

Fiche projet:

"Raconte-moi l'histoire du Petit-Déjeuner »

Enseignants

FACCHIN TRISTAN: Lettres Histoire-Géographie
DELACROIX KARL: Boulangerie-Pâtisserie
MAGHNOUJI NABIL: Arts appliqués
HORNEZ VINCENT: Hotellerie et service

INVITÉS: Corps enseignant de la classe de Seconde Boulangerie Pâtisserie, administration, assistante sociale, infirmerie, inspecteur et inspectrices lettres-histoire, lettres et boulangerie pâtisserie.

Les classes:

- Établissement LPO Kawéni
- Seconde Bac pro Boulangerie Pâtisserie, Terminale STHR
- Salle « accueil Petit-Déjeuner »
- Date prévue de l'évènement: Jeudi 07 décembre de 07h à 10h

Le projet

Ce projet s'inscrit dans la séquence d'histoire « Circulations et colonisations du XVème au XVIIIème siècle ». Il représente une démarche co-construite avec plusieurs collègues dans leurs matières respectives et avec les élèves, véritables acteurs du projet.

Cette histoire du petit-déjeuner moderne s'inscrit dans le cours d'histoire-géographie (M. Facchin) mais trouve un écho dans le cadre de l'atelier professionnel (M. Delacroix) et dans la démarche d'arts appliqués (M. Maghnooui). Par ailleurs, la classe de T STHR (M. Hornez) sera au service de ce petit-déjeuner Le projet transversal permet ainsi une continuité pédagogique entre l'enseignement « général » en lettres-histoire, le monde professionnel mais aussi la démarche de créativité des arts plastiques ainsi qu'une transversalité dans l'apprentissage et l'obtention des capacités requises aux classes de Seconde Bac pro et de Terminale STHR .

L'idée est de partir du présent du petit-déjeuner moderne pour expliquer l'histoire de ses composantes et ses évolutions. L'enjeu est d'identifier chaque élément constitutif (exemple du café) comme une partie des échanges de cette première mondialisation et de raconter son histoire. Chaque élève prépare ainsi une présentation orale d'environ 5min autour d'un produit (composition, découverte, origine, consommation aujourd'hui)¹. À l'issue d'une première heure consacrée à cette histoire du petit-déjeuner, une deuxième heure dans l'espace professionnel dévolu « Accueil Petit Déjeuner » permettra aux élèves de présenter leurs créations, de les goûter et d'échanger avec leurs professeurs et les intervenants.

Dans le cadre de leur apprentissage, les élèves en tenue professionnelle apprendront ainsi à créer avec des ingrédients locaux:

¹ Les matières premières sont tirées d'une production locale et travaillées par les élèves en atelier: Pain, jus, thé / café / chocolat chaud, confitures, céréales & farine (comme parts constitutives du pain), sucre, viennoiseries (brioche)

- Les pains
- Le beurre et des confitures d'ananas et de papaye verte
- Le chocolat chaud et les boissons chaudes (thé & café)
- Les jus au tamarin
- Des brioches

Ils seront aussi amenés à communiquer sur leurs créations grâce à un travail visuel (affiches de présentation de chaque produit en construction avec leur enseignant d'arts appliqués) et un travail journalistique (garder une trace de l'évènement grâce à un suivi photographique) le tout avec une véritable attitude professionnelle (usage de la tenue et du vocabulaire adapté). Les capacités travaillées sont ainsi transversales et les élèves peuvent ainsi saisir l'intérêt pédagogique de l'apprentissage de la séquence et de sa traduction dans le cadre professionnel.

La séance se déroule de la manière suivante sur trois heures:

1. Accueil à 7h sur quinze minutes, mots des officiels
2. Introduction de 15min des enseignants de lettres-histoire-géographie et d'atelier sur les classes engagées, sur la place singulière du petit déjeuner, sa place dans la séquence et annonce du plan.
3. Présentation individuelle élève par élève d'environ 3 à 5min au tableau en tenue. Au tableau seront affichés leur présentation et, à chaque fois, la provenance du produit concerné ainsi qu'un « fait intéressant ».
4. L'ensemble des composantes ayant été présentées sur la première heure, les élèves amèneront les convives dans la salle connexe pour présenter leur production et se mettre à table. Les terminales STHR assureront le service du petit-déjeuner sous l'œil de leur enseignant M. Hornez.

Organisation de l'espace:

La séance a lieu dans l'espace « accueil Petit-déjeuner » du LPO de Kawéni. Une salle de présentation est préparée avec un vidéo-projecteur. Dans la salle connexe, plusieurs tables auront été préalablement (le jour d'avant) dressées pour accueillir élèves et invités. Ces tables seront déjà prêtes avec une présentation soignée. À la demande seront fournies les boissons chaudes. 3 tables de 4 personnes sont réservées pour les élèves et plusieurs autres seront prêtes pour le corps enseignant, l'administration, les officiels et autres invités. L'ensemble des invités pourront échanger avec les élèves et poursuivre ce projet sur d'autres pistes.

Un élève sera chargé de faire le « reporter » de l'évènement. Au long de celui-ci, il prendra des photos pour immortaliser l'instant.

Une attention particulière sera portée sur le dressage, le service, la propreté puis le nettoyage de l'espace.

Un compte-rendu sera fait par la suite avec les élèves pour établir si un tel projet puisse voir à nouveau le jour ou non.