

atelier design et photographie culinaire 2011/2012

préparation année scolaire 2012/13

- GT
- ENSAAMA
- France Snacking
- INP
- équipe pédagogique
- collaborations
- thème

évaluation démarche

- commentaires rédigés par les étudiants
- prof design ENSAAMA
- Prof de production culinaire
- documentaliste
- Sous-sujet 4
- réunion programmée

présentation recherche

- les produits utilisés
- procédure
- problèmes rencontrés
- choix effectués
- duos
- dégustation
- questionnement
- évaluation
- conseils
- chef et son second
- participants atelier
- anciens élèves ayant participé à l'atelier
- autres élèves intéressés
- public
- professeurs
- journalistes excusés

parrain grand Chef

- Chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres
- Inaki Aizpitarte
- le Chateaubriand Paris 11ème
- dans les ateliers
- pendant l'expérimentation
- intervention

expositions

- Journées européennes du Patrimoine
- Ecole Estienne
- à la Sorbonne
- à la demande du Recteur
- Les Estiennes.pdf
- MIAM

CDI GT

- présentation du sujet
- exposition
- recherche d'informations
- Les produits du potager.docx
- décembre

ENSAAMA Olivier de Serres

- présentation projets/designers produit
- évaluation/cuisiniers
- Sélection projets.pdf

participants

- 1ère année BTS
- volontaires
- motivés
- 10 ENSAAMA
- 10 Guillaume Tirel

planning

- mardi
- 16 h/19 h
- une fois/quinzaine
- période
- janvier
- février
- mars

déroulement atelier

- contrôle commande/produits
- production/expérimentation
- échanges designer/cuisinier
- bilan séance
- auto-évaluation
- expérimentations à domicile
- préparation de la séance suivante
- prise de notes
- dessins
- photographies
- dépôt des photos sur Picasa
- sur réseaux sociaux
- par mail
- étudiants
- Prof de Production culinaire
- étudiants
- coordonnatrice ateliers
- des produits utilisés
- des étapes intermédiaires
- de la réalisation au terme de la séance