

# DESIGN CULINAIRE

AU LYCÉE FRANÇOIS RABELAIS



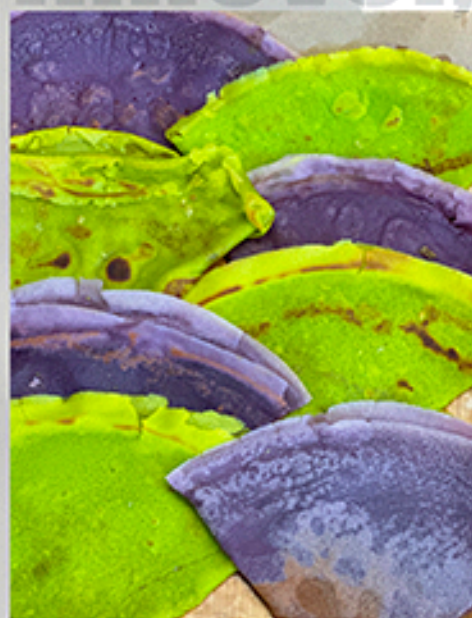
## Innovate, create, make dreams

Option de 2h par semaine que l'élève demande en plus de ses enseignements obligatoires.

Il est important de souligner que les compétences d'autonomie d'invention et de création cultivées chez nos élèves ainsi que la culture apportée par cette spécialité sont des compétences précieuses dans notre société et valorisable y compris dans des hors champ de la création ou de l'artisanat



**Nous proposons pour la rentrée 2024/2025 la mise en place d'une option de design culinaire pour les élèves des classes de seconde Bac Pro Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration au Lycée François Rabelais. Cette initiative vise à offrir aux jeunes une ouverture enrichissante et un épanouissement à travers un choix d'activités créatives et innovantes liées au design dans le domaine de la restauration.**



## DESIGN CULINAIRE

**Le design culinaire entend allier les savoir-faire des métiers de bouche et des métiers du design pour proposer un questionnement sur les formes, les habitudes et les regards de l'alimentaire, du gustatif ainsi que sur les moyens de communication, de présentation et de consommation.**

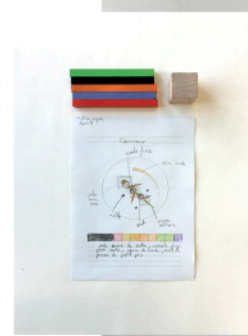
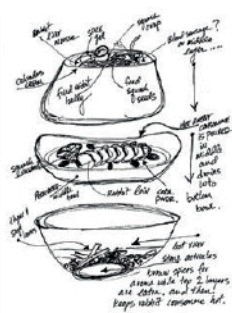
L'objectif final est de donner aux élèves par ces connaissances, en plus des compétences professionnelles et techniques acquises, des aptitudes créatives (éveil des sens, création d'émotion, imaginaire, culture artistique,...).



Les projets explorent les couleurs, formes, volumes, les textures et le jeu pour créer des expériences visuelles et gustatives.

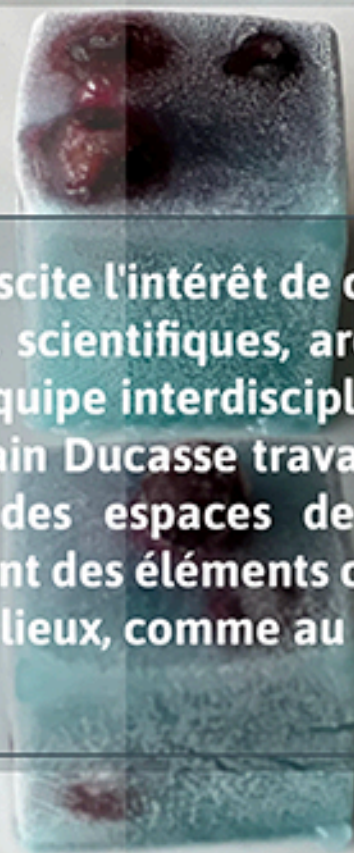


Le dessin tient une position centrale, utilisé comme vecteur pour incorporer des concepts graphiques dans le domaine de la culinaire.



Nos élèves se destinant à des métiers des arts de la gastronomie, de la table et de l'hôtellerie qui sont répertoriés comme métiers du luxe, cette option peut apporter ou développer les qualités artistiques qui leur seront nécessaires

Cette option permet aux élèves de travailler leur **CRÉATIVITÉ** autour de projets liés principalement avec les **ARTS** et le **DESIGN** culinaires.



Le design culinaire suscite l'intérêt de certains chefs qui s'entourent de designers, scientifiques, architectes, etc. "Ferran Adrià a monté une équipe interdisciplinaire autour de cette problématique. Et Alain Ducasse travaille avec Patrick Jouin sur l'aménagement des espaces de restaurant haut de gamme, en introduisant des éléments contemporains tout en gardant l'histoire des lieux, comme au Plaza Athénée",

énumère Marc Bretillot.

