**Fiche projet**

|  |
| --- |
| NOM DU PROJET : Réalisation d’un film publicitaire sur une recette. |
| Activité dominante : Production culinaire | Activités complémentaires : MathsArtsTechnologiesPSEmusique |
| Classe : 3° | Durée : 1 trimestre |
| Intervenants :PLP HAS, PE, enseignant de technologie et éducation musicale |
| Objectif Général du Projet : Valoriser une production culinaire. |
| Métiers ciblés : APR | Ressources utilisées : InternetInformatique (B2i)Matériels et ressources numériquesCuisine pédagogique |

|  |
| --- |
| Nom du projet : Réalisation d’un film publicitaire sur une recette. Thématique : Culture et création artistique. Information, communication et citoyenneté. Monde économique et professionnel. Objectif général : Valoriser une production culinaire. |
| **SEANCE N°1 (HAS)**Titre ou nom : Introduction du projet : création d’une affiche représentant les différentes étapes de ce projet. Et choix de la recette (cookies...) | Objectif(s) : Impliquer l’élève et l’aider à se situer dans le projet. Choisir la recette. |
| **SEANCE N°2 (PSE)**Titre ou nom : Etiquetage d’un produit alimentaire.  | Objectif(s) : Lister les mentions obligatoires d’une étiquette (DLC, Nom du produit, ingrédients...) |
| **SEANCE N°3 (HAS)**Titre ou nom : Réalisation de différentes versions de la recette choisie. Description du produit choisi avec le vocabulaire d’une analyse organoleptique.  | Objectif(s) : Trouver la meilleure version grâce à une analyse organoleptique (vote et argumentation). |
| **SEANCE N°4 (ARTS/MATH)**Titre ou nom : Création de l’emballage (patron).Titre ou nom : Création du packaging (concours logo) | Objectif(s) : Créer le packaging. |
| **SEANCE N°5 (Musique/ Techno)**Titre ou nom : Création du film publicitaire. | Objectif(s) : Susciter l’envie d ‘achat/consommation par la vue et le son. |

**PLANIFICATION DU PROJET**

**Exploitation possible :** Vente du produit lors des portes ouvertes avec diffusion de la vidéo en fond.

**DEROULEMENT DU PROJET :** Réalisation d’un film publicitaire sur une recette.

|  |  |
| --- | --- |
| OBJECTIF DU PROJET : Valoriser une production culinaire | DUREE/CALENDRIER 1 trimestre |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SEANCES | OBJECTIFS | ACTIVITES DES ELEVES | ACTIVITES DE REFERENCE/SAVOIRS ASSOCIES | *ARTICULATION AVEC LES COMPÉTENCES DU**SOCLE COMMUN* |
| Séance n°1Introduction du projet : création d’une affiche représentant les différentes étapes de ce projet. Et choix de la recette (cookies...)Séance n°2Etiquetage d’un produit alimentaire.Séance n°3Réalisation de différentes versions de la recette choisie. Description du produit choisi avec le vocabulaire d’une analyse organoleptique.Séance n°4Création de l’emballage (patron).Création du packaging (concours logo)Séance n°5Création du film publicitaire | Impliquer l’élève et l’aider à se situer dans le projet. Choisir la recette.Lister les mentions obligatoires d’une étiquette (DLC, Nom du produit, ingrédients...)Trouver la meilleure version grâce à une analyse organoleptique (vote et argumentation).Créer le packaging en tenant compte des obligations d’étiquetageSusciter l’envie d’achat/consommation par la vue et le son. | Réaliser une affiche Rechercher des recettes sur internetObserver des étiquettes Compléter le cours de PSECuisiner les différentes recettesComparer les produits et voterCalculer la taille et découper le patronCréer le design de l’emballageFilmer et créer la bande sonore | Analyser la situationDécoder/Rechercher l’informationLire et interpréter une étiquetteDécoder l’informationDLC/DLUO/ mentions obligatoiresRéaliser des opérations de fabricationS’organiserAnalyse des qualités organoleptiquesRechercher l’information |  |

**Bilan :**