

# Atelier « Comment transformer le projet en chef d'œuvre ? »

- ⇒ À partir d'un projet existant ou d'une idée de projet
- ⇒ Analyser le projet existant (ou une idée de projet) en utilisant la méthode étoile de mer
- ⇒ Vérifier qu'il réponde ou non aux exigences du chef d'œuvre

Classe de :  Seconde CAP Cuisine     Seconde CAP HCR     Terminale CAP Cuisine     Terminale CAP HCR  
                   Première Bac Pro Cuisine     Première Bac Pro CSR     Terminale Bac Pro Cuisine     Terminale Bac Pro CSR


Professeurs impliqués :  Lettres Histoire     Lettres Anglais     Lettres Espagnol     Mathématiques     SA     Gestion     EPS  
 Arts Appliqués     Service et Commercialisation     Cuisine     PSE

Nom du projet et/ou chef d'œuvre : CORTO-MALTÈSE

Synopsis du chef d'œuvre /

Inspiré de l'exposition HUGO PRATT et son héros : CORTO MALTÈSE, qui a eu lieu à la Confluence en mai 2018, et suite à un projet existant fait avec les professeurs : d'arts appliquées, cuisine et service. : Travail sur la graphique d'Hugo PRATT et création de sets de table pour les tables du restaurant (travail en groupes cuisine-service). Création de décors de table à partir des épices issues des pays où le héros a voyagé. Création de recettes d'amuse-bouche, petits fours et cocktails différents en intégrant des produits issus de pays différents en vue de les réaliser lors d'un repas thématique (voyages de Corto-Maltèse).

Ce projet existant a servi de base de départ pour une idée « chef d'œuvre » qui pourrait durer deux ans en intégrant la majorité des disciplines tout en augmentant la difficulté et la complexité des tâches à réaliser pour les élèves : passage d'une thématique Hispanique pour les repas de l'année de première à une thématique de Continents lointains et différents pour l'année de terminale.

	<p><b>TENTER (CRÉER)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-USAGE DU NUMÉRIQUE ?</li> <li>-VOCABULAIRE CULINAIRE (ANGLAIS/ESPAGNOL)</li> <li>-OUTILS DE SUIVI (GRILLES D'ÉVALUATION, GRILLES DE VALIDATION ET SUIVI DE COMPÉTENCES)</li> <li>-TABLEAUX DE BORD SPÉCIFIQUES (BLOG- TWITTER- INSTAGRAM- ETC...)</li> </ul>	
<p><b>FAIRE MOINS DE (RÉDUIRE)</b></p> <p><b>DESCENDRE EN GAMME (POSSIBILITÉ SELON ÉVOLUTION)</b></p>	<p>-À PARTIR D'UNE EXPOSITION EXISTANTE (STYLE EXPO CORTO-MALTÈSE AU MUSÉE DE LA CONFLUENCE), DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE TOUTES LES MATIÈRES</p> 	<p><b>FAIRE PLUS DE (DÉVELOPPER)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-PRÉPARER LES ÉLÈVES</li> <li>-IDENTIFIER LES COMPÉTENCES TRANSVERSALES</li> <li>-PLANIFIER / IDENTIFIER LES ÉTAPES (BILAN, SUIVI, TABLEAU DE BORD, PLANNING...)</li> </ul>
<p><b>CONTINUER (MAINTENIR)</b></p> <p><b>MONTER EN GAMME :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-POUR LA DEUXIÈME ANNÉE.</li> <li>-DOUBLONS (CUISINE/SERVICE)</li> </ul>	<p><b>CRÉER, INVENTER (METTRE EN ŒUVRE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-CUISINE À TRAVERS LES VOYAGES (LIVRES DE RECETTES/ REPAS À THÈME)</li> <li>-VISITES, SORTIES</li> </ul>	<p><b>ARRÊTER OU ENLEVER (SUPPRIMER)</b></p>