



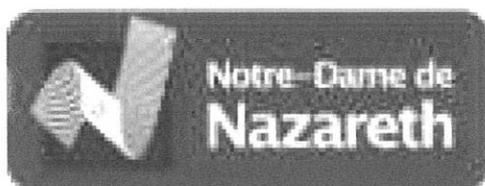
## Titre du projet

Le trompe-l'œil dans la cuisine moléculaire

## Nom de l'établissement

Collège Saint Joseph à Caen

## Partenaires



## **I Introduction**

La cuisine moléculaire est une discipline scientifique moderne qui mêle science et cuisine.

Les élèves du projet sont volontaires. Notre but est d'avoir un projet expérimental, coopératif et interdisciplinaire.

Le projet va permettre de travailler leur créativité et de rencontrer différents partenaires lycées, école d'ingénieurs et industries.

## **II Problématique**

Comment étudier les mécanismes des phénomènes constatés en cuisine et comment les exploiter pour créer et pour innover ?

## **III Développement**

Notre projet est la cuisine moléculaire et nous avons pour axe principal le thème du trompe-l'œil.

Le projet est l'alliance de la science et de la cuisine. Elle est caractérisée par l'étude des transformations chimiques des aliments, elle permet de leur donner de nouvelles textures et de créer de nouveaux mélanges. Cette dimension de la cuisine appelle à la curiosité, au savoir et à l'exigence.

Les élèves ont travaillé en groupe avec des objectifs précis. Ils ont eu 1h par semaine pour le projet. Ils ont tenu un journal pour noter leur démarche.

Nous souhaitons présenter et faire déguster au jury une entrée, un plat, quelques desserts et une boisson.

Les élèves vont présenter les plats, questionner le jury sur ce qu'il pense avoir goûté et expliquer les procédés utilisés.

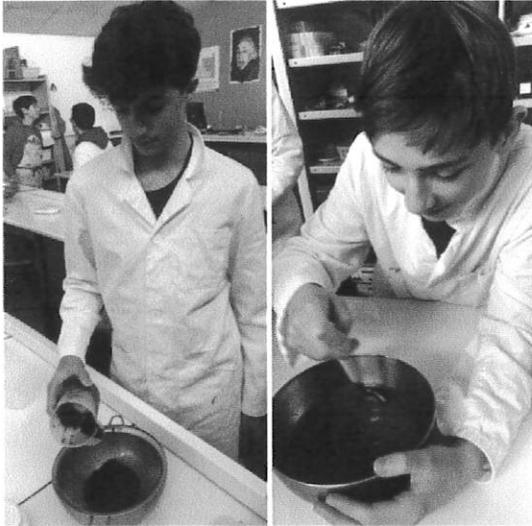
Des affiches présenteront le travail effectué en classe et les visites avec les partenaires.

Les travaux pratiques et la partie théorique se passent très bien. Le plus difficile est de l'exploiter pour l'oral. L'axe à choisir. Faire un résumé de ce qui a été vu. Mettre en avant tout ce qui a été fait.

Notre lien avec des partenaires a vraiment été un plus.

Le lien avec l'école hôtelière de Douvres a parmi un fil rouge tout au long de l'année. Un vrai échange et un apport sur le monde des cuisines.

La visite de Cap Océan a aussi été très enrichissante. Sur le travail en lui même, les contraintes, les normes de sécurité, le travail à la chaine.....



## Conclusion

Nos objectifs ont été largement atteints. Les élèves sont ravis et heureux de venir en cours.

Les élèves apprennent beaucoup de choses de manière très ludiques.

En fin d'année, nous ferons une soirée avec les parents autour du projet.

Le concours est un vrai boost pour ce projet.

Madame Chereul et Madame Philippe

Signature du chef d'établissement  
Mr Lahaye .

