

Étape 3 :

3.1 Texte d'Intention

Rédigez un court texte (environ 10 lignes) expliquant l'idée générale de votre plat. Ce texte doit comprendre :

- l'organisation du plat
- les sensations, émotions et impressions qu'il doit transmettre
- la manière dont les couleurs et textures reflètent cette intention

3.2 Planche Finale

Réalisation de votre plat au format A3. Le plus grand soin et la plus grande rigueur sont attendues. La représentation doit être fidèle et précise.

Étape 4 :

4.1 Réorganisation des recherches

Disposez tous les éléments de recherche (tout sauf la planche finale) sur une seconde feuille A3. Assurez-vous de la lisibilité de chaque section et vérifiez que la présentation transmet clairement l'intention globale de votre travail. Pour se faire vous penserez à créer des rubriques et hiérarchiser l'information. Remettez vos planches terminée à la fin du cours.

Feuille A3, colle, ciseaux,
Nuancier de l'ingrédient à l'état naturel,
Nuancier de l'ingrédient cuisiné,
Nuancier de textures de l'ingrédient,
Analyse par adjectif,
Créations des nouvelles textures,
Texte d'intention,