

MISSION VITRINE / ATELIER FANZINE

La pâtisserie prend la parole.

Du laboratoire à la vitrine.

UN PRODUIT. DES CHOIX. UNE HISTOIRE À TRANSMETTRE.

OBSERVER
COMPOSER
COOPÉRER
AMÉLIORER



Tu apprends à faire comprendre une pâtisserie : ce qu'elle contient, ce qu'elle évoque et les choix qui la rendent reconnaissable.

Prénom / nom

Classe :

Terminale CAP Pâtissier

Lycée François Rabelais · Marie-Joana Chamlong

Arts appliqués & cultures artistiques · 2026-2027

Je peux essayer, expliquer et améliorer. Le dessin est un moyen, pas un concours de talent.

01 / LA COMMANDE

Faire envie. Sans raconter n'importe quoi.

La pâtisserie du lycée prépare une présentation de ses produits. Votre trio aide le public à comprendre un gâteau et transmet des informations utiles à l'équipe de vente.

Le point de départ

Un produit étudié en atelier et sa fiche validée. À défaut, l'enseignante fournit une fiche d'exercice fictive.

La livraison de rentrée

Une affiche A4 par trio, deux recherches par personne, un test et une correction.

01

Enquêter

Je repère les faits.

02

Explorer

Je travaille lettres et formes.

03

Composer

Je compare deux pistes.

04

Transmettre

Je teste et j'explique.

Les critères de notre mission

- ☐ Le nom du produit et ses composants annoncés correspondent à la fiche.
- ☐ Les lettres et les formes servent une intention identifiable.
- ☐ Le titre, l'image et les informations ne se gênent pas.
- ☐ Chacun montre deux pistes, un choix et une amélioration.

Le prolongement : trois séances supplémentaires pour transformer nos recherches en un fanzine pâtissier de huit pages. Ce n'est pas une deuxième commande à finir pendant les quatre premières séances.

Matériel : papier, crayons, feutres, ciseaux, colle. Aucun achat, téléphone personnel ou aliment n'est nécessaire. Les documents créés sont des supports d'apprentissage, pas des étiquettes de vente conformes.

REPÈRE MÉTIER / À CONSULTER

Les arts appliqués, ça sert à quoi en pâtisserie ?

Tu ne changes pas de métier en entrant dans cette salle. Tu apprends à regarder, prévoir et expliquer autrement.

En arts appliqués, je...	Dans mon métier, cela m'aide à...
organise des formes, des proportions et des espaces.	préparer une disposition de décor sur un gâteau.
règle l'épaisseur et l'espace des lettres.	anticiper une inscription lisible avant un essai au cornet.
représente un produit vu de dessus ou en coupe.	faire comprendre une intention et les éléments qui composent le produit.
choisis des mots précis et hiérarchise la page.	transmettre des informations fiables à l'équipe de vente.
compare, teste et corrige.	expliquer ce qui fonctionne et ce que je dois améliorer.

Préparer un tracé sur papier n'est pas encore savoir écrire au cornet. La réalisation alimentaire et sa validation se font avec l'enseignant de pâtisserie.

Un lien que je reconnais déjà dans mes TP

Je pense à un geste, un produit ou une difficulté rencontrée.

TP = travaux pratiques. Le projet porte sur certains liens avec le diplôme : il ne remplace pas toute la formation professionnelle.

Appui : référentiel CAP Pâtissier, p. 29-31 ; programme AACA CAP, p. 4-6. Correspondances proposées pour cet atelier.

S1 / MISSION DÉTECTIVES

Même sujet. Pas forcément le même usage.

Observe les six cartes A à F. Choisis d'abord une carte seul. Puis confronte tes indices avec ton trio.

Catégories : arts plastiques · design d'objet · design graphique · design d'espace · à discuter.

Carte	Catégorie proposée	Un indice ou un usage
A		
B		
C		
D		
E		
F		

Une boîte peut protéger **et** communiquer. Une image de brioche peut appartenir à une œuvre. Défends ton classement avec un indice, pas seulement avec le sujet représenté.

Notre désaccord intéressant

Nous hésitons entre... parce que...

Une idée que je réutiliserai pour notre produit

Répéter, simplifier, contraster, organiser...

Cartes à découper : guide enseignant p. 25. Reprise et adaptation du kit fourni, guide p. 13 ; réponses indicatives dans le nouveau guide p. 20.

S1 / UNE RÉFÉRENCE, UNE IDÉE

Prélever un principe. Pas recopier un modèle.



A · Arman

Autoportrait robot, 1992.
Assemblage d'objets.



B · Boîte de macarons

Ladurée / Pharrell Williams, 2014.
Emballage.

Dans A, je remarque...

Un objet, une matière, une organisation.

Dans B, je remarque...

Un usage et un signe visible.

Un point commun et une différence

Compare les créations, pas les personnes.

Rassembler · Répéter · Sélectionner · Contraster

Je garde le principe de... pour...

Exemple : répéter une forme pour créer un rythme dans un décor.

Repère culturel : quelle date est la plus ancienne ? L'ancienneté ne dit pas quelle proposition est la meilleure.

Reproductions et légendes reprises du livret fourni, p. 4. Crédits photographiques non précisés dans ce document. Le transfert au décor est une proposition pédagogique.

S1 / LE PRODUIT AVANT LE SLOGAN

Notre fiche de départ.

Nous travaillons à partir de faits. Une information manquante reste à vérifier : nous ne l'inventons pas.

Produit choisi

Nom usuel, pas seulement un titre créatif.

Notre source

Fiche TP / fiche d'exercice P1 ou P2.

Ce que nous cherchons**Ce que dit la fiche**

Famille de produit

Composants et garniture

Forme et finition prévues

Texture ou saveur attendue

Quantité / dimensions imposées

Une intention

Que souhaitons-nous faire comprendre ?

Une contrainte à respecter

La recette, la forme, les éléments disponibles...

Information absente : qui ou quoi consulter ?

Composition complète, allergènes, conservation, prix...

- ☐ Notre fiche de départ est choisie.
- ☐ Les données techniques ont été relues par l'enseignant de pâtisserie, ou sont identifiées comme fictives.

En classe sans fiche TP : deux situations fictives sont disponibles dans le guide p. 24. Elles ne sont pas des recettes de fabrication.

S2 / LE LABORATOIRE DES LETTRES

Faire sentir un mot avec son dessin.

Choisis un mot cohérent avec la fiche du produit. Écris, décalque ou assemble. Explore deux effets différents.

A · Modifier

La taille, la graisse, l'espacement, la forme ou la place des lettres.

B · Vérifier

Un camarade lit le mot sans connaître ton intention. Que comprend-il ?

Essai 1 · Mon mot :

Exemples à sélectionner : fondant, croquant, moelleux, feuilleté.

Essai 2 · Je change un réglage précis

Une vraie différence, pas seulement une autre couleur.

J'ai changé... pour évoquer...

Montre une lettre ou un espace qui sert ton idée.

Sur une image, je peux observer un aspect. Une texture attendue vient de la fiche ; une texture réellement ressentie suppose une observation adaptée en atelier.

Source de la démarche : Fanzine culinaire fourni, p. 3-8. Les mots pâtisseries et le test sont des adaptations.

OUTIL S2 / LE MOT-IMAGE

Un mot à lire. Une forme à voir.

Un mot-image associe le mot et l'image. Dans le document de départ, trois procédés permettent cette double lecture.

1 · Des lettres dans le dessin

Remplir une silhouette d'éclair avec les mots de ses composants. Le contour et les mots restent repérables.

2 · Un dessin dans le mot

Introduire une forme de grain de cacao dans une lettre, sans empêcher la lecture du mot.

3 · Les lettres forment l'image

Allonger ou courber les lettres pour construire la silhouette du produit.

Choisis un procédé. Il peut remplacer ton deuxième essai de la page 7 : ce n'est pas une troisième recherche obligatoire.

Mon essai de mot-image

Dessine, découpe ou utilise un gabarit.

Le lecteur a lu...

Le lecteur a reconnu...

Si le mot créatif devient difficile à lire, conserve à côté une désignation simple du produit. Un effet expressif n'est pas une preuve sur sa composition.

Source : Fanzine culinaire, p. 5. Les exemples liés à l'éclair et au cacao sont des transpositions pédagogiques.

RÉSERVE ATELIER / TYPOGRAPHIE ET GESTE

Avant le cornet, penser le tracé.

Cette fiche prépare une inscription sur papier. Le travail de la matière, de la pression et du débit sera expérimenté en pâtisserie.

Typographie

Dessiner et organiser des lettres pour un message imprimé ou une recherche graphique.

Calligraphie

Tracer les lettres par un geste. Sur le gâteau, la matière et l'outil imposent aussi leurs contraintes.

- ☐ Le mot tient dans la zone disponible.
- ☐ La taille et l'espacement permettent de le lire.
- ☐ Le tracé reste assez simple pour être essayé avec l'outil.

Essai 1 · Inscription courte choisie avec le professeur

Sur papier : règle la taille, la ligne et les espacements.

Essai 2 · Une version plus lisible ou plus simple

Un tracé que je conserve

Un point à vérifier en TP

Avec l'outil et la matière autorisés.

La fiche ne valide pas le geste au cornet. Je conserve mon essai pour comparer mon intention au résultat réel.

Appui professionnel : référentiel CAP Pâtissier, C6.10, p. 30. Cette préparation graphique est une adaptation, non une épreuve pratique.

S2 / UNE FINITION À ANTICIPER

Composer aussi sur le gâteau.

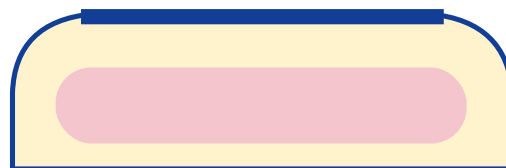
À partir de la fiche de départ, propose une disposition simple du décor. Garde les composants et la forme autorisés.

VUE DE DESSUS



Forme, rythme, place du décor.

COUPE SIMPLIFIÉE



Composants repérés, sans recette inventé

Schémas pédagogiques, non recette. Les couleurs distinguent les parties : elles ne décrivent pas la couleur réelle de l'éclair.

Mon dessus de gâteau · un croquis suffit

Montre la place du décor et un espace laissé libre. Légende les éléments.

Un principe utilisé

Répétition, équilibre, contraste, direction...

Une vérification professionnelle

Découpe, tenue, répétition en série, temps...

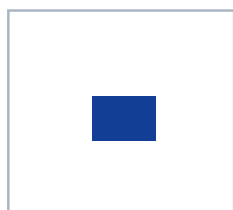
Un décor sur papier peut être séduisant mais irréalisable avec les moyens du TP. Je fais vérifier le passage à la matière avant de produire.

Appui : référentiel CAP Pâtissier, p. 29–31. Le croquis constitue ici un outil d'arts appliqués au service de la préparation.

OUTIL S3 / LA COMPOSITION

Guider le regard. Laisser respirer.

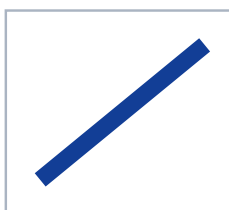
La composition organise les éléments sur un support. Ces cinq principes sont des pistes à tester, pas des règles d'émotion automatiques.



centrée



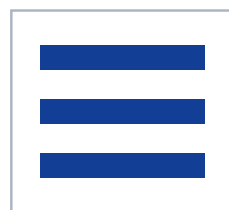
décentrée



diagonale



verticale



horizontale

Sur une page

Répéter une forme pour créer un rythme.

Créer une hiérarchie entre titre, image et texte.

Laisser des blancs pour séparer les informations.

Créer un contraste de taille ou de forme.

Sur un gâteau : un transfert à vérifier

Répéter un élément de décor sans gêner la découpe.

Donner une place principale à un élément sans surcharger.

Préserver des zones libres en tenant compte de la finition.

Comparer des éléments dont la fabrication reste possible.

Sur notre affiche, le lecteur doit voir d'abord...

Puis... et enfin...

Composition visuelle ≠ composition alimentaire. L'une organise ce que l'on voit ; l'autre décrit ce qui entre dans le produit.

Un nom de pâtisserie ou un signe peut aider à reconnaître l'équipe. Il ne doit pas faire disparaître le nom du produit.

Source : Fanzine culinaire, p. 9-12 ; schémas recomposés pour l'atelier. Les transferts au gâteau sont des propositions à tester.

S3 / EXPLORER AVANT DE CHOISIR

Deux pistes. Deux organisations.

Même produit, mêmes informations fiables : imagine deux affiches différentes. Des masses annotées ou des papiers déplacés suffisent.

À placer : nom usuel du produit · image ou croquis · deux informations utiles · nom de l'atelier ou signe simple.

Piste A

Place les grandes masses.

Piste B

Change la place, la taille ou l'orientation.

La vraie différence entre mes deux propositions

Dans A, le regard commence par... Dans B...

Je conserve les deux essais, y compris celui que je ne retiens pas. Le collage et les gabarits permettent aussi des choix personnels.

S3 / LE CHOIX COLLECTIF

On choisit avec des raisons.

Le trio compare trois propositions différentes parmi les recherches de chacun. Nous réalisons ensuite une affiche A4 sur une feuille séparée.

Critère	Piste 1	Piste 2	Piste 3
Le produit est identifiable.			
Les informations sont justes.			
L'ordre de lecture est clair.			
L'intention se comprend.			

Inscrivez + : convaincant ; ? : à vérifier. Ajoutez un mot. Ce n'est pas un concours de points.

Nous retenons... parce que...

Une raison liée au produit et au destinataire.

Le choix que j'ai proposé

Une idée d'un camarade que nous gardons

- ☐ Le dessin représente bien le produit choisi.
- ☐ Les mots viennent de notre fiche et non d'une supposition.
- ☐ La version reste modifiable jusqu'au test.

Nous ne distribuons pas les talents : tout le monde propose, manipule et explique.

S4 / LE DOUBLE TEST

Le public comprend ? La vente peut transmettre ?

Un autre trio découvre notre affiche. Les créateurs observent d'abord sans expliquer. On teste le support, pas la vitesse des personnes.

Test 1 · Le regard du public

Découverte brève, puis lecture libre : quel produit est présenté ? Que voit-on en premier ?

Test 2 · Le relais vente

Avec notre fiche de départ : quelles informations sont sûres ? Quelle question reste sans réponse ?

Ce que nous vérifions

Ce que le lecteur a réellement dit

Nom du produit

Premier élément repéré

Un fait compris

Une hésitation ou une donnée manquante

Avant · Le problème

Après · Notre modification

Au deuxième test, nous observons...

Même format, distance et durée indicative ; nouveau lecteur si possible.

Un avis comme « c'est beau » exprime une préférence. « Je confonds le nom du gâteau et celui de l'atelier » donne une piste de correction.

S4 / TRANSMETTRE ET TRANSFÉRER

Dire l'essentiel. Nommer ce qu'on ignore.

En petit groupe, chacun présente un choix en 30 à 45 secondes. Puis chacun prépare seul un nouveau support.

Mon intention

Je voulais faire comprendre...

Mon choix

J'ai choisi... On le voit ici...

Notre progrès

Le test a montré... Nous avons changé...

Mon message au personnel de vente

Nom du produit + composants vérifiés + qualité attendue + information à vérifier.

Un support différent : la petite étiquette

Reprends le même produit et deux informations de sa fiche. Organise-les pour un format plus petit. Ne recopie pas simplement ton affiche.

Mon étiquette d'exercice

Le nom du produit doit rester repérable.

Pour guider la lecture, j'ai...

Nomme un réglage visible.

Je n'invente ni allergène absent, ni durée de conservation, ni origine, ni prix. Pour une vente réelle, l'équipe vérifie toutes les mentions nécessaires.

Étiquette pédagogique non destinée à une vente réelle. Appui métier : communication interne et valorisation, référentiel p. 31.

S4 / MON BILAN DE RENTRÉE

Des preuves de progrès. Pas une note surprise.

Pour chaque action, retrouve une trace. Tu peux expliquer oralement, pointer ton essai ou utiliser quelques mots.

Action	Ma trace / ma page	Mon repère
J'observe et je justifie un indice.		
Je respecte la fiche produit.		
Je propose deux pistes différentes.		
Je choisis et j'améliore après un test.		
J'explique avec un vocabulaire précis.		

Repères possibles : je débute / j'y arrive avec un appui / je peux le refaire dans une situation proche. Une aide utilisée ne retire pas automatiquement de la valeur à mon travail.

Une chose que je sais mieux faire	Mon prochain petit pas
--	-------------------------------

Ma contribution dans le trio Un acte précis : proposer, reformuler, tester, laisser parler...
--

Ce que je veux vérifier au prochain TP :

S5 / LE FANZINE PÂTISSIER

Un petit ouvrage. Une vraie intention.

Le fanzine est une publication indépendante de passionnés. Dans notre atelier, il devient un récit visuel autour d'une pâtisserie.

Nous réutilisons

Le produit, les essais de lettres, les recherches, la fiche de départ et les retours de lecture.

Nous ajoutons

Un récit choisi, un chemin de fer et un ordre de lecture sur huit pages.

01**S5 · Préparer**

Choisir le récit et les pages.

02**S6 · Composer**

Assembler les textes et images.

03**S7 · Éditer**

Tester, corriger, relier.

- ☐ Huit pages A5 pour un trio : textes courts et images lisibles.
- ☐ Une désignation claire du produit, même avec un titre créatif.
- ☐ Des données techniques vérifiées ou marquées « à vérifier ».
- ☐ Au moins un principe issu d'une référence et un mot-image.
- ☐ Un test, une amélioration et les crédits des sources.

Le titre de notre fanzine

Un titre expressif + un sous-titre qui nomme la pâtisserie.

La maquette de huit pages proposée est un format d'atelier, pas une règle universelle du fanzine. Le gabarit A5 séparé peut être rempli, découpé ou réorganisé.

Source : Fanzine culinaire fourni, p. 2. Le format, les contraintes et l'usage professionnel sont des adaptations.

S5 / UNE MÉMOIRE, UN REGARD

Raconter une pâtisserie. Sans se mettre à nu.

Tu peux partir d'un souvenir choisi, d'une situation professionnelle observée ou d'une scène inventée. Tu n'as pas à raconter ta famille ou ta vie privée.

- ☐ Je choisis un souvenir que j'accepte de partager.
- ☐ Je choisis une observation faite en atelier ou en stage.
- ☐ Je choisis une scène inventée, annoncée comme telle.

Un objet ou un geste

Fouet, moule, poche... ou un geste observé.

Un mot sensible

Une couleur, une odeur mémorisée, une forme...

Mon récit en trois phrases, ou en trois images légendées

1. La situation. 2. Un détail précis. 3. Le lien avec le produit.

Ce récit m'inspire un choix graphique

Une lettre, un rythme, un contraste, un cadrage...

Le récit peut être personnel ou fictif. La composition annoncée du produit, elle, ne doit pas être inventée.

Source : Fanzine culinaire, p. 1-2 (portrait et souvenir culinaire). Le droit de choisir son degré de dévoilement est explicité dans cette adaptation.

S5 / LE CHEMIN DE FER

Huit pages, un parcours de lecture.

Le chemin de fer prévoit l'ordre des pages et la place des textes et des images. Il permet de voir le récit avant la fabrication du livret.

1 La couverture Nom du produit, titre-mot-image.	2 Une rencontre Souvenir choisi ou scène inventée.	3 La matière Un composant et une texture.	4 Ce qu'il y a dedans Coupe ou schéma légendé.
5 La finition Rythme, décor ou écriture.	6 La transmission Ce que doit savoir la vente.	7 L'amélioration Un test, une modification.	8 Les crédits Auteurs, références, bilan bref.

Notre changement dans cet ordre proposé

Quelles pages rapprochons-nous, et pourquoi ?

Le lecteur doit comprendre à la fin...

Une idée essentielle, pas huit messages concurrents.

Ce plan montre les pages dans l'ordre de lecture. Ce n'est pas l'ordre d'impression recto verso. Ne colle pas définitivement avant d'avoir testé la maquette pliée.

Source : Fanzine culinaire, p. 9. Le contenu des huit pages est une proposition pour le CAP Pâtissier.

S6 / LA DOUBLE PAGE

Composer deux pages qui se répondent.

Choisis une double page du chemin de fer. Compare deux organisations rapides avant d'assembler la version finale.

Double page choisie : et

Message principal :

Piste A · page gauche

Piste A · page droite

Piste B · page gauche

Piste B · page droite

Notre choix et sa raison

Quel rapport entre texte et image aide le lecteur ?

Près du pli, laisse un espace. Une lettre, une légende ou un composant important ne doit pas disparaître dans la reliure.

S6-S7 / FABRIQUER

Plier, assembler, vérifier dans les mains.

Une maquette manipulable suffit pour apprendre. Le lecteur doit pouvoir suivre les pages sans explication supplémentaire.

01**Préparer**

Deux feuilles A4 pliées.

02**Emboîter**

Une feuille dans l'autre.

03**Numéroter**

Les huit pages de lecture.

04**Assembler**

Reporter puis relier.

Fabrication manuelle

Plie deux A4 en deux. Emboîte-les, puis numérote les huit faces dans l'ordre de lecture. Compose directement ou colle tes éléments. Referme et vérifie.

Avec le gabarit A5 fourni

Les huit pages du PDF sont dans l'ordre de lecture. Imprime en mode « livret » lorsque le matériel le permet. Fais un exemplaire test avant la série.

- ☐ Les pages sont dans le bon sens.
- ☐ Les éléments ne sont pas collés au bord ni au pli.
- ☐ Les textes restent lisibles à la taille réelle.
- ☐ L'ordre du chemin de fer est respecté ou modifié avec une raison.
- ☐ Le moyen de reliure est choisi avec l'enseignante.

Notre problème de fabrication et sa solution

Pli, ordre des pages, colle, reliure, format...

Sans impression en livret : les pages A5 imprimées peuvent être découpées puis placées dans une maquette déjà pliée et numérotée. Ciseaux et colle suffisent.

RÉSERVE CULTURELLE / LE DOCUMENT FANZINE

Voir comment les lettres deviennent image.



A · Silhouette et lettres

Que reconnais-tu avant de lire ? Où sont placés les mots ?

Un indice dans A



B · Un même mot transformé

Qu'est-ce qui change : largeur, courbe, inclinaison, épaisseur ?

Un réglage dans B

Un principe commun avec notre travail pâtissier

Exemple : utiliser une silhouette ou répéter un rythme, sans reprendre la création entière.

Mon transfert personnel

Ce que je prélève / ce que je transforme / pourquoi.

Les deux documents ne donnent pas ici une attribution complète. Écris « auteur non précisé dans le document fourni » plutôt que d'inventer un nom. Les pages voisines du fanzine offrent d'autres comparaisons.

Reproductions du Fanzine culinaire fourni, p. 3 et 5 (détail des variations du mot « Musée »). Auteurs et dates de ces exemples non précisés ; crédits photographiques non indiqués.

S7 / LE COMITÉ DE LECTURE

Publier après avoir fait lire.

Un autre trio lit notre maquette. Nous vérifions ce qu'elle permet de comprendre, pas seulement son aspect.

Le lecteur doit pouvoir...	Oui / à revoir	Une observation précise
nommer le produit.		
distinguer récit et données techniques.		
comprendre un schéma ou une légende.		
suivre l'ordre des pages.		
repérer nos sources.		

Une page qui fonctionne

Pourquoi ?

Une page à améliorer

Que modifier ?

Notre correction prioritaire

Nous changeons... pour que...

Ma contribution identifiable

Une page ou un élément + une décision que je peux expliquer.

Avant une diffusion extérieure, l'enseignante vérifie les informations, les crédits et les autorisations nécessaires.

APRÈS LA SÉQUENCE / RETOUR AU TP

Comparer mon intention au résultat réel.

Cette page se complète avec l'enseignant de pâtisserie lorsqu'un essai alimentaire est effectivement réalisé. Sans essai, je garde la colonne du résultat en attente.

Produit / date du TP**Le choix que je teste**

Décor, inscription, répartition...

Mon intention sur papier**Ce que j'observe en atelier****Ce que je garde ou corrige**

- ☐ La proposition respecte le produit et la commande.
- ☐ La réalisation est possible avec les moyens disponibles.
- ☐ Le décor ou le tracé reste lisible et adapté au support.
- ☐ La répétition en série est possible.

Retour du professeur de pâtisserie

Validation / réserve / prochain essai.

Une photo ne suffit pas à juger le goût, la conservation ou la sécurité du produit. Je distingue l'observation visuelle des autres contrôles réalisés en atelier.

BOÎTE À OUTILS / LE VOCABULAIRE

Les mots qui aident à agir.

Mot	Pour comprendre et agir
Intention	Ce que je veux faire comprendre ou évoquer.
Composition visuelle	La place des éléments sur une page ou sur un support.
Composition alimentaire	Les produits et composants utilisés pour fabriquer une pâtisserie.
Hiérarchie	Ce que le lecteur repère d'abord, puis ensuite.
Contraste	Une différence visible de taille, forme, couleur, matière ou valeur.
Graisse / espacement	L'épaisseur des lettres / l'espace entre elles.
Texture / aspect	La structure ou sensation liée au produit / ce que sa surface donne à voir.
Mot-image	Un mot dont le dessin permet aussi de reconnaître une image.
Chemin de fer	Un plan de l'ordre et du contenu des pages.
Prototype / maquette	Une version provisoire qui sert à essayer et à corriger.
Argument de valorisation	Un fait utile et vérifié, formulé pour un destinataire.
Crédit / source	Qui a créé le document et où nous l'avons trouvé.

Trois mots que je sais maintenant utiliser

Écris une courte phrase ou montre un exemple pour chacun.

Le vocabulaire sensoriel sert à préciser une observation ou un attendu de fiche. Il ne faut pas confondre promesse graphique et qualité réelle du produit.

BOÎTE À OUTILS / AUTONOMIE

Je suis bloqué. Je peux commencer petit.

1 · Je repère

Je montre le verbe d'action et l'endroit où je dois agir. Je demande une seule consigne à la fois.

2 · Je manipule

Je commence avec deux mots et trois formes. Je peux décalquer, déplacer, dicter ou faire un croquis.

3 · Je fais un essai

Je choisis entre deux débuts possibles. Je garde une trace, même imparfaite.

4 · Je demande un retour

« Que lis-tu d'abord ? » « Quel élément manque ? » Je choisis ensuite une correction.

Dans le trio, nos responsabilités tournent

Responsabilité	Le geste utile
Faire circuler la parole	Inviter chacun à proposer, sans interrompre.
Garder la demande en vue	Revenir au produit, au lecteur et aux critères.
Garder les traces	Vérifier les essais de chacun, sans faire à sa place.

L'aide qui m'a été utile aujourd'hui

Et ce que j'ai décidé moi-même grâce à elle.

Personne n'est nommé « celui qui sait dessiner » pour toute la séquence. Nous apprenons tous à concevoir.

EXEMPLE D'EXERCICE / PAS UN MODÈLE À COPIER

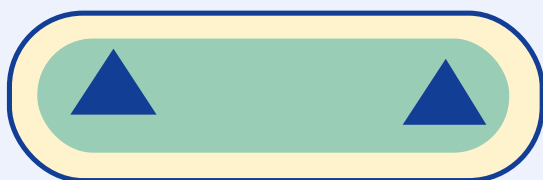
Un éclair, des informations bien rangées.

ATELIER MJC · FICHE FICTIVE P2

ÉCLAIR CHOCOLAT

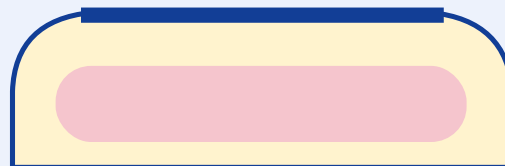
Pâte à choux · crème pâtissière chocolat
Glaçage au fondant cacao

VUE DE DESSUS



Forme, rythme, place du décor.

COUPE SIMPLIFIÉE



Composants repérés, sans recette inven

Intention : faire repérer le produit avant le nom de l'atelier.

Pourquoi cela fonctionne

La désignation est explicite. Le texte précise les composants de la fiche. Le croquis aide à distinguer dessus et intérieur.

Ce qui reste à vérifier

La composition détaillée, les allergènes et les conditions de conservation ne sont pas fournis par cette maquette.

Une autre organisation que je pourrais proposer

Je change un principe, pas seulement une couleur.

La fiche P2 du guide fixe les données de cette simulation. Ces composants décrivent l'exemple choisi ; ils ne constituent ni une recette exhaustive ni la composition de tous les éclairs.

MON CARNET / CE QUE J'EMPORTE

Un regard plus précis. Une idée mieux expliquée.

J'ai observé

Ma référence ou mon indice.

J'ai proposé

Mes deux pistes : pages...

J'ai testé

Une correction utile.

J'ai transmis

Une information fiable et un choix expliqué.

Mon prochain défi en pâtisserie

Ce que je souhaite essayer ou vérifier en atelier.

La pâtisserie se fabrique avec des gestes.**Elle se comprend aussi grâce aux formes, aux signes et aux mots.**

Les documents de notre atelier

Ce livret reprend les deux supports *Atelier MJC – TCAP Pâtisserie* fournis et les enrichit avec *Fanzine culinaire TCAP3* : portrait, lettres expressives, mot-image, chemin de fer, composition et autoévaluation.

Les liens avec le métier ont été précisés à partir du référentiel CAP Pâtissier modifié en 2022 et du programme AACA CAP de 2019. Sources détaillées dans le guide, p. 32.

Création pédagogique : Atelier MJC · Marie-Joana Chamlong · Lycée François Rabelais. Outil d'apprentissage, non publication officielle. Les schémas nouveaux sont pédagogiques ; les légendes des reproductions sont conservées avec leurs limites.