

Dispositif pédagogique d'initiation à la prospective appliquée aux métiers de cuisinier et de service



Recherche-action – note de cadrage synthétique

Base de travail pour concevoir des séquences interdisciplinaires en Bac Pro Cuisine, CSR et Arts appliqués.

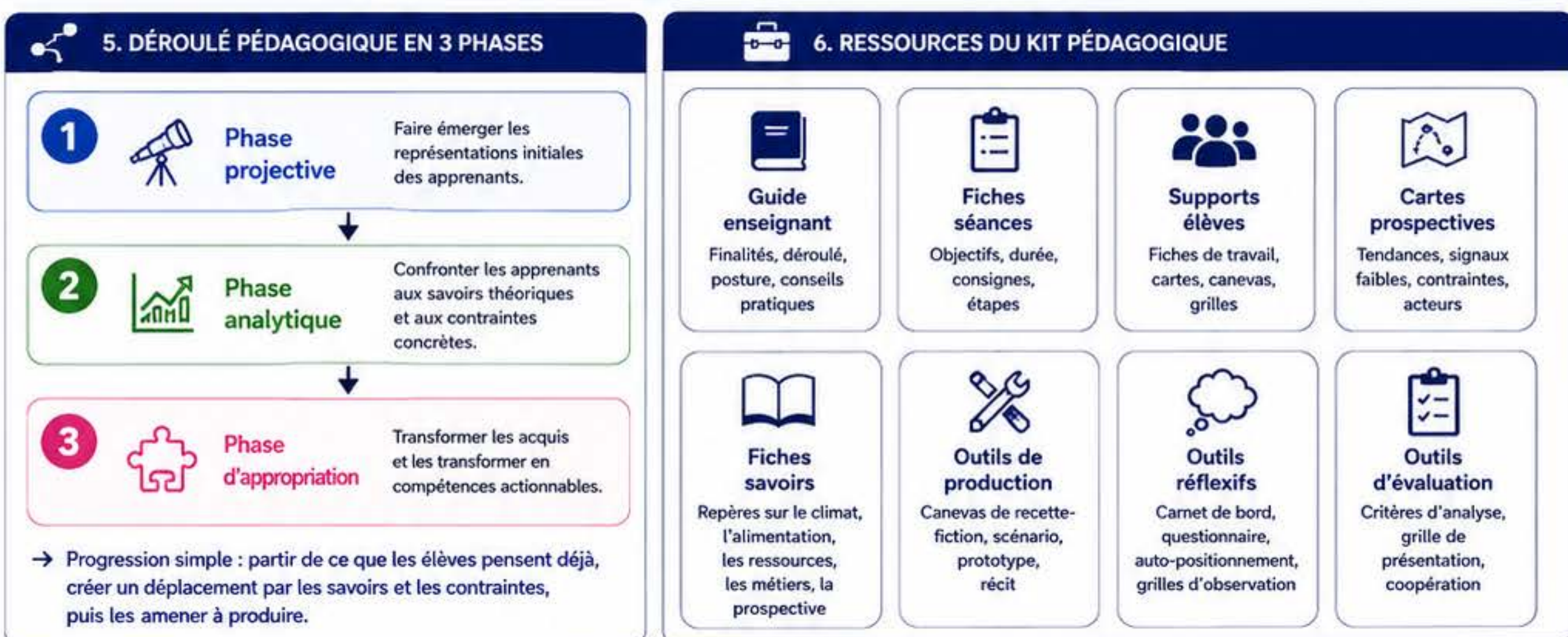




TABLEAU DES CORRESPONDANCES DE COMPÉTENCES

Bac Pro Cuisine • Bac Pro CSR • Arts appliqués & cultures artistiques (Terminale)



Outil synthétique pour construire une séquence pédagogique en prospective

 Levier commun	 Cuisine	 CSR	 Arts appliqués	 Ouverture prospective
1  ANALYSER	Observer la production Identifier contraintes de temps, matériel, qualité	Comprendre les besoins du client Anticiper le service et mesurer la satisfaction	Rechercher, collecter, analyser Situer une production dans son contexte	Questionner les mutations du métier Repérer enjeux, signaux et contraintes futures
2  CONCEVOIR	Planifier et organiser Adapter techniques et choix culinaires	Organiser la mise en place Penser supports, espace et parcours client	Répondre à un cahier des charges Explorer plusieurs pistes	Imaginer des scénarios Concevoir des réponses adaptées à demain
3  RÉALISER	Produire, cuisiner, dresser	Mettre en place, servir, valoriser	Finaliser une proposition graphique, volumique ou spatiale	Prototyper, tester, mettre en œuvre
4  VALORISER	Soigner la présentation Mettre en valeur goût et qualité	Conseiller, vendre Mettre en valeur produits et espaces	Travailler l'objet, l'image, l'espace, la scénographie	Créer une expérience sensible, cohérente et professionnelle
5  ARGUMENTER	Expliquer ses choix techniques	Conseiller, argumenter, communiquer avec le client et l'équipe	Justifier une intention Communiquer à l'oral, à l'écrit et visuellement	Défendre un parti pris Présenter une réponse située et réfléchie
6  AJUSTER	Contrôler, corriger, améliorer	Analyser la satisfaction Ajuster l'offre ou le service	Évaluer la pertinence Ajuster et consolider	Faire retour critique Améliorer le projet et le dispositif

6 GRANDS LEVIERS INTERDISCIPLINAIRES



Analyser



Concevoir



Réaliser



Valoriser



Argumenter



Ajuster

TRADUCTION EN SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE – DÉMARCHE EN 5 TEMPS

1

Situation-problème

Pour qui ?
Pour quel contexte ?
Pour quel usage ?

2

Investigation

Références culinaires, artistiques, culturelles, professionnelles

3

Expérimentation

Croquis, essais, prototypes, tests

4

Réalisation

Bouchée, plat, support, scénographie, protocole

5

Communication & bilan

Oral, fiche projet, photo commentée, infographie, carnet de démarche

Points d'appui communs



Travail en équipe



Posture professionnelle



Qualité, durabilité, responsabilité



Créativité et sens critique



Finalité commune : former des élèves capables d'anticiper, concevoir, produire, présenter et faire évoluer une réponse professionnelle dans un contexte de transition.



où sont
les dragons

FUTURS À TABLE

DESIGN CULINAIRE & PROSPECTIVE

Concevoir aujourd'hui
l'expérience de demain.



NOTRE CONTRAINTE COMMUNE : +4,5 °C EN 2100

Imaginer des recettes, services et expériences culinaires capables de répondre aux défis d'un monde à +4,5 °C : ressources rares, saisons bouleversées, nouveaux régimes alimentaires, sobriété, hospitalité réparatrice.

INTENTION GÉNÉRALE

Former les élèves à comprendre les mutations du secteur hôtelier, à relier ces transformations à leurs gestes professionnels et à développer une véritable capacité d'anticipation.
Concevoir des réponses sensibles, créatives et professionnelles : recettes-fiction, scénarios, récits d'usage, prototypes, menus du futur.

UNE DÉMARCHE DE PROJET EN 5 PHASES

1

CARTOGRAPHIER LES FUTURS POSSIBLES



- Représentations initiales
- Cartes et situations prospectives
- Grilles de réflexion

OUTILS

Cartes prospectives, brainstormings, grilles de réflexion, auto-évaluation

2

ANALYSER LES CONTRAINTES ET SIGNAUX FAIBLES



- Choisir une contrainte
- Études de cas
- Conséquences sur les métiers
- Transformer la contrainte en opportunité

OUTILS

Études de cas, veille, cartes de contraintes, questionnements métiers

3

CRÉER UNE RECETTE-FICTION



- Scénario d'usage
- Ingrédients justifiés
- Protocole, gestes, dressage
- Récit, service, médiation
- Dimension sensible

OUTILS

Canevas recette-fiction, recherches visuelles, moodboards, schéma d'usage

4

PROTOTYPER & SCÉNOGRAPHIER



- Maquette, bouchée, assiette
- Objet de service, dressage
- Installation de table
- Tests et ajustements

OUTILS

Prototypes culinaires, maquettes, croquis de service, scénographies de table

5

COMMUNIQUER & BILAN



- Oral professionnel
- Fiche projet, infographie
- Retour critique
- Trace réflexive

OUTILS

Oral, fiche projet, photo commentée, carnet de démarche

PROBLÉMATIQUE PÉDAGOGIQUE

Comment le design culinaire peut-il aider les élèves de lycée hôtelier à anticiper les transformations des métiers de la cuisine, du service et de l'hospitalité, tout en produisant des réponses concrètes, créatives et professionnelles ?

3 QUESTIONS STRUCTURANTES

1. Que change le futur pour mon métier ?
2. Quelles contraintes vont transformer mes pratiques ?
3. Quelles réponses puis-je imaginer, tester ou raconter depuis ma place de futur professionnel ?

PUBLIC CONCERNÉ

Bac Pro Cuisine / CSR / MHR (1^{re}, T^{re}) - CAP Cuisine / CSR
STHR ou BTS MHR - Option Design culinaire
Enseignements en co-intervention possibles : arts appliqués, cuisine, service, sciences appliquées, lettres-histoire, économie-gestion, anglais professionnel...

3 DISCIPLINES, DES COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES



CUISINE

• Techniques, produits, gestes, cuissons, textures, valorisation des produits.



CSR / SERVICE

• Accueil, médiation, mise en scène, posture, relation client, hospitalité.



ARTS APPLIQUÉS
DESIGN CULINAIRE

• Analyse, conception, recherches visuelles, scénographie, communication.

EXEMPLES DE CONTRAINTES PROSPECTIVES À +4,5 °C (HORIZON 2100)



Raréfaction
de l'eau



Disparition de
produits importés
ou fragilisés



Obligation de
prouver l'impact
écologique



Traçabilité totale
de l'histoire des
ingrédients



Menus végétaux,
locaux, saisonniers
et zéro déchet



Nouvelles formes
de restauration
et d'hospitalité



Zéro gaspillage :
chaque ressource
est valorisée.

TRANSFORMER
LA CONTRAINTE
EN QUALITÉ
ESTHÉTIQUE,
GUSTATIVE ET
NARRATIVE

PRODUCTION FINALE : LE BANQUET DES FUTURS POSSIBLES

Chaque groupe présente une bouchée ou une assiette prospective accompagnée d'un récit professionnel.

TABLE 1

RESSOURCES RARES



Peu d'eau, peu d'énergie,
peu de matières premières.

TABLE 2

SAISONS BOULEVERSÉES



Recettes imaginées à partir
d'un calendrier climatique
transformé.

TABLE 3

TERRITOIRE COMESTIBLE



Ressources locales, cueillettes,
coproduits, circuits courts.

TABLE 4

HOSPITALITÉ RÉPARATRICE



Accueil, soin, attention
au vivant et à l'autre.

TABLE 5

ZÉRO RESTE, PLEINE HISTOIRE



Restes, parures, eaux de cuisson,
fanes, épluchures,
matières délaissées.

TABLEAU DES CORRESPONDANCES DES COMPÉTENCES

	CUISINE	CSR / SERVICE	ARTS APPLIQUÉS DESIGN CULINAIRE
ANALYSER Observer, comprendre les besoins et les contraintes.	Recueillir infos pour la production, identifier contraintes (temps, matériel, qualité, ressources).	Recueillir besoins et attentes client, mesurer satisfaction, anticiper le service.	Rechercher, analyser ressources, œuvres, produits, espaces, situer dans le contexte.
CONCEVOIR Imaginer une réponse adaptée à un cahier des charges.	Adapter techniques, tester associations, ajuster recettes et dressages.	Argumenter, choisir supports, organiser espace et gestuelle de service.	Démarche de conception : investigation, expérimentation, choix, proposition cohérente.
RÉALISER Produire, dresser, servir, scénographier, communiquer.	Préparations, cuissons, dressage, valorisation et distribution des préparations.	Mise en place, service mets et boissons, accords, contrôle qualité du service.	Proposition graphique, volumique ou numérique, ajustements, finalisation.
VALORISER Mettre en valeur un produit, un geste, une expérience.	Décorer, mettre en valeur, plaisir, qualité organoleptique, bien-être, nutrition.	Valoriser produits et espaces, présenter, conseiller la clientèle.	Design d'objet, graphique et d'espace : usage, esthétique, matières, lumière, scénographie.
ARGUMENTER Expliquer ses choix techniques, esthétiques, commerciaux et culturels.	Expliquer choix techniques, rendre compte, faire argumenter les élèves.	Accueillir, conseiller, argumenter, vendre, communiquer avec équipes et clients.	Traduire intentions graphiquement, justifier, structurer communication orale/écrite/visuelle.
AJUSTER Tester, évaluer, améliorer, rendre compte.	Contrôler productions, gérer défauts, actions correctives, amélioration continue.	Mesurer satisfaction, gérer réclamations, analyser ventes, ajuster offre/service.	Évaluer pertinence de la proposition, ajuster et consolider la réponse.



NOTRE AMBITION

Former aujourd'hui des professionnel·les capables de concevoir, d'adapter et de défendre des expériences culinaires et d'hospitalité dans un monde à +4,5 °C.

ÉVALUATION POSSIBLE (4 AXES + COOPÉRATION)



COMPRENDRE

Identifier une transformation et ses conséquences professionnelles.



CONCEVOIR

Proposer une réponse de design culinaire cohérente, sensible et argumentée.



EXPÉRIMENTER

Tester une forme, une recette, un dressage, un protocole ou une scénographie.



PRÉSENTER

Expliquer ses choix avec un vocabulaire professionnel et une posture adaptée.



COOPÉRER

Répartition des rôles, écoute, ajustements collectifs, qualité du travail en groupe.

Imaginer, créer, tester aujourd'hui les expériences culinaires et d'hospitalité qui feront sens demain.

