

Cartographie de la séquence

Design fiction & prospective en hôtellerie-restauration

Terminale Bac Pro | Novembre -> Février | Coopération - anticipation - prototypage

Question fil rouge : comment concevoir une expérience culinaire ou d'hospitalité plausible, responsable et désirable dans un futur contraint ?



MODE D'EMPLOI

- 1

REPÉRER
Identifier le contexte métier, les contraintes et les pratiques existantes.
- 2

ANTICIPER
Lire des tendances, signaux faibles et incertitudes du secteur.
- 3

COOPÉRER
Travailler en rôles complémentaires : veille, usage, scénario, production.
- 4

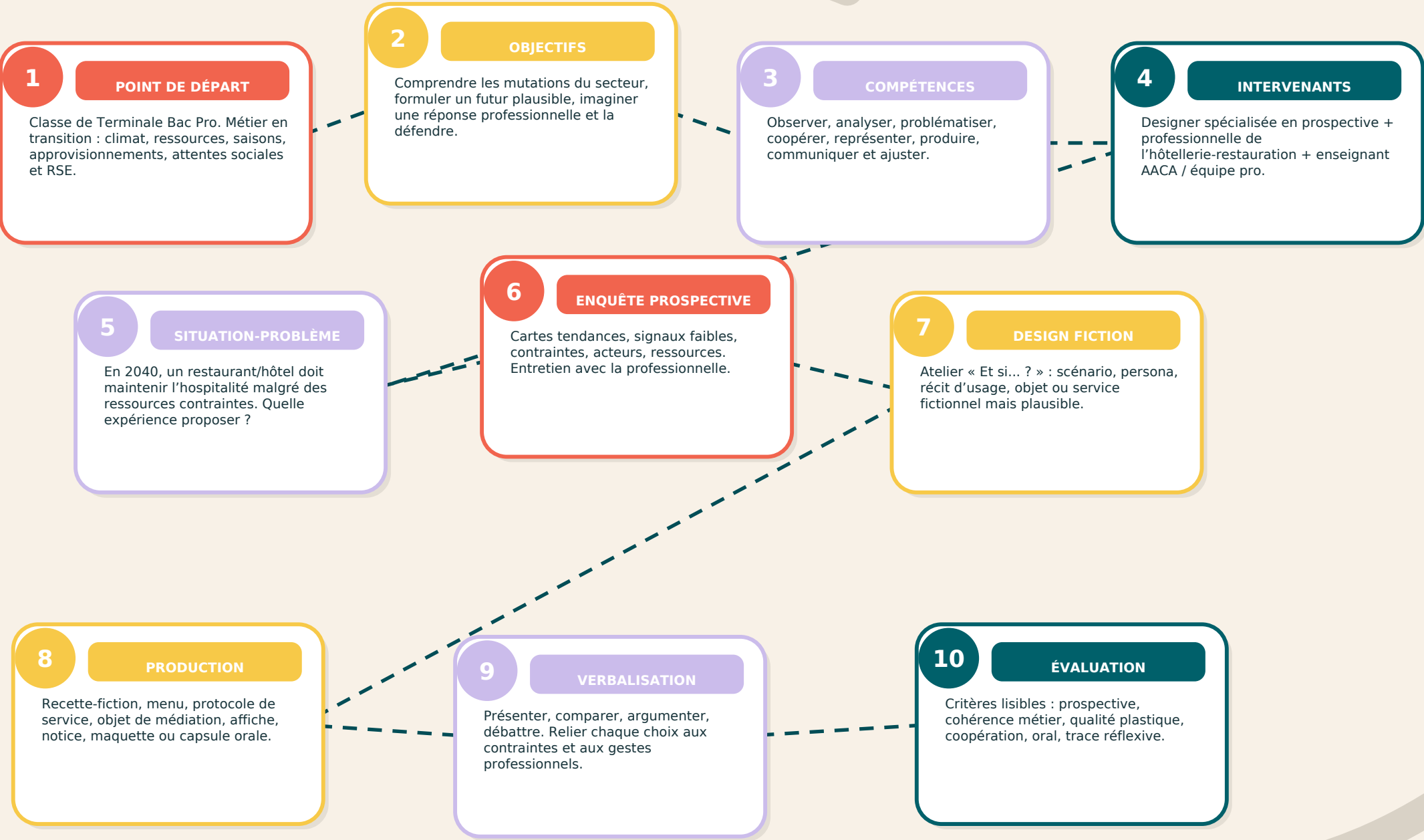
PROTOTYPER
Rendre le futur tangible : recette-fiction, service, objet, notice, récit.
- 5

ARGUMENTER
Présenter, justifier, débattre, ajuster et garder trace.

BOUSSOLE

- ANTICIPATION**
tendances, signaux faibles, contraintes
- DESIGN CRITIQUE**
révéler, questionner, ouvrir le débat
- FICTION PLAUSIBLE**
« Et si... ? », scénario, récit d'usage
- COOPÉRATION**
interdépendance positive et rôles tournants

LA CARTE DU PROJET - de l'enquête au prototype prospectif



TEMPORALITÉ

- 1

NOVEMBRE
lancement + enquête
- 2

DÉCEMBRE
scénarios + design fiction
- 3

JANVIER
prototypes + tests
- 4

FÉVRIER
restitution + bilan

CHECK RAPIDE

- objectifs clairs
- consignes comprises
- rôles distribués
- élèves actifs
- sources gardées
- prototype testable
- oral argumenté
- retour réflexif