

Projet Cogni'Classe : Concevoir un Plat Végétarien Gastronomique

TEMPS 1 - DE L'EXPLORATION À LA CONCEPTION (DIGITAL J-1)



Analyse et Recherche Collaborative

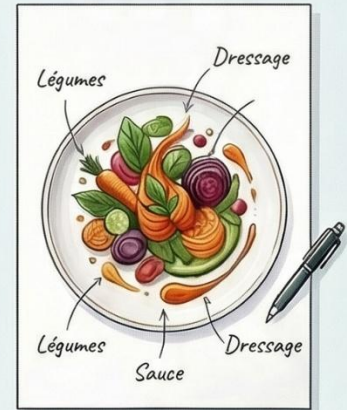
Équipes de 2-3 personnes utilisant le chatbot Mizou pour valider les choix techniques.



Assistant de Conception Tripartite

Un élève encode (Word), un vérifie la conformité (ChatGPT), un réalise les croquis.

CROQUIS DU PLAT



Représentation visuelle du concept validé



J-1

Dédié au prompting/recherche

La Chronologie de Préparation



JOUR J

Pour le coaching et la production

EXIGENCES TECHNIQUES ET HUMAINES (PRODUCTION PHYSIQUE JOUR J)

Maîtrise des Gestes et Textures



Obligation de taillages variés (julienne, rubans), cuissons multiples et dressage gastronomique soigné.



Priorité aux Compétences Psychosociales

La réussite dépend de la collaboration, de l'écoute active et de l'ouverture d'esprit.

	Ingrédient	Technique Imposée
1		Carotte orange & Betterave : Transformation obligatoire en purée lisse.
2		Légumes variés : Taillages en julienne, en rubans et en dés.
3		Herbes : Présentation sous forme de coulis et forme libre.



Captation des Ressentis

Enregistrements audio et vidéo durant la production pour conserver une trace des émotions.

Guide de Réalisation : Le Plat Végétarien Gastronomique

MISE EN PLACE : INGRÉDIENTS CLÉS



Légumes: Carottes (3 types), Aubergine, Courgettes, Poireau, Asperge, Betterave

Aromates: Basilic, Coriandre, Romarin, Persil, Oignons frits, Fleurs comestibles

Épicerie: Farine, Huile d'olive, Vinaigre balsamique, Beurre, Crème

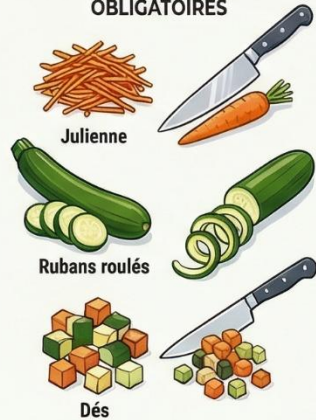
TRANSFORMATION DES RACINES



Les carottes orange et les betteraves doivent obligatoirement être transformées en purée.

PRÉPARATION ET TECHNIQUES DE CUISSON

MAÎTRISER LES TAILLES OBLIGATOIRES



DIVERSIFIER LES MODES DE CUISSON



Tous les légumes doivent être cuits

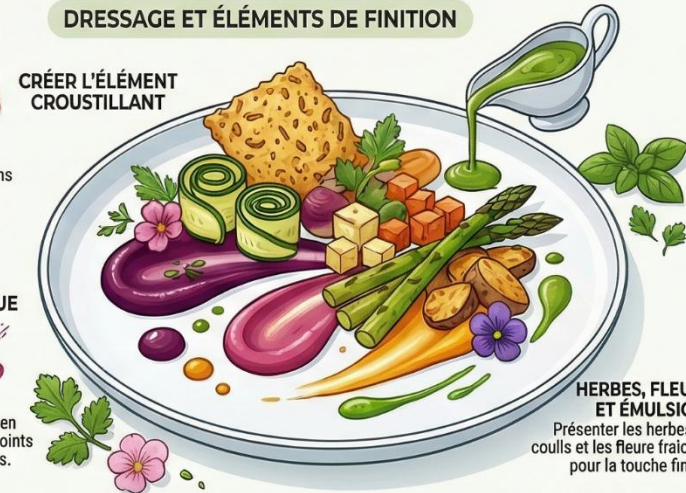
DRESSAGE ET ÉLÉMENTS DE FINITION



Cracker avec oignons frits, romarin, beurre et farine.

DRESSAGE DE STYLE GASTRONOMIQUE

Disposer les purées en fond d'assiette ou en points de tailles différentes.



HERBES, FLEURS ET ÉMULSION

Présenter les herbes en coulls et les fleurs fraîches pour la touche finale.

Pierre

Jordan

Milou

Maurad

Préparation des légumes

Cuissons

Éléments croustillants

Sauces et finitions

des purées (carotte orange et betterave), vérification des textures

Taillage des légumes : julienne de poireau, dés de carottes de couleur, préparation des mini-carottes

Cuisson vapeur des courgettes en rubans, rôtiage des asperges, cuisson étuvée du poireau, surveillance des cuissons

Réalisation des carottes frites croustillantes, préparation du cracker (oignons frits, romarin, beurre et farine)

Réalisation du coulis d'herbes, préparation de la vinaigrette émulsionnée (huile d'olive et vinaigre balsamique)

Cracker

Après la réalisation et servira de comparatif lors de la phase réflexive. (métacognition)

3 Poireau en julienne – Cuisson étuvée

Matériel

Cuisson

Après cuisson

Contrôle de cuisson

Après cuisson

Risque :

Asperges – Cuisson rôtie au four

Matériel

Plaque de cuisson

Après la réalisation et servira de comparatif lors de la phase réflexive. (métacognition)

L'IA au Service de l'Excellence Hôtelière : Le Projet « Élève Augmenté »

Un Apprentissage Collaboratif et Innovant

Fonctionnement en mode « Brigade »

La coopération entre pairs permet d'identifier les atouts de chacun pour une efficacité accrue.

Atténuation des écarts de niveau

L'expertise partagée et l'accompagnement enseignant sécurisent le parcours de réussite de chaque élève.

L'IA comme levier réflexif

L'outil aide à l'analyse technique tout en encourageant le développement d'une réflexion autonome.



Perspectives de Développement et Consolidation

Élargissement du cercle des partenaires

Renforcer l'implication des parents et des professionnels pour amplifier les débouchés du projet.



Modernisation des équipements

L'obtention de bornes et tablettes est cruciale pour consolider ces nouvelles pratiques numériques.



Vers une évaluation réflexive

Construire des outils permettant aux élèves de mesurer eux-mêmes l'apport des usages numériques.



Posture enseignante

Accompagnement guidé sans consignes directives



Rendu final

Qualité esthétique et gustative reconnue par les pairs



Valorisation

Rayonnement via le "community manager" de l'établissement