

PPCP. « LES CONTINENTS - CHOCOLATS »
Lycée Auguste Escoffier- Eragny s/ Oise

Projet : Réalisation de pièces décoratives en chocolat (ossatures et masques)

Thème : les continents producteurs de chocolat

Classe de Terminale BEP PÂTISSERIE - Année scolaire 2003 - 2004

Elaboration du projet en interdisciplinarité s'articulant autour de :

Recherches documentaires, (CDI- livres et Internet)

- Lettres : « le chocolat dans la littérature »
- Anglais /Histoire -géographie : repères historiques, géographiques et sociaux du cacao (conditions de la production)
- Arts appliqués :
 - a) Approche documentaire de la notion de pièces volumiques de type concours,
 - b) Relevés graphiques, colorés et annotés sur les caractéristiques formelles et stylistiques des 3 continents producteurs de cacao (Amérique, Afrique, Asie)

Analyses et propositions volumiques

Arts appliqués et pâtisserie

- a) Recherches graphiques à partir de volumes simples, cylindre, cône, tronc de cône et sphère (référence documentaire : projets de sculptures de Picasso, documentation : revues professionnelles, réalisation de pièces) application notion ombre et lumière sur volume
- b) Inventaires stylistiques de masques, élément décoratif fédérateur des 3 continents (Amérique, Afrique, Asie), étude comparée des formes, des éléments et de leur organisation (référence documentaire : interprétations formelles dans histoire de l'art)

Création en binôme ou en trinôme d'avant- projets

Arts appliqués:

- a) Création en parallèle des ossatures et des masques selon le continent choisi par l'équipe
- b) Élaboration de formes puzzles pour les masques avec prise de vue numérique pour chaque manipulation (enrichir la créativité de l'élève)
- c) Organisation couleur (3 tons de chocolat) selon nuancier
- d) Intégration des décors sur l'ossature

Pâtisserie et Arts appliqués: avant-projet papier soumis au regard du professionnel, critiques et perspectives en co-animation (hauteur des pièces ≈ 50 cm)

Réalisation en binôme ou en trinôme des projets

Pâtisserie et Arts appliqués:

- a) Nombreux échanges pour régler les manipulations techniques : proportions des éléments par rapport aux ossatures, fabrication de gabarits transparents pour les pièces puzzle, qualité des découpes formelles, équilibre, harmonie
- b) Prise de vues - reportages des phases, gestes et progression de la conception à la fabrication des pièces en chocolat

Sortie / visite de l'usine cacao Barry

Soirée de présentation des pièces en chocolat accompagnées de panneaux didactiques (élaborations graphiques + photos + cartes...) le 6 mai 2004