

# **SCHEMA DE PROJET « SAVEUR – SAVOIR »**

Sarah, fabienne, catherine, chantal, céline  
Champcallot, 13 décembre 2006

## **1- OBJECTIFS**

Comment rendre le savoir accessible aux élèves afin de remobiliser/remotiver une section ?

## **2- QUI ?**

Classe : Terminale CAP APR (agent de préparation à la restauration)  
& 1<sup>e</sup> BEP MMIC (métiers de la mode, industrie connexe)

Professeurs engagés dans le projet :

APR ..... 2 profs d'atelier cuisine (1 entretien des locaux, 1 cuisine)  
1 prof français – histoire géographie  
1 prof de mathématiques (chimie culinaire)  
1 prof d'arts appliqués

MMIC..... 2 profs atelier couture

## **3- QUOI ?**

Analyse des besoins

Élèves ..... Estime de soi, manque de confiance, retrouver le goût d'apprendre, retrouver confiance dans l'institution, dans leur formation  
Besoin de s'approprier les savoirs pour être autonome, besoin de se Respecter et d'échanger ensemble, besoin de se raconter, d'être Écouter, savoir communiquer et vivre ensemble

Profs ..... Acquisition à l'autonomie, capacité d'écoute et de concentration, Ambiance de classe (classe hétérogène au départ), reconnaissance de la fonction d'enseignant = son rôle  
Besoin de confiance, de se rencontrer et d'échanger entre disciplines et sections, besoin matériel et financier, besoin de reconnaissance administrative, besoin de cohésion dans l'équipe pédagogique

Établissement

Bassin

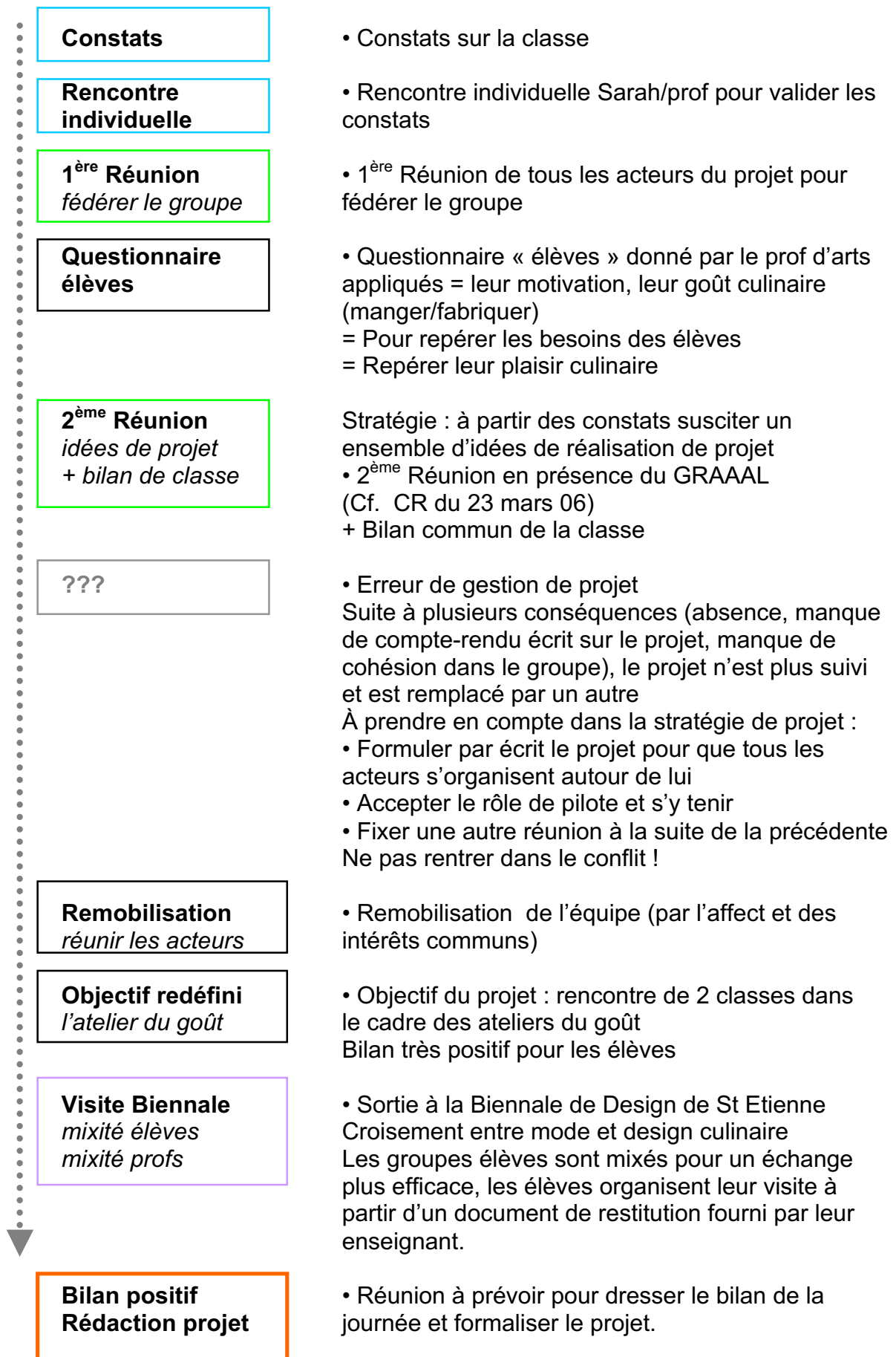
Région ..... Valoriser la section APR, rayonnement de l'établissement, rendre attractive les sections, demande de financement, de subvention, Biennale de design = valorisation de la région

## **4- REALISATION VISIBLE**

- Créations culinaires autour de la thématique (inde, campagne, pop, Afrique, rose bonbon, végétale)
- Conception d'objets « Art de la table »
- 1 événement, un moment convivial (conception, préparation, installation, dégustation, échanges)

Prolongement = prises de vue, restitution de la journée, traces = livre sur l'exposition

## 5- STRATEGIE DE PROJET (menée entre 2005 et 1<sup>er</sup> trimestre 2006)



## **6- ETAPES DU PROJET**

[janvier07]

### **Etape 1**

Réunion de l'équipe pédagogique  
Rédaction du projet  
Rôle de chacun  
Qui, quoi, quand, comment ?

### **Développement**

Recherche de chemin de table  
Manipulations techniques  
Thème : la surprise visuelle, la surprise du goût  
Principe : dégagement formel selon des planches tendances (inde, afrique, ethnique...) = la tribu  
À partir d'un plat connu (ex : millefeuille), transformer sa mise en forme.  
On répond aux exigences du métier APR.

### **Rencontres**

Présentation des travaux « chemin de table » par les MMIC aux APR  
= échange de connaissances.

**Présence du GRAAAL**

[février07]

### **Etape 2**

Réunion intermédiaire  
Finalisation des chemins de table par les MMIC  
Apprentissage formes, couleurs, matières, contrastes et harmonies par les APR en arts appliqués  
Théorisation sur le design culinaire en 2h  
Comment modifier l'assemblage d'un plat ?  
Sensibilisation en cours de cuisine (les strates, l'empilement, la superposition...)

[mars07]

### **Etape 3**

Finalisation des prototypes  
Rencontre/échange des pratiques MMIC et APR dans le cadre de l'atelier des goûts, une journée banalisée pour présenter et déguster le travail de chacun.

**Présence du GRAAAL**