Lycée des métiers
François rabelais

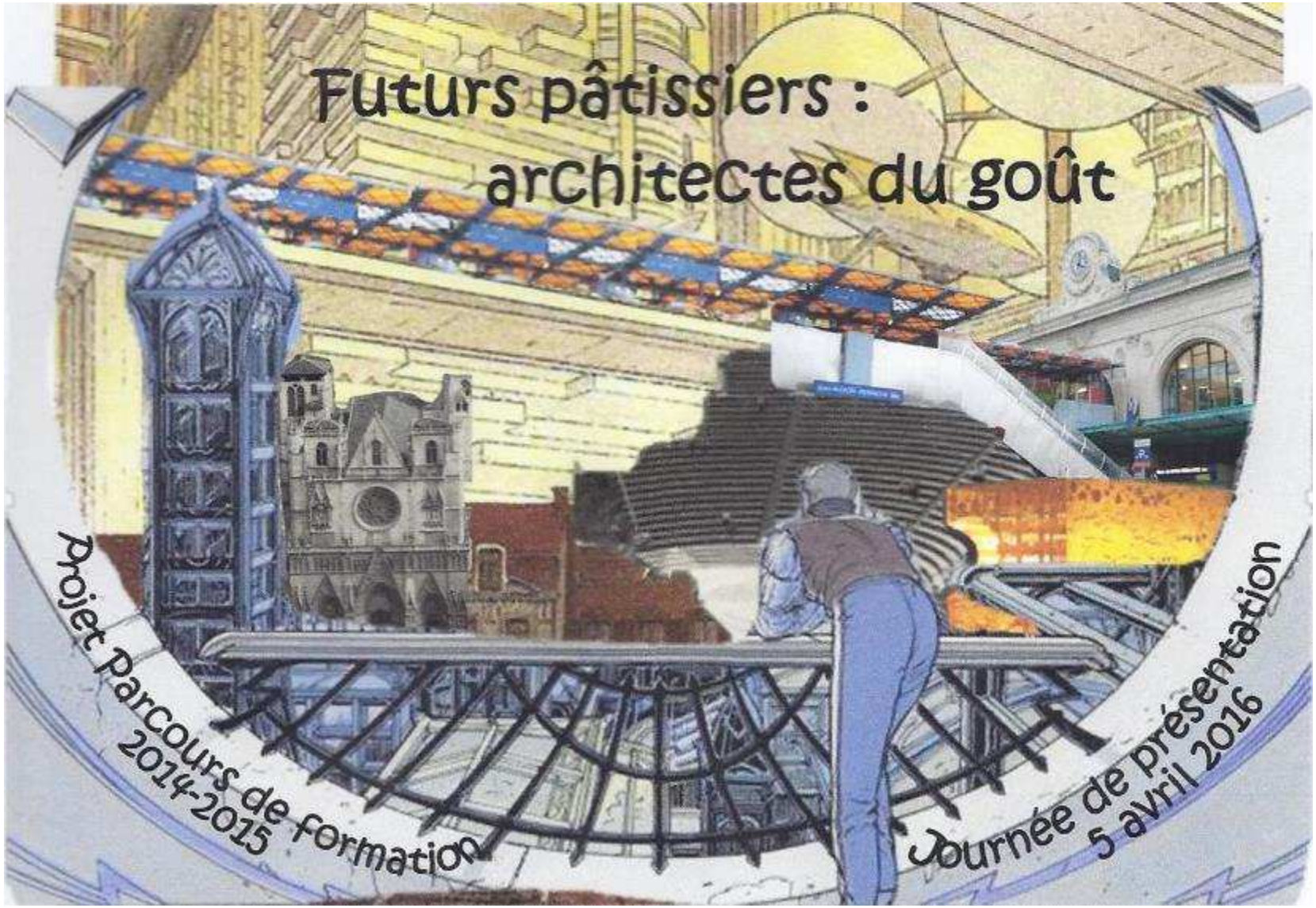
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Evolution des formations dans l'alimentation

Journée académique du 05 avril 2016

C. Ribat et J. Meiller - IEN ET
Les membres des groupes ressources des filières


Futurs pâtissiers :
architectes du goût
Projet Parcours de formation
2014-2015
Journée de présentation
5 avril 2016

Transversalité, complémentarité et réinvestissement des compétences

en Histoire des arts - Arts appliqués - Lettres - Histoire-géographie - Pâtisserie

LYCEE et CFA FRANCOIS RABELAIS
Dardilly

Futurs Pâtissiers, architectes du goût : voyage au cœur de l'urbanisme Lyonnais

Première BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie et Mention Complémentaire Pâtisserie spécialisée

Chefs de projet :
Mme Yverneaux (Lettres-HG-HDA), Mme Furin (Arts-Appliqués)

Intervenants internes:
Mme Barbier (Arts Appliqués), M. Tissier, M. Couturier (Pâtisserie)
Intervenants extérieurs : Jérôme Langillier, Champion du monde 2009

Les grands principes

Genèse

- Cloisonnement des élèves et apprentis entre connaissance des arts, pratique artistique et pratique professionnelle

Finalités

- Reconnexion des deux univers
- Ouverture au monde par la découverte et l'étude du patrimoine culturel local
- Ouverture vers l'entreprise par une meilleure compréhension des attentes du milieu professionnel

Mise en œuvre

- Réalisation d'une pièce décorative réinterprétant le patrimoine architectural lyonnais

Organisation

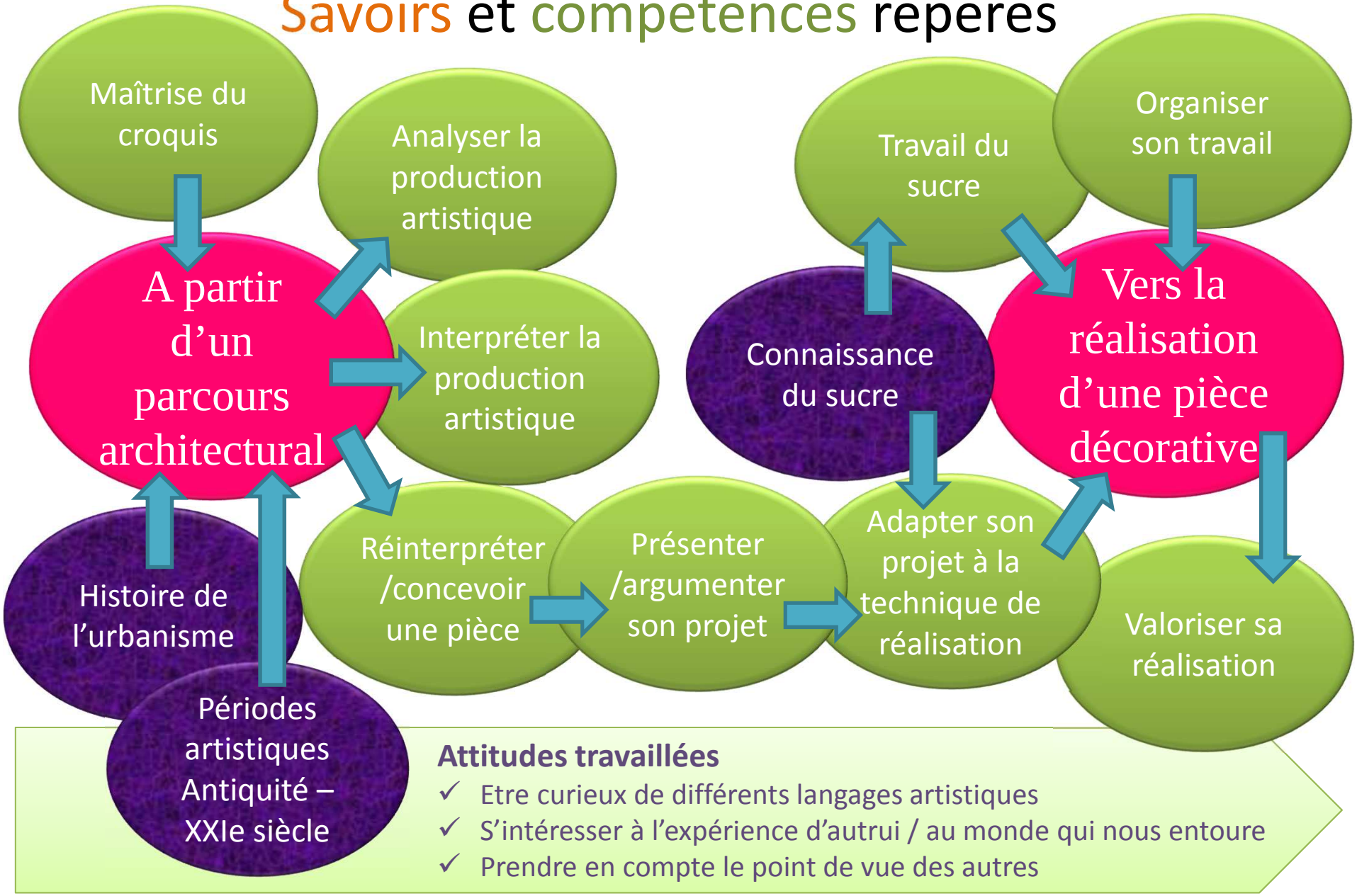
- Déroulement séquentiel tout au long de l'année mêlant transversalité et réinvestissement des compétences

Valorisation

- Vernissage

Schématisation des connexions

Savoirs et compétences repérés



Attitudes travaillées

- ✓ Etre curieux de différents langages artistiques
- ✓ S'intéresser à l'expérience d'autrui / au monde qui nous entoure
- ✓ Prendre en compte le point de vue des autres

Découpage séquentiel et modalités du projet

1. Les travaux préliminaires (septembre-novembre)

- Mise en place d'un carnet de croquis, support de travail pour l'ensemble du projet et toutes les disciplines
- Cours de croquis, sur l'histoire de la ville, la notion d'urbanisme et d'architecture
- Sortie : parcours urbanistique lyonnais sur 8 périodes architecturales (Antique, Gothique, Renaissance, Classique, Baroque, XIXe industriel, XXe, Déconstructivisme), cours et croquis in-situ
- Constitution des 12 brigades

2. Les travaux préparatoires (novembre – mars)

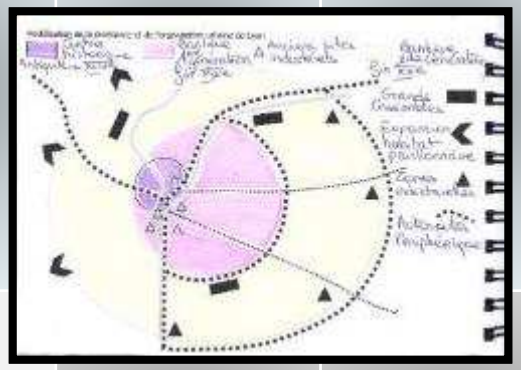
- Interprétation/connotation des monuments étudiés et identification des caractéristiques à réinvestir dans chaque pièce
- Elaboration, conception et mise en forme d'un projet de réinterprétation par brigade
- Visite du SIRHA centrée sur la découverte de l'esthétisme
- Conférence de Jérôme Langillier sur le sucre, ses possibilités de réalisation et ses contraintes + présentation orale de chaque projet
- Adaptation du projet en vue de la réalisation

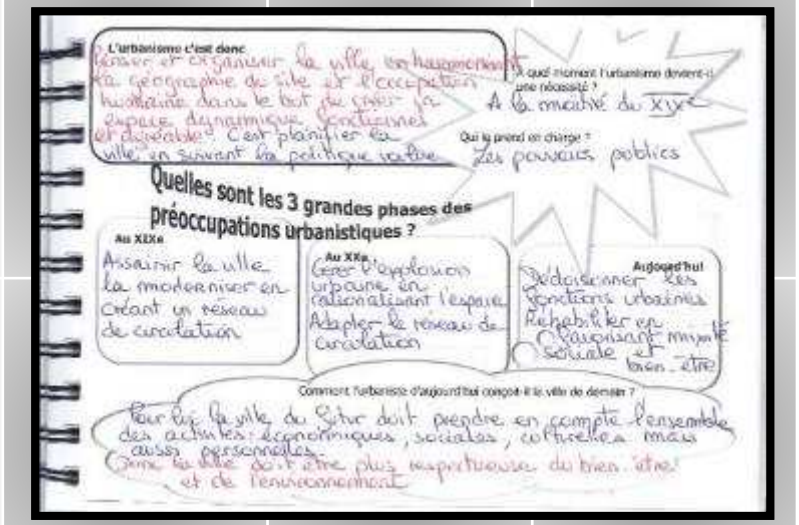
3. La réalisation de la pièce (avril-mai)

- Réalisation en laboratoire d'une pièce en sucre – sur 2 jours de TP – sous la direction de Jérôme Langillier

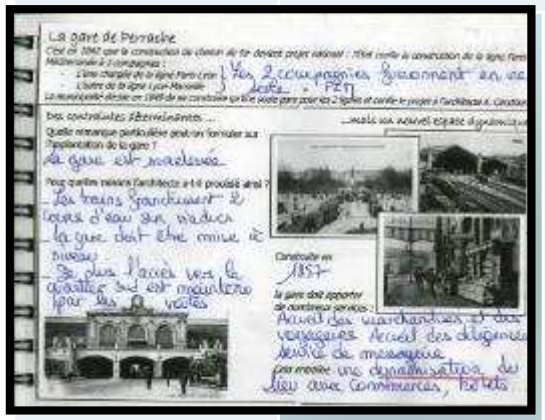
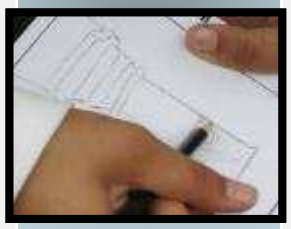
Compétences et interventions de chaque discipline

Etapes du projet	Compétences , savoirs associés, modalités de l'intervention disciplinaire					
	HDA	AA	HG	LETTRES	TECHNO	PRATIQUE
Travaux préliminaires	Prérequis (2de) Ruptures et continuités XIVe-XIXe «Arts du visuel» **Analyse iconographique et plastique** **Composition, En cours (PA)**					
Cours	Paysage urbain et industriel au XIXe «Arts du visuel» **Analyse iconographique et plastique** **couleur, lumière** **En cours (PA)**	Cours de croquis **maîtrise outils d'expression plastique /valeurs** **Perspective**, ombres propres et portées **En cours**	La Révolution industrielle : Analyse du **processus** et **répercussions** sur le monde *Cf Sujet d'étude 1* **En cours**			
	Histoire de l'urbanisme : **définir les notions** de ville et d'urbanisme, **identifier les grandes phases** des préoccupations urbanistiques, **modéliser** la croissance et **l'organisation urbaine** de Lyon L'architecture : **définir**, appréhender les **contraintes architecturales – conception, esthétisme, fonctionnalité, exigences sociales et environnementales** **Cours en co-animation / Collectif élèves + apprentis**					





Compétences et interventions de chaque discipline

Etapes du projet	Compétences , savoirs associés, modalités de l'intervention disciplinaire					
	HDA	AA	HG	LETTRES	TECHNO	PRATIQUE
Travaux préliminaires Sortie <u>Parcours urbanistique dans le respect de la chronologie</u>	**Lire la ville, design d'espace : le tissu urbain** ***A chaque étape du parcours*** - *Exposé sur l'histoire de Lyon* : **se repérer** sur des plans d'époque, **contextualisation** des bâtiments, montrer comment chaque édifice architectural **témoigne de la puissance de la ville**, au final **retracer, périodiser** la conquête de la Confluence ***- Analyse*** *architecturale* : **identification caractéristiques propres** à chaque mouvement artistique **Maîtriser le vocabulaire spécifique** **Identifier les relations plastiques** **Cours in-situ en co-animation**					
		**Expression plastique** **Croquis d'ensemble**: mise en évidence des rythmes des façades, des symétries **Croquis libre** : au choix, des détails, des ornementations spécifiques		**Interpréter** Appréhender les **connotations** , expliciter les **symboliques** **Echange oral**	- Lancer la **réflexion** et faire émerger les 1ères idées de pièces décoratives **Collecter l'information** - **Identifier** les détails susceptibles d'être introduits dans une pièce décorative **Echange oral**	
	Organiser l'information : prise de notes, de photos, tenue du carnet de croquis **Encadrement de l'ensemble de l'équipe pédagogique / Collectif élèves + apprentis**					

Compétences et interventions de chaque discipline

Etapes du projet	Compétences , savoirs associés, modalités de l'intervention disciplinaire					
	HDA	AA	HG	LETTRES	TECHNO	PRATIQUE
Travaux préparatoires Phase de création		**Produire des propositions graphiques** Concevoir un projet de pièce sur planche A3 **Respecter un cahier des charges simple** **Elaborer une réponse créative** **Traduction des motifs** simplifier un motif complexe en le caractérisant **Organiser une composition décorative** Déterminer l'importance relative des constituants **En cours**		**Interpréter une production artistique** Recherche des connotations : couleurs, formes. **Collecter l'information** Recherche documentaire d'images support **En cours (PA)**	Technologie générale : le saccharose **Connaissance** de la **matière 1ère**, notion de produits **dérivés** **Les cuissons / après-cuisson** **En cours**	**Préparer, transformer, fabriquer** Les recettes de base: - Pastillage - Sucre coulé - Sucre tiré **Les cuissons** **En cours**
Phase d'adaptation				**Evaluation formative** des projets dessinés : critique et **remédiation** en vue de la phase finale. **Adaptation à la matière première**. Réflexion sur les **volumes** **Favoriser la cohésion, confronter ses points de vue** **Cours en co-animation (PA) – travail par brigade**		
	Sortie SIRHA : Mesurer **l'efficacité de l'impact visuel** des pièces présentées. Comprendre comment la traduction graphique repose sur esthétisme et symbolique. **Collecte d'information** **in-situ / co-animation - visite apprentis en autonomie**					

Compétences et interventions de chaque discipline

Etapes du projet	Compétences , savoirs associés, modalités de l'intervention disciplinaire					
	HDA	AA	HG	LETTRES	TECHNO	PRATIQUE
Travaux préparatoires				Exemple : réaliser colonnes et drapés	<u>Technologie professionnelle</u> -Appréhension des **contraintes liées au volume**. Elaboration de maquettes 3D -<u>Préparer la réalisation</u> **Définir les besoins** **collecte matériel et outillage adaptés** à la réalisation de chaque pièce **En cours**	
Conférence en 2 temps					<u>1 - Technologie professionnelle</u> <u>Une matière première : le sucre</u> Exposé des **savoir-faire** liés aux différents sucres d'art. **Propriétés physicochimiques** Recettes / fiches techniques du chef pâtissier : pastillage, sucre coulé/ tiré	
	<u>2 - entretien/brigade :</u> **Présenter, argumenter** : exposition par brigade des projets au chef pâtissier. Annotation sur la planche des corrections, et évolutions attendues. **Justifier oralement ses choix, être capable de remédiation**. **Intervenant extérieur** – **conférence** **Collectif élèves/apprentis**					

Compétences et interventions de chaque discipline

Etapes du projet	Compétences , savoirs associés, modalités de l'intervention disciplinaire				
	HDA	AA	HG	LETTRES	PRATIQUE
Réalisation	**Encadrement de toute de l'équipe pédagogique + coaching Jérôme Langillier avec démonstration des savoir-faire** **réalisation d'un film M.Mathieu, documentaliste + album photo Mme Barbier** **Collectif élèves + apprentis**				
TP Sur une durée de 2 jours **Mise en œuvre simultanée des 12 pièces projetées** 		**Utiliser les outils d'expression plastique adaptés** Exploitation du cercle chromatique **Maîtrise du travail autour des colorants alimentaires** **Associer les différents motifs décoratifs**	 	**Utilisation du support documentaire** Contrôler l'évolution du produit dans le **respect du thème**	**C1 Organiser** Préparer l'espace de travail Installer des brigades mixtes (CFA/lycée) en proximité Communiquer entre les deux labos Planifier dans le temps Volume heure : brigades lycée 8h **C4 Communiquer** Répartir les tâches dans la brigade, mutualiser les compétences Echanger entre brigades CFA/lycée **C2 Réaliser** Pour chaque type de sucre Contrôle de l'adaptation de l'outillage Mener les actions correctives Utilisation rationnelle des matériels Assembler décorer cintrage Assurer l'équilibre, la solidité des pièces (Vernissage ultérieur) **Expérimentation du sucre tiré** **C3 Contrôler** Contrôler l'évolution du produit Détecter les anomalies surtout en mode opératoire des cuissons Respecter le cahier des charges

Les critères d'évaluation

Evaluation formative

- Débriefing de fin de TP

mené par Jérôme Langillier

Evaluation sommative

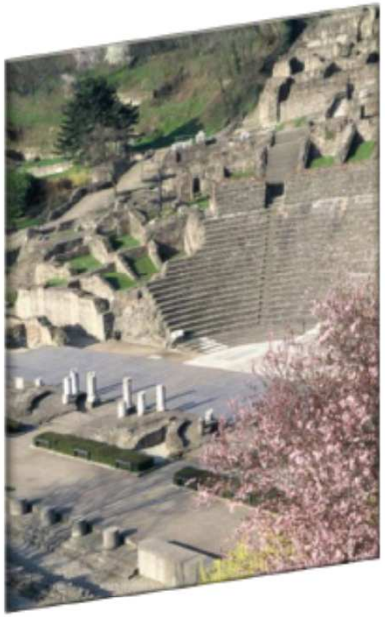
Pour les 1ère Bac : évaluation commune des différentes disciplines donnant lieu à l'ouverture d'une ligne « Projet d'activité » dans le bulletin

- Implication dans toutes les phases du projet
- Respect de l'autre dans la brigade
- Tenue du carnet de croquis
- Créativité
- Régularité, finesse de la réalisation
- Respect du cahier des charges

Deux réalisations répondant parfaitement aux critères d'évaluation

Chantier baroque

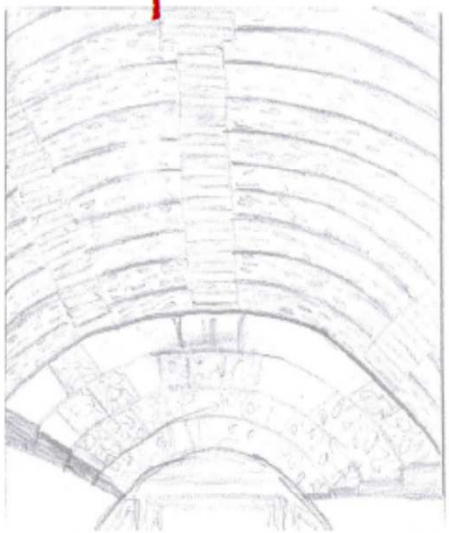
L'Antique



Amphithéâtre

Héloïse

Mélanie



Xhesjana

Chantier Antique

Valorisation

➢ Organisation d'un vernissage

En présence des parents, professeurs, maîtres d'apprentissage, la Direction de l'établissement

Mise en place d'un visuel de l'ensemble du projet :

- ➢ Panneaux d'exposition récapitulant par l'image les chantiers de chaque brigade
- ➢ Diffusion du film réalisé durant la phase de réalisation en labo
- ➢ Diffusion d'un diaporama de l'ensemble des photos du projet
- ➢ Exposition des carnets de croquis
- ➢ Exposition des pièces décoratives

Action spécifique des élèves et apprentis

- ❖ Préparation de la salle du vernissage
- ❖ Mise en valeur des pièces dans l'espace d'exposition
- ❖ Accueil, communication avec les invités