



RETOUR PROJET PEDAGOGIQUE: 13 MARS 2026

Mme Carruesco

Objectif de la séance

Dans le cadre des enseignements en hôtellerie-restauration, ce projet vise à développer chez les élèves :

- la créativité culinaire et sensorielle
- la cohérence des accords mets-boissons
- la maîtrise des techniques de transformation simples
- l'utilisation raisonnée de l'intelligence artificielle comme outil d'aide à la création

Contenu séance:

- Les élèves travaillent en binôme cuisine/service afin de concevoir un triptyque gourmand cohérent :
- un plat végétarien (réalisé par l'élève en cuisine)
- un beurre composé qui accompagne le plat et une boisson originale en accord avec celui-ci
- L'intelligence artificielle Mizou est utilisée comme assistant de recherche et de structuration des idées, mais les élèves doivent garder un esprit critique afin de vérifier la faisabilité des propositions.
- Les ingrédients disponibles pour la création sont limités à une liste imposée afin de stimuler l'inventivité.

Partie 1 – Trouver le fil rouge du projet:

échanger avec les groupes cuisines pour connaître leurs inspirations

Constat :

- **Action** : Échange entre les serveurs et les cuisiniers pour définir un "fil rouge" aromatique.
- **Freins** : Comportements puérils et besoin de recadrage pour certains élèves. Certains se sont contentés de demander des recettes et dosages sans réelle réflexion personnelle
- **Leviers** : La prise de notes active et l'écoute des inspirations des cuisiniers pour créer une cohérence globale. Capacité à collaborer en équipe et à s'imprégner d'un concept créatif.



Partie 2 – Laboratoire Digital : Echange avec MIZOU

Constat :

- **Action**: Utilisation de l'IA pour transformer l'idée en fiches techniques précises (boisson et beurre).
- **Freins** : Posture passive (demandes sans réflexion) ou sorties du cadre scolaire (critiques de l'IA).
- **Leviers** : Questionnement approfondi sur les saveurs (ex: équilibrer le sucre par l'amertume) et auto-correction immédiate. Les élèves s'auto-correctent en questionnant l'IA sur les équilibres. Curiosité intellectuelle et capacité à transformer une intention en fiche technique structurée.



Partie 3 – Réalisation technique

Constat :

- **Action** : Fabrication autonome des boissons et beurres remaniés en suivant les fiches recettes.
- **Freins** : Doutes techniques ou visuels insatisfaisants au premier essai.
- **Leviers** : Autonomie totale au poste, soutien de l'IA pour lever les doutes techniques et coaching du professeur sur l'organisation. Réflexion collective : Les binômes réfléchissent ensemble face au doute technique.

Pendant la phase pratique, le professeur adopte une posture de coach centrée sur deux axes principaux :

- **Organisation du poste** : Il intervient pour recadrer l'organisation et la gestion de l'espace de travail, s'assurant que les binômes travaillent dans un cadre professionnel efficace.
- **Soutien à l'autonomie** : Plutôt que de fournir des réponses directes, il supervise les élèves qui utilisent leurs fiches recettes et interrogent l'IA Mizou en cas de doute technique.



Autonomie sur le poste de travail.
Réflexion collective



Réalisation d'une boisson chaude et mousse de lait en autonomie grâce à la fiche technique. Gain de confiance pour l'élève.



VISUEL 1: non satisfaisant.
Les élèves interrogent MIZOU pour améliorer le visuel



VISUEL 2: les mesures correctives ont été apportées.
Changement de verrerie et décoration finale.



Mme Carruesco

BEURRE 1:
présenté
enveloppé et servi
devant le client



BEURRE 2: moulé
en forme de
madeleine





Compétences Développées

- **Psychosociales** : Gain de confiance majeur pour les élèves introvertis qui osent utiliser des ingrédients inédits (ex: herbes fraîches ou épices). Sentiment de fierté et d'auto-efficacité chez les élèves plus fragiles face au rendu final. Sentiment d'auto-efficacité : Fierté du travail accompli et du rendu fidèle aux prévisions.
- **Techniques** : Maîtrise des dosages, des infusions et des textures (beurre pommade, mousse de cocktail).
- **Professionnelles** : Création de fiches techniques complètes incluant le calcul du coût matière, le visuel et le prix de vente

L'engagement des élèves

Les réactions des élèves face à Mizou ont été variées, allant de l'engagement profond à des comportements plus passifs ou inappropriés :

- **Engagement et réflexion** : Plusieurs binômes ont utilisé l'IA pour s'interroger sur des équilibres complexes (ex: apporter de l'amertume) et se sont auto-corrigés durant leurs échanges.
- **Posture passive ou directive** : Certains se sont contentés de demander des recettes et dosages sans réelle réflexion personnelle.
- **Comportements hors cadre** : Un binôme a adopté une attitude déplacée en critiquant le nom de l'IA ou en demandant des boissons alcoolisées.
- **Soutien technique et créatif** : En phase pratique, les élèves ont sollicité Mizou pour lever des doutes techniques ou améliorer un visuel de cocktail insatisfaisant.
- **Gain de confiance** : L'IA a servi de catalyseur pour les élèves introvertis, les encourageant à oser des mélanges inédits, tandis que les élèves plus "fragiles" ont ressenti une grande fierté en suivant les étapes précises générées

Indicateurs d'observations:

- **Le gain de confiance et l'audace** : Observez si les élèves introvertis passent de l'hésitation à la prise de risque, comme l'utilisation d'ingrédients inédits qu'ils n'osaient pas manipuler auparavant. La fierté ressentie face à un rendu fidèle aux prévisions est un marqueur fort de l'auto-efficacité.
- **L'autonomie et la résolution de problèmes** : Évaluez la capacité des binômes à gérer leur poste sans solliciter systématiquement le professeur, en utilisant Mizou pour lever des doutes techniques ou corriger un visuel insatisfaisant.
- **La posture professionnelle** : Notez la transition entre les échanges "puérils" du début et la capacité à prendre des notes, à collaborer en binôme et à rester dans le cadre scolaire face à l'IA.
- **La réflexivité (Métacognition)** : Analysez la qualité des questions posées à Mizou. Le passage d'une demande directive ("donne-moi la recette") à un questionnement sur les équilibres ("comment apporter de l'amertume ?") témoigne d'une réelle progression dans la réflexion.