

CHEF-D'ŒUVRE · CUISINE & SERVICE

L'ILLUSION À TABLE

De la magie au trompe-l'œil.
Concevoir ensemble un TP qui surprend.

OBSERVER

IMAGINER

TESTER

PARTAGER

Mon nom et mon prénom

Ma classe / ma spécialité

Année scolaire

Session du CAP

Le défi de notre année

Créer une proposition de TP : un effet visuel, une réalisation culinaire et une expérience de service pensés ensemble.

Arts appliqués & cultures artistiques × Cuisine
Travail mené avec le professeur de cuisine.

Cuisine & CSR : appellation de classe conservée. Pour le service, le diplôme de référence est le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.

NOTRE MISSION

Passer de l'illusion au projet

L'an dernier : une initiation à la magie. Cette année : une proposition de TP à construire.

Notre question commune

Comment créer et servir un trompe-l'œil culinaire qui surprend le convive, tout en respectant le goût, la faisabilité et la confiance ?

En 55 minutes, je repère une intention de trompe-l'œil, je propose une piste et je nomme une première vérification. Je ne dois pas encore écrire une recette complète.

Quand ?	Les pages à utiliser
Séance de lancement	3 à 6 : souvenirs, cartes à comparer, première proposition, bilan.
Pour comprendre	7 à 9 : trompe-l'œil, coopération et parcours du chef-d'œuvre.
Pour concevoir le TP	10 à 18 : références, pistes, métiers, contraintes et organisation.
Pour essayer et réaliser	19 à 22 : tests, amélioration, validation du TP et retour d'expérience.
Tout au long de l'année	23 à 28 : journal, bilans, preuves et préparation de l'oral.

Un carnet personnel, des décisions partagées

Je peux répondre par des mots-clés, un croquis légendé ou une explication orale dont nous gardons une trace. Je montre ce que **j'ai** apporté au travail commun.

Où conserver nos annexes et nos photos autorisées ?

Le sujet « magie / trompe-l'œil » est donné. La forme du TP, ses destinataires et ses conditions seront précisés avec les enseignants.

SÉANCE 1 · 4-11 MINUTES

De la magie, je retiens...

Je prépare une idée seul, puis je l'explique à mon partenaire. Cette page n'est pas notée.

RÉFLÉCHIR · ÉCHANGER · PARTAGER

1. Un souvenir précis de l'initiation à la magie

Un moment, un geste, une surprise ou une sensation. Je peux aussi dessiner.

Je croyais voir...

J'ai compris ensuite...

2. En binôme : un temps de parole pour chacun

A raconte ; B écoute puis reformule : « Tu pensais que... puis tu as découvert... » Nous inversons les rôles.

3. Ce que l'idée de mon partenaire m'apprend

4. Ce que nous pourrions réutiliser à table

Par exemple : guider le regard, préparer une attente, choisir le moment de révéler.

Je n'ai pas participé l'an dernier, ou je ne me souviens plus : je peux partir d'un exemple proposé aujourd'hui. Je n'invente pas un souvenir.

SÉANCE 1 · 11-21 MINUTES

L'apparence dit-elle vrai ?

Avec les cartes A à F : je classe seul, puis nous comparons les indices à quatre.

Trois repères pour discuter

T : intention de trompe-l'œil visuel.

M : mise en scène ou révélation, sans imitation visuelle.

D : décoration / présentation, sans confusion d'identité.

Carte	Mon choix	Après échange	L'indice qui m'aide à justifier
A	T / M / D	T / M / D	
B	T / M / D	T / M / D	
C	T / M / D	T / M / D	
D	T / M / D	T / M / D	
E	T / M / D	T / M / D	
F	T / M / D	T / M / D	

Une carte : on croit voir... mais il s'agit de...

Notre objectif coopératif

Chaque élève doit pouvoir expliquer un classement. Nous préparons nos réponses avant qu'un numéro soit appelé. Je peux utiliser ma fiche.

Les cartes décrivent des situations fictives, pas des recettes. Leur classement porte sur l'intention décrite. Un essai ultérieur devra vérifier si l'illusion fonctionne vraiment.

SÉANCE 1 · 26-40 MINUTES

Une première piste pour le TP

1 → 2 → 4 : je prépare, nous questionnons, puis nous retenons une hypothèse à essayer.

1 · Seul · Mon idée : on croirait voir... mais ce serait...

2 · À deux · La question de mon partenaire

3 · À QUATRE · UNE PROPOSITION PROVISOIRE**Apparence recherchée****Préparation réelle envisagée**

Deux indices à légender : forme, couleur, aspect de surface, taille ou contenant.

Cuisine : un geste à explorer**Service : un geste ou une annonce**

Notre premier test / notre point à vérifier

Exemple : faire reconnaître la forme, vérifier la tenue ou essayer une annonce au convive.

Pour qui ? Dans quelles conditions ?

Public pressenti :

Ce qui reste à définir avec les enseignants :

Ni menu complet ni fiche de fabrication aujourd'hui. Chaque élève conserve sa propre idée et note la piste commune.

SÉANCE 1 · 49-55 MINUTES

Ce que j'emporte aujourd'hui

Je garde une trace personnelle. Mon partenaire vérifie seulement qu'elle est compréhensible.

1. Un trompe-l'œil culinaire, avec mes mots

« On croit voir... alors qu'en réalité... »

2. Une différence avec une simple décoration

3. Ma contribution précise à l'équipe

J'ai proposé..., reformulé..., comparé..., posé une question..., ajouté un indice...

4. Ma prochaine petite action

Une observation, une référence ou une question. Aucun achat personnel nécessaire.

Pour quand ?

L'aide dont j'ai besoin

☐ Je peux expliquer notre piste.

☐ J'ai besoin d'un autre exemple.

Notre vérification à deux

Mon partenaire peut retrouver dans ma page **une idée, ma contribution et une prochaine action.**

MÉMO · OBSERVER

Trompe-l'œil : de quoi parle-t-on ?

Une définition de travail pour concevoir et analyser nos propositions.

Le principe

L'apparence fait croire à une chose ; la réalité en révèle une autre. En cuisine, une préparation peut imiter visuellement un aliment ou un objet.

ON CROIT VOIR...

Un œuf au plat.
Une pierre.
Un cappuccino.

EN RÉALITÉ...

Des préparations végétales.
Une bouchée de pomme de terre.
Une préparation salée.

Indice visuel	Question à me poser
Forme et volume	Quelle silhouette fera reconnaître ce que j'imité ?
Couleur	Quelles couleurs sont nécessaires ?
Aspect de surface	Lisse, granuleux, brillant, mat : quel effet rechercher ?
Taille et contexte	Quelle dimension, quel contenant, quel point de vue ?

Tout ce qui surprend n'est pas un trompe-l'œil

Une cloche qui cache un plat crée une attente. Une assiette multicolore peut être décorative. Un goût inattendu, à lui seul, ne prouve pas une illusion visuelle.

Pour notre piste, les deux indices essentiels

Exemples fictifs : l'effet visuel reste à tester. La présentation ne doit pas masquer l'information sur la composition réelle.

MÉMO · COOPÉRER

Chacun pense. Chacun contribue.

Un rôle dans l'équipe ne dispense personne de chercher, de comprendre ou d'expliquer.

Notre règle commune

Je prépare une réponse. Je laisse mon partenaire terminer. Je reformule avant d'ajouter mon idée. Je critique une proposition, pas une personne.

Mini-structure	Ce que nous faisons
Réfléchir – Échanger – Partager	Un temps seul ; A parle et B écoute ; puis inversion. Nous retenons un point utile.
Têtes numérotées	Nous préparons tous une réponse. Après l'échange, chacun peut être invité à expliquer avec l'aide de sa fiche.
Vérification par les dyades	À deux, nous contrôlons une trace avec des critères précis. Nous signalons un point clair et un point à compléter.

Des responsabilités tournantes

Faire circuler la parole.
Garder les critères.
Surveiller le temps.
Conserver les traces.

Deux métiers, une expérience

Les élèves de cuisine pensent aussi au convive.
Les élèves de service participent aux choix de l'illusion, pas seulement au décor.

Aujourd'hui, pour aider mon équipe, je vais...

Mini-structures adaptées des repères présentés par Céline Buchs dans PROFAN Transfert. Le 1 → 2 → 4 et les consignes du TP sont des adaptations pédagogiques de ce dossier. Voir le guide, référence P1.

MON PARCOURS · DEUX ANNÉES

Garder le fil du chef-d'œuvre

Nous poursuivons un parcours commencé avec la magie ; nous ne repartons pas de zéro.

ANNÉE 1 · L'INITIATION

Ce que j'ai découvert :

.....

Une trace réellement disponible :

.....

TERMINALE · LA CONCEPTION

Ce que je veux réinvestir :

.....

Ce que je dois encore apprendre :

.....

Ce qui relie la magie et notre proposition de TP

Comment mon parcours est-il évalué ?

Dans le cadre scolaire public ou privé sous contrat : **50 % pour le suivi sur l'ensemble du cursus** et **50 % pour l'oral final individuel**. Les enseignants expliquent les critères et construisent ensemble la note de suivi.

Le carnet aide à montrer mes recherches, ma contribution, mes essais et mes progrès. Il ne remplace pas le livret scolaire. Une belle réalisation collective ne suffit pas à dire ce que chaque élève a appris.

Un point de l'année dernière à retrouver avec les enseignants

Repères CAP : arrêté du 28 novembre 2019 et circulaire du 14 février 2020, R1-R2 dans le guide. Les notes ou appréciations antérieures sont celles réellement consignées : elles ne sont pas reconstituées à partir des seuls souvenirs.

OBSERVER · UNE RÉFÉRENCE

Comprendre avant de s'inspirer

Je distingue ce que je vois, ce que je sais grâce à la source et ce que j'imagine.

Titre / auteur ou établissement

Source / date de consultation

Coller une image autorisée, faire un croquis ou décrire une référence observée.

Ce que je crois reconnaître

Les indices qui le suggèrent

La réalité de la préparation : ce qui est confirmé

Je précise l'information donnée par la source. Sinon, j'écris « non vérifié ».

Ce que je peux transformer pour notre TP

S'inspirer n'est pas recopier

Je retiens un principe : une forme, un contraste, un contenant ou une manière de révéler. Une photographie ne donne pas automatiquement une recette réalisable.

IMAGINER · RECHERCHE INDIVIDUELLE

Deux pistes avant de choisir

Je peux imaginer une petite transformation d'une technique connue. Le spectaculaire n'est pas obligatoire.

PISTE 1**On croit voir...****Ce serait en réalité...**

Croquis + deux indices.

Le rôle du service**PISTE 2****On croit voir...****Ce serait en réalité...**

Croquis + deux indices.

Le rôle du service**La piste que je souhaite défendre et pourquoi****Une idée reçue d'un camarade que je peux intégrer**

Ces hypothèses devront être discutées avec les enseignants : ingrédients, gestes, temps et matériel ne sont pas encore validés.

IMAGINER · DÉCISION COLLECTIVE

Choisir avec des critères

Nous ne choisissons pas seulement l'idée la plus impressionnante.

Piste A

Piste B

Critère	Piste A	Piste B
L'imitation visuelle peut être expliquée.	Oui / À vérifier / Non	Oui / À vérifier / Non
La préparation doit rester bonne à manger.	Oui / À vérifier / Non	Oui / À vérifier / Non
Le travail semble accessible avec nos apprentissages.	Oui / À vérifier / Non	Oui / À vérifier / Non
La cuisine et le service ont chacun une contribution.	Oui / À vérifier / Non	Oui / À vérifier / Non
Temps, coût et matériel peuvent être maîtrisés.	Oui / À vérifier / Non	Oui / À vérifier / Non

La sécurité n'est pas un point que l'on compense

Une idée dangereuse, une information trompeuse sur les aliments ou un matériel inadapté doivent être corrigés avant tout essai alimentaire. L'effet visuel ne justifie pas de prendre un risque.

Notre choix provisoire et ses deux raisons

Le point à faire valider en priorité

Une autre idée que nous gardons en réserve

CONCEVOIR · LA FICHE D'IDENTITÉ

Notre proposition de TP

À compléter avec les enseignants, après la phase de recherche.

Titre provisoire

Notre équipe**Public / nombre de convives**

Notre intention : créer... pour... afin de...

Apparence recherchée**Préparation réelle envisagée**

Apport de la cuisine**Apport du service**

Date / lieu pressentis**Budget / temps disponibles**

Ce que nous remettons pour faire valider le TP

Une proposition visuelle, un projet de préparation à discuter avec le professeur de cuisine, un scénario de service et un protocole d'essai. La fiche technique de fabrication sera établie après validation.

CONCEVOIR · LE TRAVAIL DE CUISINE

Du dessin au geste professionnel

Cette page prépare la discussion avec le professeur de cuisine. Ce n'est pas une fiche recette.

Préparation réelle envisagée / principaux ingrédients

Élément à obtenir	Geste ou technique envisagés	Connu / à apprendre / à valider
Forme ou volume		
Couleur / aspect de surface		
Texture à la dégustation		
Dressage / tenue jusqu'au service		

Matériel à vérifier

Points d'hygiène à préciser

La question technique que nous posons au professeur

Le premier essai autorisé

Objet de l'essai :

Conditions fixées par le professeur :

Date / validation :

Les quantités, procédés, temps, températures et conditions de conservation relèvent d'une fiche technique validée et des règles de l'établissement.

CONCEVOIR · LE TRAVAIL DE SERVICE

Faire vivre la révélation

Le service organise l'expérience, informe le convive et recueille son retour.

Moment	Ce que nous devons prévoir
AVANT LA DÉGUSTATION	Présenter l'expérience, donner une information exacte sur la préparation et ses allergènes ; accueillir les restrictions et le refus de participer.
À TABLE	Choisir le contenant, le point de vue, le geste et le moment de révélation, sans gêner le service ni la dégustation.
APRÈS	Recueillir une réaction précise, répondre honnêtement aux questions et transmettre le retour à la cuisine.

Notre annonce au convive

Exemple à adapter : « Nous vous proposons un jeu sur les apparences. Voici ce que contient la préparation... »

Le geste de présentation / révélation

Le contenant et la mise en place

La question posée au convive après la révélation

Une surprise, jamais une tromperie sur la composition

Nous ne cachons ni allergène ni ingrédient important pour les choix du convive. Nous ne promettons pas « sans... » sans vérification. L'information de la cuisine et celle du service doivent correspondre.

Règle professionnelle d'information : règlement (UE) n° 1169/2011, notamment articles 7, 9 et 44 ; référence S1 du guide.

CONCEVOIR · LE CAHIER DES CHARGES

Ce que notre TP doit respecter

Les contraintes deviennent des repères pour créer, pas seulement des obstacles.

Point à préciser	Notre cadre réel	Qui valide ?
Public et effectif		
Durée du TP / créneau de service		
Budget / approvisionnement		
Matériel / espace / stockage		
Faisabilité culinaire / qualité gustative		
Service / information / accessibilité		
Hygiène / allergènes / consommabilité		

Trois décisions communes

Nous retenons **un effet visuel identifiable, une préparation réalisable et une expérience de service compréhensible**. Nous limitons le nombre d'effets pour pouvoir les tester.

Notre solution de repli si l'illusion ne tient pas

Les conditions absentes ne sont pas supposées : elles doivent être renseignées avec les enseignants avant la production.

ORGANISER · RÉTROPLANNING

Avancer jusqu'au TP

Nous fixons les dates avec l'équipe, en tenant compte des cours, des TP et des périodes en entreprise.

Jalon	Date prévue	Trace / décision attendue
1. Relier magie et trompe-l'œil		Souvenir, définition et première piste.
2. Observer et comparer		Référence documentée et deux hypothèses.
3. Choisir et préparer		Cahier des charges + accord pour un essai.
4. Tester et ajuster		Observation du test + correction à vérifier.
5. Répéter cuisine / service		Organisation commune et validation finale.
6. Réaliser le TP		Production, service et retours observés.
7. Faire le bilan et préparer l'oral		Bilan individuel, preuves choisies et entraînement.

La prochaine échéance qui dépend de moi

Un obstacle à anticiper et une solution possible

Nous pouvons modifier le planning

Nous indiquons la raison du changement et sa conséquence. Un ajustement expliqué fait partie de la démarche de projet.

ORGANISER · RESPONSABILITÉS

Qui fait quoi, et quelle trace ?

Nous répartissons des actions vérifiables. Un élève ne devient pas « le décorateur » pour toute l'année.

Élève	Action personnelle	Échéance	Trace attendue

Une décision prise ensemble

Ce que la cuisine doit transmettre au service

Ce que le service doit faire remonter à la cuisine

Notre vérification d'équipe

Chacun sait expliquer l'apparence recherchée, la préparation réelle et sa propre contribution. Chacun apprend dans sa spécialité et comprend le rôle de l'autre métier.

TESTER · ESSAI 1

L'illusion fonctionne-t-elle ?

Un test visuel peut précéder la dégustation. On observe avant de conclure.

Date / version testée

Mon rôle dans ce test

Notre hypothèse

Exemple : « La forme et la couleur devraient faire penser à... »

Un protocole simple à adapter

Présenter le prototype à trois personnes qui ne connaissent pas la piste. Sans donner son nom, demander : « À quoi cela vous fait-il penser ? » Noter leurs mots. Puis expliquer la composition réelle **avant toute dégustation**, après validation du professeur.

Observateur	Ce qu'il pense voir	L'indice qu'il cite
1		
2		
3		

Ce qui a été reconnu

Ce qui a créé une confusion

Ce que ce premier test nous apprend

Un essai avec trois personnes donne un premier retour, pas une preuve générale. Personne n'est obligé de goûter. Les tests alimentaires sont encadrés par les enseignants.

TESTER · AMÉLIORER

Modifier une chose, puis vérifier

Nous conservons la trace de la première version, même si elle n'a pas fonctionné.

VERSION 1	VERSION 2
Image autorisée ou croquis de la version 1.	Image autorisée ou croquis de la version 2.
Un fait observé 	La modification décidée

Pourquoi pensons-nous que ce changement aidera ?

Conditions du nouveau test

Conserver autant que possible le même contenant, le même point de vue et les mêmes conditions de service.

Résultat du nouveau test : ce qui change réellement

☐ Nous gardons cette version. ☐ Nous ajustons encore.

Je peux distinguer « j'aime davantage » et « les observateurs reconnaissent mieux l'apparence recherchée ».

RÉALISER · AVANT LA PRODUCTION

Notre feu vert pour le TP

À vérifier avec les enseignants. Cette liste ne remplace pas la fiche technique de fabrication.

Vérification	Oui / à compléter	Validation
Fiche technique et composition réelle établies		
Quantités, coût et approvisionnement vérifiés		
Postes, matériel et responsabilités organisés		
Conditions d'hygiène et de conservation précisées		
Information sur les allergènes prête et cohérente		
Contenant, dressage et scénario de service essayés		
Solution de repli prévue		

Date / horaires / lieu

Effectif / équipe

Mon action prioritaire au début du TP

Décision commune

- ☐ TP autorisé dans les conditions précisées.
- ☐ Un point doit encore être résolu.

Enseignants / date :

PARTAGER · APRÈS LE TP

Ce qui a vraiment eu lieu

Nous comparons l'intention et l'expérience vécue, pas seulement la photographie finale.

Notre intention de départ

Le résultat réellement observé

Point observé	Un fait précis	À conserver / à améliorer
Reconnaissance visuelle		
Qualité de la préparation		
Coordination cuisine / service		
Compréhension et réaction du convive		

Un ajustement fait pendant le TP et sa raison

Mon apport personnel le plus utile

Ce que je ferais autrement la prochaine fois

Mon journal de bord

Deux à trois minutes en fin de séance. Je note ma contribution, pas seulement celle du groupe.

Trace de séance 1

Date / étape

Mon rôle

J'ai fait... / j'ai appris...

Une preuve ou une difficulté précise

Ma prochaine action / l'aide utile

Trace de séance 2

Date / étape

Mon rôle

J'ai fait... / j'ai appris...

Une preuve ou une difficulté précise

Ma prochaine action / l'aide utile

Photocopier cette page au besoin. Une trace peut être un croquis, une observation datée, un essai ou une explication recueillie par l'enseignant.

Mon journal de bord

Deux à trois minutes en fin de séance. Je note ma contribution, pas seulement celle du groupe.

Trace de séance 3

Date / étape

Mon rôle

J'ai fait... / j'ai appris...

Une preuve ou une difficulté précise

Ma prochaine action / l'aide utile

Trace de séance 4

Date / étape

Mon rôle

J'ai fait... / j'ai appris...

Une preuve ou une difficulté précise

Ma prochaine action / l'aide utile

Photocopier cette page au besoin. Une trace peut être un croquis, une observation datée, un essai ou une explication recueillie par l'enseignant.

Mon journal de bord

Deux à trois minutes en fin de séance. Je note ma contribution, pas seulement celle du groupe.

Trace de séance 5

Date / étape

Mon rôle

J'ai fait... / j'ai appris...

Une preuve ou une difficulté précise

Ma prochaine action / l'aide utile

Trace de séance 6

Date / étape

Mon rôle

J'ai fait... / j'ai appris...

Une preuve ou une difficulté précise

Ma prochaine action / l'aide utile

Photocopier cette page au besoin. Une trace peut être un croquis, une observation datée, un essai ou une explication recueillie par l'enseignant.

SUIVI INDIVIDUEL · TROIS RENDEZ-VOUS

Mes bilans d'étape

Je confronte mon point de vue à celui des enseignants. Une aide utilisée ne signifie pas un échec.

1 · Après le choix de notre piste · Date :

Je peux expliquer mes choix : ☐ avec aide ☐ en partie ☐ clairement

Une preuve de mon progrès

Retour des enseignants / prochaine action

2 · Après les essais · Date :

Je peux expliquer mes choix : ☐ avec aide ☐ en partie ☐ clairement

Une preuve de mon progrès

Retour des enseignants / prochaine action

3 · Après le TP · Date :

Je peux expliquer mes choix : ☐ avec aide ☐ en partie ☐ clairement

Une preuve de mon progrès

Retour des enseignants / prochaine action

Ces bilans servent à réguler le travail. Ils alimentent le suivi, mais ne constituent pas automatiquement trois notes à additionner.

SUIVI INDIVIDUEL · MES PREUVES

Mon chemin, pas seulement le résultat

Je choisis quelques traces qui montrent une décision, un apprentissage ou une amélioration.

Date / trace	Ce que cela montre	Ma contribution
Trace de l'initiation à la magie, si disponible		
Recherche / croquis / choix		
Premier essai / observation		
Modification / nouvel essai		
TP / expérience de service		

Ce que je sais mieux faire dans mon métier

Un lien que je comprends entre arts appliqués et métier

Une difficulté que j'ai dépassée, ou qui reste à travailler

Je garde des références claires et des photos autorisées. Je ne m'attribue ni une recherche ni une réalisation faite uniquement par un camarade.

PARTAGER · PRÉPARER L'ORAL DU CAP

Raconter une démarche personnelle

Je parle de ce que j'ai fait, compris et amélioré dans un projet qui peut être collectif.

10 MINUTES

Durée totale de l'oral du CAP.

5 min de présentation + 5 min de questions :
répartition indicative.

5 PAGES RECTO MAXIMUM

Un support facultatif, avec mes traces choisies.

Ce carnet complet n'est pas le support à apporter tel quel.

Repère de préparation	Ce que je peux raconter
0-1 min	Notre projet, son lien avec la magie et les métiers.
1-2 min	L'apparence visée, la préparation réelle et notre choix.
2-3 min	Ma contribution précise et une preuve.
3-4 min	Un essai, une difficulté et une modification.
4-5 min	Le bilan du TP, ce que j'ai appris et ce que j'améliorerais.

La trace que je souhaite montrer en priorité

La question à laquelle je veux m'entraîner à répondre

Je m'entraîne progressivement

D'abord une explication courte en binôme, puis une présentation plus longue. Je peux m'aider de mots-clés ; je ne récite pas le carnet.

Repères réglementaires CAP : R1-R2 dans le guide, consultés le 8 septembre 2026. Le minutage de préparation ci-dessus est une proposition pédagogique, pas un plan national obligatoire.