

> CCF_TMDRH

Projet réalisé en groupe (1 cuisinier + 1 serveur)

La Charlotte ...



1 /DOSSIER DE RÉFÉRENCES _Il s'agit de définir la Charlotte :

- Les différents univers de la Charlotte. Qu'est ce qu'elle évoque ?
- Histoire du gâteau
- Ingrédients /recette (s) de la Charlotte «classique»
- De grands pâtisseries on t-ils questionné ce dessert ?

Proposez un classement à partir des documents et données récoltés (couleurs/formes/textures/composition...)

Cette partie doit être alimentée de croquis annotés.

- Proposez un bilan sous forme de mots-clés qui définiront le dessert (couleurs, formes, textures, composition...) et ce qu'il évoque.

Ce bilan déterminera vos axes de recherches.

> Le dossier de références doit contenir un sommaire, une pagination, une mise en page claire (pas de titres de toutes les couleurs / pas de changement typographique à chaque page)

> Rendu sous forme d'un dossier A4 d'une dizaine de pages.

> Evaluation /6pts.

2 /PROJET/CRÉATION CULINAIRE

_Votre Charlotte revisitée :

En vous inspirant de votre dossier de références, réinventez la Charlotte.

Vous ferez une série de recherches annotées puis vous présenterez votre choix le plus pertinent.

> Format A3

_ Un environnement pour votre création :

Choisissez un des domaines des arts appliqués et proposez une création qui soit en lien avec votre production culinaire (Design d'objet/Stylisme/Communication visuelle/Architecture)

> Evaluation /10pts

3 /PRÉSENTATION ORALE

Vous présenterez votre projet, individuellement, à l'oral, au mois de mai.

Votre dossier de références/ Vos planches de recherches/ Votre proposition finale

Vous pouvez également amener des maquettes.

> Evaluation /4pts