

Demande

Vous analyserez les trois théières présentées ici en remplissant le tableau ci-dessous.

Ce travail d’analyse permet d’identifier les différentes caractéristiques esthétiques, fonctionnels et techniques de chaque théière.

Objectif:

- Analyser une famille d’objets en différents points : esthétique, fonction et technique



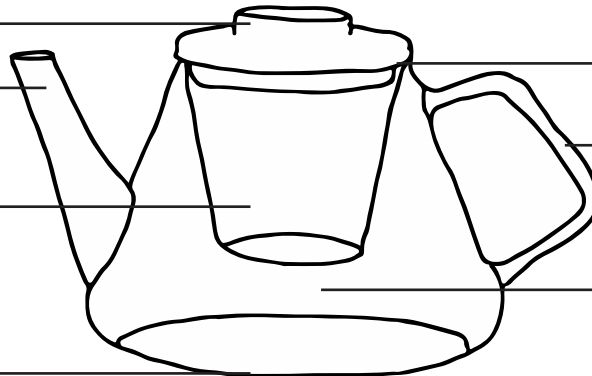
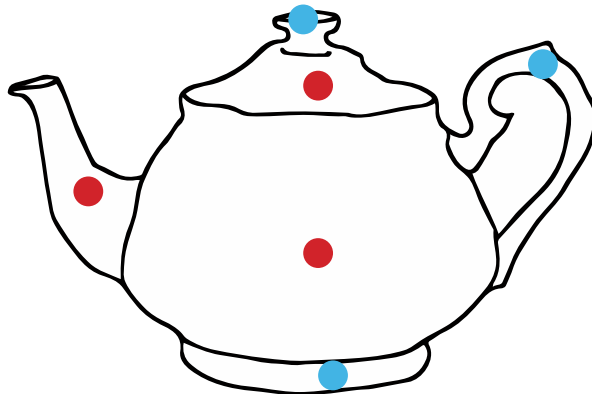
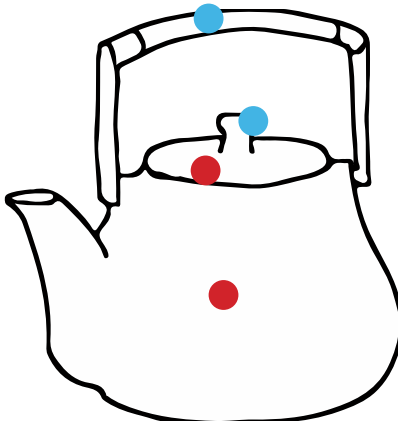
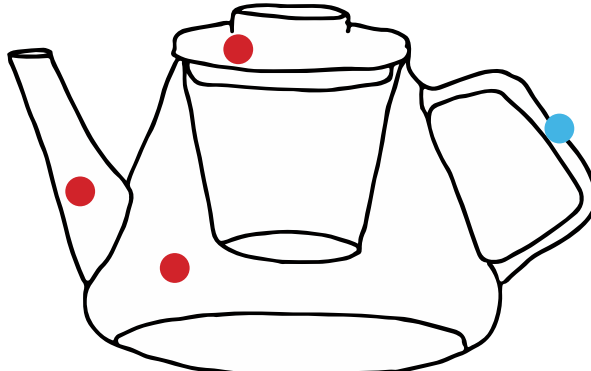
Théière 1



Théière 2



Théière 3

Caractéristiques	Théière 1	Théière 2	Théière 3
<div><div><div><div>Esthétiques:</div><div>Qu'est ce que je vois?</div><div>Décrire les formes, les couleurs, les textures, les motifs...</div></div></div></div>	<div>Formes travaillés ( anse, ouverture)</div> <div>Blanche avec motifs fleuris et liserets dorés sur la poignée, le bec, l'ouverture et le socle</div> <div>Lisse, brillante</div> <div>Style Anglais</div>	<div>Forme qui peut rappeler cocotte en fonte</div> <div>Noire + couleur du bois sur la anse</div> <div>Legerement granuleuse</div> <div>Opaque</div>	<div>Forme qui peut rappeler matériel de laboratoire ( bécher, erlenmeyer...)</div> <div>Formes triangulaires</div> <div>Transparente, ( liquide visible à l'intérieur)</div> <div>Lisse</div> <div>Brillante et reflets à la lumière</div>
<div><div><div><div>Fonctionnels :</div><div>A quoi ça sert ?</div><div>Comment ça fonctionne?</div><div>Faire correspondre les actions de la cérémonie du thé avec les parties nécessaires à leurs mises en pratique.</div><div>Et placer chaque partie sur le schéma.</div><div>Dessin change d'une théière à l'autre : libre au créateur et dépend du cahier des charges ( volume, matériau...)</div><div>Infuseur n'est pas sur chaque théière, tout dépend du type de thé consommé ( en vrac ou en sachet)</div><div>Partie plus ou moins présente comme le pied/socle</div></div></div></div>	<div><div><div><div>Actions</div><div>Verser de l'eau chaude</div><div>Remplir la théière</div><div>Poser sur la table</div><div>Tenir la théière</div><div>Verser le thé</div><div>Garder la boisson chaude</div><div>Placer le thé à infuser</div></div><div><div>Parties nécessaires</div><div>Ouverture</div><div>Pied - Socle</div><div>Infuseur</div><div>Anse</div><div>Couvercle</div><div>Bec</div><div>Réservoir - Contenant</div></div><div><div><div><div>Couvercle</div><div>Bec</div><div>Infuseur</div><div>Socle - Pied</div></div><div></div><div><div>Ouverture</div><div>Anse</div><div>Réservoir - Contenant</div></div></div></div></div></div>		
<div><div><div><div>Techniques :</div><div>En quoi c'est fait ?</div><div>( et Comment c'est fait ? )</div><div>Selon vous, quels sont les matériaux utilisés ?</div><div>Sur chaque schéma, colorier en rouge les parties qui peuvent être très chaudes et en bleu celles qui doivent rester froides lors de l'utilisation.</div><div>Matériaux choisis en fonction de ces caractéristiques ' ici Isolant ou conducteur thermique</div><div>Un ou plusieurs matériaux</div><div>Leger ou lourd, fragile ou solide</div><div>Expliquer grande série/ petite série</div><div>Artisanal ou industriel</div></div></div></div>	<div>Porcelaine ( industriel)</div> <div></div>	<div>Fonte d'aluminium et Bois ( artisanal)</div> <div></div>	<div>Verre ( industriel)</div> <div></div>