table aux invités. 	<p>Excellent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si j'ai réussi à modeler mon assiette - Si j'ai utilisé au moins 2 techniques de sculpture, en utilisant au moins 2 techniques (colombin ou la plaque ou la boulette ...) pour obtenir une production telle que j'imaginai. - Si j'ai réussi à expliquer mon travail. <p>Très bien :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si j'ai utilisé au moins 1 technique de modelage. - Si j'ai utilisé au moins 1 technique de sculpture.
Tache finale de l'élève	Composer son assiette à visée artistique et appétissant.	Dresser la table pour mettre en regard 6 assiettes composées. Expliquer le dressage de la table aux invités.	Modeler son assiette Sculpter son assiette
Procédure explicite de l'enseignant	<p><u>Modélisation :</u> Intention et choix des aliments. - composition selon les couleurs, le goût, l'espace.</p> <p><u>Avec les élèves :</u> Réalisation étape par étape en verbalisation.</p>	<p><u>Modélisation :</u> - Montrer, exécuter, verbaliser le dressage de la table à visée artistique. - Verbaliser les règles de comportement au sein d'un groupe. (écoute, respect, coopération, faire des concessions, partage).</p> <p><u>Avec les élèves :</u> - Réalisation étape par étape en verbalisation.</p>	Réinvestir les procédures du modelage et de la sculpture pour créer son assiette.
Verbalisation de l'élève attendue	<ul style="list-style-type: none"> - la composition de son assiette, son intention, ses choix opérés - utiliser le lexique des fruits et légumes, de l'espace. 	<ul style="list-style-type: none"> - disposition des assiettes du groupe dans l'espace - règle de comportement dans le groupe (j'ai coopéré, écouté, compris, accepté...) 	Les différentes étapes de modelage et de sculpture pour créer son assiette en utilisant le lexique apporté par l'enseignant.

<p>Plan de la séance</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p><u>Modélisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Intention et choix des images d'aliments. - Composition selon les couleurs, le goût, l'espace, « l'odorat ». <p><u>Pratique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Compose en respectant les consignes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel du projet de travail - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. <p><u>Modélisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Explication de l'agencement des assiettes dans l'espace selon des contraintes <p><u>Pratique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel du projet de travail - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. - Modelage de son assiette - Sculpture de son assiette <p><u>Modélisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de modelage et de sculpture étape par étape. <p><u>Pratique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Essais successifs par les élèves de la modélisation et de la sculpture de leur assiette.
---------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LE SCÉNARIO DE LA SÉQUENCE D'ENSEIGNEMENT

Séances de 6 à 8

	SÉANCE 6	SÉANCE 7	SÉANCE 8
Aperçu de la séance	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>->Composer son assiette ->Dresser la table ->Présenter la table dressée ->Prendre des photos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Revenir sur les photos des assiettes et le dressage de la table. - Retour sur les critères de réussite. <p>Bilan en s'appuyant sur les critères de réussites ->Comparer les photos Des assiettes modelées et sculptées (séances S2/S5 pour modelage et sculpture assiette) ->Du dressage des tables (séances S3,4/S6 pour composition assiettes et dressage)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en réseau le projet de l'élève et enrichir les références artistiques et culturelles. - Laisser une trace dans le eCahier <p>->Situer le projet artistique dans un ensemble (domaines questionner le monde, EMC...) ->Découverte d'autres références culturelles et artistiques ->Compléter son eCahier</p>
Objectifs de la séance	<p>Amener les élèves à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composer leur assiette à visée artistique en respectant des contraintes spécifiques. - Dresser la table à visée artistique, en respectant des contraintes spécifiques. - Présenter la table dressée. 	<p>Amener les élèves à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Amener les élèves à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situer leur production dans un ensemble ; le projet de classe. - Enrichir ses connaissances. - Laisser des traces dans le eCahier.
Lexique mobilisé sur l'expression des émotions	<p>Joyeux : qui ressent, qui montre, qui donne de la joie</p> <p>Triste : qui ne ressent pas de joie, se sent mal, qui ne montre pas de joie</p>	<p>Surpris : qui ne s'attend pas à quelque chose ou à voir quelqu'un</p> <p>Fier : qui est content de lui-même</p>	<p>Surpris : qui ne s'attend pas à quelque chose ou à voir quelqu'un</p> <p>Émerveillé : éprouver de l'admiration pour ... quelque chose de merveilleux.</p>

Lexique mobilisé sur l'expression des émotions	<p>Surpris : qui ne s'attend pas à quelque chose ou à voir quelqu'un</p> <p>Fier : qui est content de lui-même</p> <p>Prendre plaisir Frustrer</p>	Déçu	Content, Ennuyé
Lexique mobilisé sur les pratiques	<p><u>Composition</u> : Placer, associer, mélanger, déposer, superposer, juxtaposer, disposer, composer (couleur, forme, goût, taille, aliment)</p> <p><u>Mise en regard</u> Composer, s'engager, apprécier, faire des choix, s'entraider, coopérer, hésiter, accepter, refuser, communiquer, organiser, installer, disposer</p> <p><u>Espace</u> Devant, derrière, à côté, loin, à gauche, à droite, en haut, en bas, côte à côte</p>	<p><u>Comparer</u> 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 ...,</p>	<p>Pour garder en mémoire Pour se souvenir, partager, améliorer Les photos, eCahier, les techniques artistiques (sculpter, modeler), les tableaux, les artistes</p>
Situation d'enseignement apprentissage	<p>Réinvestissement</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Enseignement explicite de la comparaison de deux situations réitérées 2X dans le temps:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modelage de l'assiette - composition des assiettes - dressage de la table 	<p>Enseignement explicite de la mise en mémoire dans le eCahier des travaux, rencontres, partages, des mises en réseaux.</p>
Contrat de travail	<ul style="list-style-type: none"> - 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 : set de table, chemin de table, assiettes placées autour d'un élément, un bouquet de fleur placé sur la table) - Présenter la table dressée 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier selon les critères de réussite définis si nous avons réussi ou pas notre projet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître et comprendre comment on peut prolonger notre travail autrement qu'en arts plastiques. - Connaître d'autres références artistiques et culturelles pour enrichir nos connaissances. - Laisser une trace dans le eCahier pour garder en mémoire notre travail

<p>Critères de réussite</p>	<p>Excellent : <u>Assiette</u> - Si j'ai réussi à composer une assiette équilibrée qui propose au moins : -3 couleurs -3 fruits et/ou 3 légumes - Si j'ai réussi à composer une assiette telle que j'imaginai. - Si j'ai réussi à verbaliser mon intention.</p> <p><u>Dresser la table</u> - Si nous avons réussi à nous mettre d'accord pour placer 6 assiettes sur la table en respectant au moins 3 contraintes de dressage. (ex : Chemin de table, set de table, disposées autour d'un élément ou un bouquet de fleur) - Si nous avons réussi à créer une table attrayante. - Si nous avons réussi à expliquer à nos invités notre intention et les étapes de réalisation de notre composition.</p> <p>Très bien : <u>Assiette</u> - 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 ma composition.</p> <p><u>Dresser la table</u> - 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.</p>	<p>- Relever 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.</p>	<p>- Se mettre d'accord sur les éléments essentiels à mettre en mémoire dans notre eCahier.</p>
------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Tache finale de l'élève	<p>Composer son assiette</p> <p>Dresser une table à visée artistique en groupe de 6 élèves</p>	<p>Dicté à l'adulte les éléments relevés identiques, différents.</p> <p>Mettre une appréciation à sa production selon les critères de réussite (émojis expressions ou autres moyens).</p>	<p>Compléter son eCahier</p>
Procédure explicite de l'enseignant	<p>Réinvestir les procédures de composition pour composer son assiette.</p> <p>Réinvestir les procédures de composition pour créer le dressage de sa table.</p>	<p>Montrer, verbaliser, écrire sous la dictée des élèves les éléments relevés et les commentaires.</p> <p>Aider les élèves dans l'appréciation de leur production en leur proposant les critères de réussite.</p>	<p>Montrer, verbaliser, écrire sous la dictée des élèves les différentes parties du eCahier à compléter.</p>
Verbalisation de l'élève attendue	<p>Composition de son assiette, son intention, ses choix opérés.</p> <p>-utiliser le lexique des fruits et légumes, de l'espace.</p> <p>-disposition des assiettes du groupe dans l'espace.</p> <p>-règle de comportement dans le groupe (j'ai coopéré, écouté, compris, accepté...)</p>	<p>Éléments des photos</p> <p>-utiliser le lexique de comparaison</p>	<p>Réinvestir :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le modelage - la sculpture -la composition - les artistes et leurs œuvres -les productions de chacun
Plan de la séance	<p>Rappel du projet de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p><u>Modélisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Intention et choix des aliments. - Composition selon les couleurs, le goût, l'espace, l'odorat. - Explication de de l'agencement des assiettes dans l'espace 	<p>Rappel du projet de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. <p><u>Modélisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Montrer, verbaliser la procédure pour comparer des situations prises en photo 	<p>Rappel du projet de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du contrat de travail de la séance. <p><u>Modélisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Montrer, verbaliser les différents éléments du projet à retenir.

	<p><u>Pratique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (les couleurs, organisation spatiale, ...) pour dresser la table 	<p><u>Pratique :</u></p> <p>Verbalisation de chaque étape :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier et nommer des éléments de chaque photo de comparaison. - Expliquer la différence ou la similitude en utilisant le lexique de comparaison 	<p><u>Pratique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Écrire sous la dictée des élèves les différentes parties du e-cahier à compléter.