

LES SÉANCES 0 - 8

SÉANCE 0	INSTALLATION D'UN UNIVERS DE RÉFÉRENCE ET DÉFINITION DU PROJET D'APPRENTISSAGE
	Objectif : Amener les élèves à comprendre que le « FOOD ART » utilise les aliments dans l'art. Connaître le projet d'apprentissage. Situation : Projection d'œuvre FOOD ART. Définition du projet d'apprentissage avec les élèves : contenu, modalité, échéancier. Organisation pédagogique : en classe entière Durée : 20 min Plan de la séance 0 : 1) Découverte du FOOD ART 2) Conception du projet d'apprentissage avec les élèves d'un affichage référent. Matériel : - Vidéoprojecteur - Diaporama de deux œuvres du FOOD ART « les rêveries culinaires » de Lauren Purnell + (compléments d'œuvres si nécessaire) - Grande feuille + feutres pour écrire le projet d'apprentissage
	1 PRÉSENTATION DE LA SITUATION PROBLÈME, hypothèses et représentations mentales des élèves 3 min
	Proposer une mise en situation : Comment donner envie de manger les fruits et légumes de notre environnement ? <i>Laisser les élèves s'exprimer et relever par écrit leurs représentations sur la grande feuille.</i> Je note vos réponses. Nous les vérifierons tout à l'heure. Sur plusieurs séances, nous allons nous exercer à modeler des assiettes. Puis, nous composerons des assiettes appétissantes que l'on pourra manger. Enfin, à dresser une table pour donner à voir nos assiettes. Mais pour cela nous allons nous inspirer de certains artistes. Pour cette occasion, nous inviterons des personnes comme nos parents pour venir apprécier nos réalisations avec les yeux et la bouche.
	2 UNIVERS DE RÉFÉRENCE : PRÉSENTATION DU FOOD ART 10 min
	Je vais vous montrer une autre manière de donner envie de manger les fruits et légumes que l'on peut trouver autour de nous.

Présentation générale :

Je vais donc vous présenter deux œuvres d'un courant artistique **FOOD ART** en anglais, cela veut dire **LA NOURRITURE DANS L'ART** réalisées par Lauren Purnell qu'on appelle « **les rêveries culinaires** ».

Elle utilise comme support « **une assiette** » et comme matière « **des fruits et légumes** » pour composer ses œuvres d'art **éphémères**, qui veut dire qui ne dure pas toute la vie.

DIAPO 1 (présenter en FOCUS)



Description :

Je vois une assiette avec deux cocotiers.

Les **troncs** sont faits en **rondelles** de banane coupée et les **palmes de cocotier** en **tranche de kiwi**.

La mer est réalisée avec des **quartiers d'orange**.



Interprétation :

Les quartiers d'orange me font penser à des vagues par leur **forme arrondie** et **régulière**.

Pour moi ces deux cocotiers sont au bord de la mer.

Quand je regarde cette assiette, je trouve que les fruits sont très **appétissants**, ils ont l'air **bien mûrs** et cela me donne envie de manger en commençant par les palmes de cocotier.

DIAPO 2 (présenter en FOCUS)

Description :

Je Je vois un bonhomme.

Ses cheveux sont en feuille de salade.

La tête est faite d'une **tranche de céleri-rave**.

Les yeux sont des tranches d'**olive noire**.

Les épaules et les jambes sont constituées de **branches de céleri**.

Les bras sont constitués de deux carottes.

Les mains sont des **morceaux de chou-fleur**.

La colonne est faite de **tranches de concombre** qui se chevauchent pour former une ligne.

Les côtes sont constituées de **tranches de poivron rouge** disposées côte à côte.

Le bassin est fait de **tranches de champignons**.



Interprétation :

Cet artiste a réalisé ce corps humain avec des légumes pour faire comprendre qu'on est en **bonne santé** lorsqu'on mange **sainement** et **BIO**.

Ces légumes ont été cultivés sans **produit chimique** qui nous empoisonne et qui empoisonne la terre.

Traces écrites :

Reprise avec les élèves du lexique utilisé dans la description des œuvres. (sur un affichage référent illustré)

Lexiques fruits/légumes

Rondelle de banane
Palmes de cocotier
Quartier d'orange
Cèleri-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

Autres lexiques

Forme arrondie
Régulière
Appétissant
Bonne santé
Sain
BIO
Produit chimique

Revenir sur les propositions des élèves avant d'aborder la phase suivante.

	3 EXPLICITATION DE LA SITUATION PROBLÈME 3 min
	Comment donner envie de manger les fruits et légumes de notre environnement ? <i>À partir des œuvres FOOD ART, laisser les E s'exprimer et les amener aux éléments suivants :</i> - Composer une assiette de fruits et légumes BIO de son environnement. - Cette assiette doit être appétissante et bonne pour la santé. - Il faut qu'il y ait de la couleur, de différentes formes de morceaux de fruits/légumes. - Bien utiliser l'espace de l'assiette. - La mettre en valeur sur une table dressée.
	4 DÉFINITION DU PROJET D'APPRENTISSAGE 10 min
	4.1 AVEC LES ÉLÈVES DÉFINITION DU PROJET D'APPRENTISSAGE <i>(Écrire sous la dictée des élèves)</i> Amener les élèves à définir une exposition à destination des parents, les guider vers la notion d'œuvre éphémère. Modeler, sculpter et composer une assiette éphémère avec des aliments de leur environnement qui éveillent les différents sens (le goût, l'odorat, la vue, le toucher) avec une dimension artistique et développement durable. Mise en place d'une exposition collective pour une dégustation avec les familles. Afficher le projet d'apprentissage sur une grande feuille qui restera à la vue des élèves dans le coin de regroupement. 4.2 ÉLABORATION AVEC LES ÉLÈVES DES CRITÈRES DE RÉUSSITE <i>du projet d'apprentissage (Écrire sous la dictée des élèves)</i> Excellent : - Si j'ai modelé une assiette et façonner des motifs à l'intérieur de celle-ci. - Si j'ai réussi à créer une assiette composée d'aliments comme je veux montrer. - Si je suis arrivé à expliquer ma démarche pour créer mon assiette. - Si le groupe et moi avons réussi à coopérer pour dresser une table agréable à regarder. - Si je suis arrivé à expliquer la démarche du groupe pour dresser une table selon des contraintes. Très bien : - Si j'ai réussi à modeler une assiette et à y façonner des motifs. - Si je suis arrivé à expliquer ma démarche. - Si le groupe et moi avons réussi à coopérer pour dresser une table.
	5 SYNTHÈSE
	- Rappel du projet en s'aidant de l'écrit. - Rappel des caractéristiques du Food art en s'aidant de l'écrit.

SÉANCE 1	RENCONTRE AVEC L'ŒUVRE D'ART
	Objectifs : - 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. Situation : Un enseignement explicite des caractéristiques de l'œuvre de Picasso. Projection d'œuvre de Picasso « poterie céramique ». Définition du projet d'apprentissage avec les élèves : contenu, modalité, échéancier. Organisation pédagogique : en classe entière Durée : 20 à 45 min Plan de la séance : -Rappel du projet de travail. - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. - Analyse de l'œuvre. - Conception du projet d'apprentissage avec les élèves d'un affichage référent.
	Matériel : Assiette, œuvre de Picasso « Picasso, poterie, céramique, années 1950, d'après-guerre, design, assiette, multiple 1956 ». Portrait de Pablo Picasso. Assiette en céramique (pour exemple), Vidéoprojecteur, Feuille, Feutres.
	1 RAPPEL DU PROJET D'APPRENTISSAGE - Contrat de travail et critères de réussite de la séance 10 min
	Projet d'apprentissage : <i>Laisser les élèves rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage conçu à la séance précédente.</i> <i>Laisser les élèves rappeler le lexique du FOOD ART en se référant à l'affichage conçu à la séance précédente.</i> Savez-vous ce que qu'est la poterie ? <i>Laisser les élèves s'exprimer</i> Une poterie : c'est un terme qui désigne la fabrication d'objets divers avec de la terre glaise qui est ensuite cuite lorsque l'on a fini de façonner ces objets. Comme les assiettes. Connaissez-vous des artistes qui en ont déjà fait ? <i>Laisser les élèves s'exprimer</i> Aujourd'hui, je vais vous présenter une œuvre « assiette » en céramique d'un artiste qui s'appelle Picasso. <i>NB. Il serait intéressant de montrer et de laisser les élèves toucher une vraie assiette en céramique.</i>

	<u>Contrat de travail :</u> Réussir à dire ce que je vois, ce que je reconnais, ce qui me fait penser à..., ce que je comprends. <u>Critères de réussite :</u> à présenter aux élèves 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 deux éléments de ce que je comprends. Très bien : - Si j'ai réussi à nommer 1 élément de ce que je vois. - Si j'ai réussi à dire au moins 1 élément de ce que je comprends
	2 RENCONTRE AVEC L'ŒUVRE 15 min
	<u>2.1 LE MOMENT DE CONTEMPLATION</u> Projeter l'œuvre « Picasso, poterie, céramique, années 1950, d'après-guerre, design, assiette, multiple 1956 ». <i>Laisser les élèves observer.</i> Il est important de laisser chaque enfant s'approprier l'œuvre. Pour cela, prévoir un temps de silence après avoir dévoilé l'image (bien préciser s'il s'agit d'une photo de l'assiette de Picasso On regarde sans rien dire. <u>2.2 LES CERTITUDES</u> <u>1. Description de l'œuvre</u> 1.1 - Que voyez-vous ? <i>Laisser les élèves s'exprimer librement</i> 1.2 - <u>Modélisation Enseignant</u> Les aider à verbaliser leurs idées, leurs émotions... Pour analyser une œuvre, d'abord je nomme tout ce que je vois, ce que je reconnais, ce qui est représenté - 1 assiette, 6 feuilles, 3 étoiles, au centre de l'assiette un visage, des traces, des couleurs (bleu, jaune...) Ensuite, je décris en détail ce que l'artiste a représenté. Je vois : - 1 grande assiette blanche, - 6 feuilles bleues peintes sur le bord de l'assiette, - 3 étoiles jaunes peintes sur le bord de l'assiette (les feuilles et les étoiles sont alternées irrégulièrement) - au centre de l'assiette un cadre rapproché du visage (2 yeux ronds dans un creux avec le contour en bleu), Je dis comment il a modelé son assiette : - Il a aplati sa pâte d'argile - Il a posé un objet (moule) de la forme ronde comme une assiette sur la pâte aplatie. - Il a découpé le contour pour donner la forme d'une assiette. Je dis comment il a façonné les motifs dans son assiette : - Il a laissé des traces pour le visage. - Il a modelé des colombins fins pour le nez, les nervures et les tiges des feuilles, les traits des étoiles, la bouche. - Il a modelé des colombins fermés pour les yeux.



2.3 L'INTERPRÉTATION DES ÉLÉMENTS REPÉRÉS

Analyser le lien entre les moyens plastiques mis en œuvre, les effets produits et le sens qui s'en dégage.

Qu'est-ce que vous comprenez, vous ressentez en voyant cette assiette ?

Laisser les élèves s'exprimer librement

1.2 - Modélisation Enseignant

Les aider à verbaliser leurs idées, leurs émotions et à interpréter le message de l'artiste.

Moi je pense que, les feuilles bleues expriment l'obscurité de la nuit, les traits jaunes superposés représentent des étoiles et au centre de l'assiette un visage gravé, rayonnant, ça me fait penser à la lune qui brille la nuit.

Qu'est-ce que vous ressentez ?

Laisser les élèves s'exprimer librement

Moi, je ressens la paix, le calme, la douceur, la joie et le bonheur.

2.4 PRÉSENTATION DE L'ARTISTE cf doc « portrait Pablo Picasso »

Est-ce que quelqu'un connaît cet artiste Picasso ?

Laisser les élèves s'exprimer librement



1.2 - Modélisation Enseignant

Lorsqu'il était petit, Pablo Picasso s'appelait Pablo Ruiz Blasco.

(Situer l'Espagne sur la carte) Il est né en 1881 à Malaga, une ville située au sud de l'Espagne. Depuis qu'il est tout petit, Pablo aime dessiner. Cette passion lui vient sûrement de son père qui était professeur de dessin. Il peint son premier tableau alors qu'il n'a que 8 ans ! À 15 ans, il a déjà son propre atelier. Peu de temps après, il réussit le concours d'entrée à l'école des beaux-arts de Barcelone. Il souhaite étudier les techniques de la peinture. Très vite, cette façon d'enseigner ne lui plaît pas. Il veut être un artiste moderne et inventer une nouvelle façon de peindre. Pour se perfectionner, il peint beaucoup et s'inspire de ce qu'il voit lors de ses voyages, à Paris et en Espagne. À cette époque, il n'est pas encore connu. Il n'arrive pas à vendre ses toiles et vit avec très peu d'argent. Il découvre alors la vie de bohème, une manière de vivre sans règles, en marge de la société.

À 60 ans, Pablo Picasso change encore de style. Il décide d'installer son atelier près de Nice. Il apprend la technique de la céramique et en réalise des milliers qu'il décore de ses dessins. Il restera dans le Sud de la France 24 décembre jusqu'à la fin de sa vie. Il meurt à 92 ans le 8 avril 1973. Il laisse à ses 4 enfants : Paulo, Maya, Claude et Paloma une collection considérable.

SÉANCE 2	PRÉPARATION DE LA PÂTE À SEL							
	Objectifs : - 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 de leur assiette et à y façonner des motifs avec de la pâte à sel et à verbaliser les actions. Situation : E Un enseignement explicite de la recette. Un enseignement explicite du modelage possible de l'assiette en pâte à sel. Un enseignement explicite du modelage des motifs dans son assiette. Organisation pédagogique : en classe entière puis individuellement Durée : 20 à 45 min Plan de la séance 2 : - 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. - Façonner des motifs dans son assiette <u>Modélisation :</u> - Lecture de la recette. - Réalisation de la recette étape par étape. - Les techniques de modelage étape par étape. <u>Pratique :</u> - Lecture de la recette. - Réalisation de la recette étape par étape. - Essais successifs par les élèves de la modélisation de leur assiette puis des motifs.							
	Matériel : <table><tr><td>- la recette écrite et illustrée sur une grande affiche - l'affiche procédure pour modeler son assiette - l'affiche procédure pour façonner les formes</td><td>le sel - la farine - l'eau tiède - colorant ou les pigments naturels ou la craie de couleur</td><td>un saladier - un verre - une cuillère - une bouilloire - nappe en plastique</td><td>un moule : assiette de formes différentes ou coupelle ou plateau - des emportes pièces (couteau, des ébauchoirs...) - photos d'une fleur, un soleil, un ballon - images d'une fleur, un soleil, un ballon</td></tr></table>				- la recette écrite et illustrée sur une grande affiche - l'affiche procédure pour modeler son assiette - l'affiche procédure pour façonner les formes	le sel - la farine - l'eau tiède - colorant ou les pigments naturels ou la craie de couleur	un saladier - un verre - une cuillère - une bouilloire - nappe en plastique	un moule : assiette de formes différentes ou coupelle ou plateau - des emportes pièces (couteau, des ébauchoirs...) - photos d'une fleur, un soleil, un ballon - images d'une fleur, un soleil, un ballon
- la recette écrite et illustrée sur une grande affiche - l'affiche procédure pour modeler son assiette - l'affiche procédure pour façonner les formes	le sel - la farine - l'eau tiède - colorant ou les pigments naturels ou la craie de couleur	un saladier - un verre - une cuillère - une bouilloire - nappe en plastique	un moule : assiette de formes différentes ou coupelle ou plateau - des emportes pièces (couteau, des ébauchoirs...) - photos d'une fleur, un soleil, un ballon - images d'une fleur, un soleil, un ballon					
	1 RAPPEL DU PROJET D'APPRENTISSAGE - Contrat de travail et critères de réussite de la séance 5 min							
	Projet d'apprentissage : <i>Laisser les élèves rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage conçu à la séance 0.</i> <i>Laisser les élèves rappeler de ce qui a été dit sur « l'assiette de Picasso » en termes d'éléments relevés, de techniques, d'interprétation, en se référant à l'affichage conçu à la séance 1.</i>							

Avez-vous déjà réalisé une pâte à sel ?

Laisser les élèves s'exprimer

Nous allons nous entraîner à modeler une assiette en pâte à sel et le jour de l'exposition, nous ferons une assiette comestible en pâte à pain ou en pâte brisée ou en pâte de MEI...

Contrat de travail :

- Préparer la pâte à sel et apprendre à la manipuler.
- Modeler une assiette en pâte à sel selon une intention.
- Façonner des motifs dans son assiette.
- Expliquer sa procédure et son intention

Critères de réussite : à présenter aux élèves

Excellent :

- Si j'ai réussi ma pâte à sel souple.
- Si j'ai réussi à modeler une assiette telle que j'imaginais.
- Si j'ai réussi à façonner au moins 2 motifs dans mon assiette.
- 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 réussi à façonner au moins 1 motif dans mon assiette.

2 RÉALISATION DE SON ASSIETTE EN PÂTE À SEL 40 min

2.1 RÉALISATION DE LA PÂTE À SEL 15 min

Afficher la recette illustrée.



Savez-vous préparer une pâte à sel ?

Laisser les élèves s'exprimer

Ingrédients :

Farine, sel fin, eau tiède

Colorant alimentaire *ou de la craie de couleur ou des pigments :*

- Le cacao en poudre donne une pâte à sel marron,
- Le paprika vous donnera une pâte à sel rouge,
- La spiruline vous donnera une pâte à sel de couleur verte
- Le curry vous donnera du jaune
- Le curcuma vous donnera une pâte à sel orange

Ustensiles :

- un récipient/saladier, un verre
- une bouilloire
- colorant alimentaire

Modélisation Enseignant :

Afficher la recette illustrer et expliquer.

Moi, je commence par lire la recette :

1- Ingrédients : 1 verre d'eau, 1 verre de sel, 2 verres de farine, « *là, il n'est pas dit dans la recette, mais moi pour colorer ma pâte j'ajoute du colorant alimentaire bleu, rouge, jaune, vert, orange dans l'eau. Donc chacun préparera une pâte à sel de couleur différente. Ensuite nous partagerons des boules de pâte à sel de couleur différente* ».

2- Versez le contenu des verres dans un grand saladier.

3- « *Là une phase délicate à travailler avec précaution* » Si la pâte est trop friable, ... ; Si la pâte est trop molle ...

4- Travaillez la pâte ...

5- C'est le moment de laisser parler votre créativité « *cela veut dire que c'est le moment où nous allons modeler et sculpter notre assiette* ».

6- Cuire « *mais avant cela, la recette préconise de laisser sécher ...* »

Pratique Élève :

- Lecture de la recette par l'enseignant et les élèves exécutent.
- Réalisation de la recette pas à pas et l'enseignant explicite et fait répéter par les élèves.
- Manipulation libre de la pâte à sel.

2.2 MODELER SON ASSIETTE ET FAÇONNER DES MOTIFS 20 min

Avez-vous une idée pour modeler et sculpter l'assiette ?

Laisser les élèves s'exprimer

2.2.1 - L'enseignant explique, montre les actions.

Pour modeler mon assiette :

- 1) J'aplatis la boule de pâte avec la paume de ma main pour obtenir une grosse galette.
- 2) J'étale uniformément la pâte avec un rouleau à pâtisserie.
- 3) Je pose un moule sur la pâte et je découpe le surplus à l'aide d'un couteau.
- 4) Je retire le moule et je la retourne.

*Laisser les élèves réaliser étape par étape le modelage de leur assiette
L'enseignant guide pas à pas tout en verbalisant les actions.*

Pour façonner des motifs dans mon assiette,

- 1/ J'observe mon image.
- 2/ Je prépare mes colombins ou galettes ou boules.
- 3/ Je façonne mon motif « soleil ».

Montrer un dictionnaire de formes (colombin épais, fin / boule, petite, moyenne, grosse / galettes, petite, moyenne, grosse)

« Écoutez et regardez ce que je dis et fais parce que vous allez le refaire »

UN BALLON DE BAUDRUCHE

- Voici une photo d'un vrai ballon de baudruche.
- Voici un dessin du même ballon de baudruche qui va nous permettre de le modeler plus facilement.
- Je pose mon dessin sur la table.

1/ J'observe mon ballon et je vois qu'il y a deux parties :

- * le ballon et le fil au bout duquel ce dernier est attaché.

2/ Pour cela, je prépare :

- un long colombin courbé pour le ballon
- un colombin droit pour le fil.

3/ Je façonne mon ballon :

- Je pose le colombin verticalement pour le fil et j'appuie à chaque extrémité
- Je pose les deux côtés de mon colombin courbé sur le haut du colombin représentant le fil et j'exerce une petite pression.

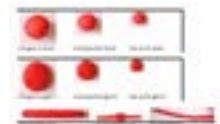
Laisser les élèves réaliser étape par étape leur ballon de baudruche sur le dessin. (penser à donner une copie de dessin pour chaque enfant)

L'enseignant guide pas à pas l'élève en verbalisant les actions.

- Maintenant, on va refaire le ballon sans le dessin dans mon assiette.
- L'enseignant refait le même processus sans le dessin dans mon assiette.

Laisser les élèves réaliser étape par étape leur ballon de baudruche sans le dessin.

L'enseignant guide pas à pas l'élève en verbalisant les actions.



UN HIBISCUS

Maintenant, je vais vous montrer comment modeler une fleur.

- Voici une photo d'une fleur d'hibiscus. « *Qui a une fleur d'hibiscus à la maison ?* »
- Voici un dessin de la fleur d'hibiscus qui va nous permettre de la modeler plus facilement.
- Je pose mon dessin sur la table.

1/ J'observe ma fleur et je vois qu'il y a 2 parties :

* 5 pétales, le pistil « au bout, il y a des boules que l'on appelle des stigmates » et au milieu des pétales des traits.



2/ Pour cela, je prépare :

- 5 colombins courbés identiques pour les pétales,
- 5 colombins courts et légèrement épais pour les traits des pétales,
- 1 colombin droit, fin et légèrement courbé pour le pistil,
- 7 petites boules pour les stigmates.

3/ Je façonne ma fleur :

- Je pose mon 1^{er} pétale, je mets le reste côte à côte à partir d'un côté de celui-ci et je finis par l'autre bout de sorte à former la fleur.
- Je pose les 5 colombins courts dans chaque pétale.
- Je pose mon colombin droit pour le pistil en partant du centre de ma fleur
- Au bout de mon pistil, je place mes boules pour les stigmates.

*Laisser les élèves réaliser étape par étape leur hibiscus **sur** le dessin.*

L'enseignant guide pas à pas, l'élève en verbalisant les actions.

- Maintenant, on va refaire l'hibiscus sans le dessin.
- L'enseignant refait le même processus sans le dessin.

*Laisser les élèves réaliser étape par étape leur hibiscus **sans** le dessin.*

L'enseignant guide pas à pas l'élève en verbalisant les actions.

UN SOLEIL

Maintenant, je vais vous montrer pour le soleil.

- Voici une photo du soleil. « *Attention de ne pas regarder le soleil, vous pouvez vous faire mal aux yeux* »
- Voici un dessin du soleil qui va nous permettre de le modeler plus facilement.
- Je pose mon dessin sur la table.



1/ J'observe mon soleil et je vois qu'il y a 2 parties :

- * un cercle pour la boule,
- * des traits disposés autour du cercle.

2/ Pour cela, je prépare :

- un colombin fin dont je joins les deux bouts pour former le cercle du soleil,
- 6 à 8 colombins fins et courts pour les rayons de soleil.

3/ Je façonne mon soleil

- Je pose mon colombin en forme de cercle en haut de l'assiette.
- Je pose les colombins courts tout autour du cercle pour les rayons du soleil.

*Laisser les élèves réaliser étape par étape leur soleil **sur** le dessin.*

L'enseignant guide pas à pas l'élève en verbalisant les actions.

- Maintenant, on va refaire le soleil sans le dessin
- L'enseignant refait le même processus sans le dessin

*Laisser les élèves réaliser étape par étape leur soleil **sans** le dessin.
L'enseignant guide pas à pas l'élève en verbalisant les actions.*

2.2.2 - L'élève réalise deux fois **avec l'accompagnement de l'enseignant.**



2.2.3 - L'élève réalise au moins une fois **sans l'accompagnement de l'enseignant.**



NB. Penser à prendre des photos de chaque action (rouler un colombin, une boule, une galette, couper, tracer, laisser des traces...)

2.3 SYNTHÈSE 10 min

Comment fait-on pour expliquer sa production ?

Laisser les élèves s'exprimer

1- Modélisation par l'enseignant

J'explique ce que j'ai fait dans l'ordre :

- 1) J'ai modelé mon assiette.
- 2) J'ai façonné un motif.
 - D'abord sur l'image, puis dans l'assiette.
 - Je nomme le motif choisi.
- 3) Je dis si je suis satisfait ou pas.

2 - Chaque élève montre et explique son travail.

À la fin de la séance, l'enseignant fera cuire les assiettes pour la séance suivante.

SÉANCE 3	S'ESSAYER À LA COMPOSITION DE SON ASSIETTE
	Objectif : - 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 min Plan de la séance 3 : - 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. <u>Modélisation :</u> - Intention à partir du choix des images d'aliments. - Composition selon les couleurs, le goût, l'espace, « l'odorat ». <u>Pratique :</u> - 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 10 min
	<u>Projet d'apprentissage :</u> Qui peut rappeler notre projet ? <i>Laisser les élèves rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage conçu à la séance précédente.</i> <i>Laisser les élèves rappeler leur projet.</i> 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. À 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 ? <i>Laisser les élèves s'exprimer</i> <u>Contrat de travail :</u> 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 élèves 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 10 min
	2.1 PRATIQUE Est-ce que vous avez une idée pour composer une assiette <i>Laisser les élèves s'essayer et recommencer autant de fois que nécessaire. Prendre des photos pour chaque essai.</i>  <u>Modéliser</u> - 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. <i>NB. pour aider certains proposer des images qu'ils peuvent reproduire.</i> - 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. <u>Pratique de l'élève</u> 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... 2.2 PRÉSENTATION DE SON TRAVAIL AUX CAMARADES Qui veut bien présenter son travail ? <i>Laisser les élèves présenter, expliquer leur projet et comment ils l'ont concrétisé.</i>

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 - À la fin, j'explique si je suis satisfaite ou pas de mon travail.

Chacun son tour les élèves présentent et expliquent leur travail.

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 min Plan de la séance 4 : - Rappel du projet de travail - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. <u>Modélisation :</u> - Explication de l'agencement des assiettes dans l'espace selon des contraintes <u>Pratique :</u> - 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 10 min
	Projet d'apprentissage : <i>Laisser les élèves rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage.</i> <i>Laisser les élèves rappeler leur projet.</i> Avez-vous une idée pour dresser la table avec nos 6 assiettes de manière à donner envie de regarder et de manger ? <i>Laisser les élèves s'exprimer</i> 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 élèves 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 10 min
	2.1 PRATIQUE : S'INSPIRER DE DIFFÉRENTES FAÇONS DE DRESSER LA TABLE cf document « <i>exemples de tables dressées</i> » Avez-vous une idée pour dresser une table ? <i>Laisser les élèves s'exprimer</i> Je vous propose de regarder des photos de tables dressées ailleurs et de nous en inspirer. <u>Modélisation :</u> À 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 rectangulaire. 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. À 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). <u>Avec les élèves :</u> 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 ? <i>Laisser les élèves présenter, expliquer leur projet et comment ils l'ont concrétisé.</i>

	1.2 - <u>Modélisation Enseignant</u> : 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 - À la fin, j'explique si je suis satisfait ou pas de mon travail. Chacun son tour présente son travail.
--	---

SÉANCE 5	MODELER SON ASSIETTE EN PÂTE À PAIN
	Objectifs : - Amener les élèves à modeler leur assiette. - Façonner des motifs dans son assiette Situation : Des techniques de modelage pour modeler son assiette et y façonner des motifs. ` Organisation pédagogique : individuel, groupe Durée : 20 à 45 min Plan de la séance 5 : - Rappel du projet de travail. - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. - Modelage de son assiette. - Modelage des motifs dans son assiette. <u>Modélisation :</u> - Les techniques de modelage, étape par étape, de l'assiette et des motifs. <u>Pratique :</u> - Essais successifs par les élèves du modelage de leur assiette et des motifs. Matériel : - La pâte à pain ou pâte brisée (favoriser la farine sans levure) ou pâte au MEI (déjà préparée par l'enseignante), - les outils pour le modelage et sculpture, - affichages technique modelage et sculpture, - des motifs en image.
	1 RAPPEL DU PROJET D'APPRENTISSAGE - Contrat de travail et critères de réussite de la séance 10 min
	<u>Projet d'apprentissage :</u> <i>Laisser les élèves rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage.</i> <i>Laisser les élèves rappeler leur projet</i> Vous souvenez-vous comment vous avez modelé vos assiettes et façonné les motifs ? <i>Laisser les élèves s'exprimer sur les techniques de modelage et de sculpture.</i> Amener les élèves à se référer aux affichages pour modeler son assiette et façonner les motifs. <u>Contrat de travail :</u> Réussir à modeler son assiette et à y façonner des motifs en pâte à pain ou pâte brisée en s'aidant des différentes techniques apprises. <u>Critères de réussite :</u> à présenter aux élèves Excellent : - Si j'ai réussi à modeler une assiette telle que j'imaginais. - Si j'ai réussi à façonner au moins 2 motifs dans mon assiette. - Si j'ai réussi à verbaliser mon intention.

	Très bien : - Si j'ai réussi à modeler une assiette. - Si j'ai réussi à façonner au moins 1 motif dans mon assiette.
	2 MODELAGE ET SCULPTURE DE MON ASSIETTE 10 min
	2.1 MODELER SON ASSIETTE Réinvestir les procédures du modelage pour créer son assiette. <u>L'enseignant passe auprès de chaque élève pour :</u> - <i>Suggérer de choisir une image à façonner dans son assiette et à partir de là amener les élèves à imaginer une scène.</i> - <i>Rappeler aux élèves de se référer aux affichages et photos des réalisations précédentes</i> - <i>Verbaliser les idées</i> - <i>Rappeler les techniques</i> 2.2 PRÉSENTATION DE SON TRAVAIL AUX CAMARADES <u>Réinvestissement</u> Les élèves présentent leur assiette pour expliquer leur choix au niveau de la forme de son assiette, des motifs, les techniques utilisées, des couleurs.

SÉANCE 6	COMPOSER SON ASSIETTE ET DRESSER LA TABLE
	Objectif : - 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 : <u>Réinvestissement</u> - 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 min
	Plan de la séance 6 : - 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. <u>Modélisation :</u> - Intention et choix des aliments. - Composition selon les couleurs, le goût, l'espace, l'odorat. - Explication de l'agencement des assiettes dans l'espace. <u>Pratique :</u> - 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 10 min
	<u>Projet d'apprentissage :</u> <i>Laisser les élèves rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage. Laisser les élèves rappeler leur projet.</i> Vous souvenez-vous comment vous avez composé votre assiette et avec qui vous avez dressé la table ? <i>Laisser les élèves s'exprimer sur leurs compositions et le groupe avec qui chacun a dressé la table.</i> Amener les élèves à se référer aux affichages, aux photos si nécessaire.

	<u>Contrat de travail :</u> - 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. <u>Critères de réussite : à présenter aux élèves</u> 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'imaginais. - Si j'ai réussi à verbaliser mon intention. Très bien : - Si 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 et 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 30 min
	2.1 COMPOSITION DE SON ASSIETTE PUIS PAR GROUPE DRESSER LA TABLE Réinvestir les procédures de composition pour créer le dressage de ma table. <u>L'enseignant passe auprès de chaque élève et chaque groupe par la suite pour :</u> - <i>suggérer</i> - <i>permettre aux élèves de se référer aux affichages et photos des réalisations précédentes.</i> - <i>verbaliser les idées.</i> - <i>rappeler les techniques.</i> <i>NB. Il n'est pas nécessaire d'enfourner après composition.</i> 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 ...

SEANCE 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 min Plan de la séance : - Rappel du projet de travail. - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. <u>Modélisation :</u> - Montrer, verbaliser la procédure pour comparer des situations prises en photo. <u>Pratique :</u> 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 10 min
	Projet d'apprentissage : <i>Laisser les élèves rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage.</i> 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 ? <i>Laisser les élèves s'exprimer</i> Contrat de travail : - Vérifier selon les critères de réussite définis si nous avons réussi ou pas notre projet. Critères de réussite : <i>à présenter aux élèves</i> - 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 30 min

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 élèves 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. Veiller à ce que les élèves forment des phrases.

SÉANCE 8	MISE EN RÉSEAU / ECAHIER
	Objectifs : - Amener les élèves à > situer leur production dans un ensemble ; le projet de classe, > enrichir ses connaissances, - Laisser des traces dans le eCahier. Situation : <u>Réinvestissement</u> Enseignement explicite de la mise en mémoire dans le eCahier des travaux, rencontres, partages, des mises en réseaux. Organisation pédagogique : Collectif Durée : 20 à 45 min Plan de la séance : - Rappel du projet de travail - Présentation du contrat de travail et des critères de réussite de la séance. <u>Modélisation :</u> - Montrer, verbaliser les différents éléments du projet à retenir. <u>Pratique :</u> - Écrire sous la dictée des élèves les différentes parties du eCahier à compléter. Matériel : - eCahier collectif, - les œuvres de Lauren Purnel « le cocotier », « squelette » + autres œuvres de Lauren P, - Pablo Picasso « l'assiette en céramique 1950 » + autres œuvres de Picasso, - un film sur Archimboldo https://www.dailymotion.com/video/x8pr5j, - les photos des productions
	1 RAPPEL DU PROJET D'APPRENTISSAGE - Contrat de travail et critères de réussite de la séance 10 min
	Projet d'apprentissage : <i>Laisser les élèves rappeler le projet d'apprentissage en se référant à l'affichage.</i> Avez-vous une idée pour garder des traces de tout le travail que vous avez fait sur « LES ASSIETTES DANS L'ART » <i>Laisser les élèves s'exprimer.</i> Contrat de travail : - 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 Critères de réussite : à présenter aux élèves - Se mettre d'accord sur les éléments essentiels à mettre en mémoire dans notre eCahier.

2 MISE EN SITUATION 30 min

2.1 RAPPEL DES ŒUVRES TRAVAILLÉES ET DU CHEMINEMENT DES TRAVAUX

Avez-vous une idée pour ne pas oublier ce que vous avez fait depuis le début ? Quelles sont les premières œuvres que nous avons rencontrées ?

Laisser les élèves s'exprimer.

Montrer le eCahier et compléter au fur et à mesure les rubriques :

- Oui nous avons rencontré les œuvres de :

- Lauren Purnell « FOOD ART », ce sont des œuvres éphémères : le cocotier, le squelette
Elle utilise les fruits et légumes pour composer une scène, des animaux, des personnes ... Elle réalise des œuvres « assiette » éphémères qui se mangent.
- Pablo Picasso avec la sculpture de l'assiette.

- Pour aller plus loin, je vous présente un autre artiste qui utilise aussi des fruits, légumes, des objets du quotidien, des fleurs ... (végétaux) pour réaliser des portraits.

Il s'appelle Giuseppe Arcimboldo, il a été célèbre pour ces tableaux intitulés « les 4 saisons ».

Présenter le film d'une durée de 2'11 « les 4 saisons » <https://www.youtube.com/watch?v=nuQTV2kxb4o>

- Que pouvez-vous dire de ce court film ?

Laisser les élèves s'exprimer.



- Oui, comme Lauren il réalise des tableaux éphémères avec des végétaux et objets quotidiens.
- Je vais le rajouter dans notre cahier arts plastiques.

- Pour finir, je vous présente un artiste de Tahiti qui s'appelle Léon TAEREA

Laisser les élèves s'exprimer.



- Oui, comme Lauren Purnell et Arcimboldo, Léon TAEREA utilise des végétaux et animaux pour représenter un corps.

Pour bien marquer son identité polynésienne, il utilise aussi des motifs de tatouage.

- Je vais le rajouter dans notre cahier arts plastiques.

2.2 : PRÉSENTATION DES ARTISTES (Un artiste par jour)

Présenter un artiste par jour.

Puis questions de compréhension :

Personnage :

- De qui parle-t-on ?

- Que fait-il ?

- ...

Picasso 2' : <https://www.youtube.com/watch?v=uNmOx3Mefg>

Arcimboldo 2' : <https://www.youtube.com/watch?v=L8q3qOGGVBg>

Lauren Purnell 1'10 : <https://www.youtube.com/watch?v=ERzWdeQ4xZw>

Léon Taerea : 1'23 <https://www.maisondelaculture.pf/qrcode9/>