



# LE MEILLEUR PATISSIER

## CONSIGNES

- Imaginez un dessert digne d'une émission de cuisine.
- Vous le réaliserez uniquement avec des **matériaux de récupération** non alimentaire. Vous devrez prêter une très grande attention aux textures, aux couleurs et aux formes de vos matériaux de récupération.
- **Photographiez** votre plat en **le mettant en scène**. Vous ferez donc très attention au cadrage, au point de vue, au fond, à la lumière. Vous pourrez utiliser de la vaisselle existante pour cela. Pensez donc dès le départ de votre travail aux accessoires qui vous seront nécessaires.
- **Vous donnerez un nom à votre plat** qui devra être en accord avec celui-ci et sa mise en scène et expliquerez par écrit vos choix de matériaux et de mise en scène.

## TECHNIQUE / MATERIAUX

- Matériaux de récupération uniquement pour le plat
- Peinture, feutres...
- Accessoires divers en fonction de votre mise en scène (vaisselles, tissus ou papier pour le fond...)



## CONTRAINTES

- Travail en binôme
- Déposez votre photo sur le cloud à l'adresse qui vous sera donnée. Ensuite vous irez donner le nom de votre plat ainsi que les explications de votre travail sur le netboard sous votre image (pensez à rajouter vos noms sous la photo également!!)
- Le titre de votre image devra être le titre de votre plat et n'oubliez pas de noter vos noms

C1	Nous avons été capable d'utiliser des matériaux riches pour réaliser notre dessert et dont la texture, les couleurs, les formes sont en accord avec le plat que nous voulons représenter	/5
	Nous avons été capable de faire attention aux qualités de notre photographie (fond, cadrage, point de vue, netteté)	/5
C2	Nous avons été capable de créer une mise en scène permettant de mettre en valeur notre plat	/5
	Nous avons été capable de déposer notre photo sur le cloud, d'expliquer notre travail sur le netboard en notant nos noms et en donnant un titre cohérent à notre plat.	/5