**Conseils techniques Séance Food art :**

Cette année, j'ai acheté pour chaque classe

- 3 pommes

- 1 banane

- 1 botte de radis

- 1 gros navet

- 1 poireau / ou autre verdure

- 1/2 botte de carottes

- 1 botte de persil

- quelques tranches de pain de mie céréales

- des olives / câpres / maïs en grain / lentilles vertes et corail / riz

- qq champignons de paris

- 1 choux fleur ou romanesco

- 1 chou rouge

- 1 betterave cuite/ ou crue

- 1 salade (ou qq feuilles)

- 1 boîte de cures dent et des pics à brochette

- tout autre matériel de cuisine qui m'a paru utile sur le moment... (tout venait de mon tiroir de cuisine :)   )

J'avais prévu:

- 2 éponges et 1 chiffon par paillasse

- de l’essuie tout

- une cuvette pour le compost

Pour les élèves sur tables:

- des économes

- 2 mandolines

- des rappes à fromage

- des couteaux (pointus et lame lisse)... on n'a déploré AUCUN incident sur 14 classes!

- 1 planche à découper par paillasse

- des assiettes en carton: 1 par élève -> ils travaillent par binôme => 1 assiette pour l'essai, une pour la réalisation finale si besoin.

- des gobelets (pour maïs, câpres, lentilles, riz et olives)

- du papier aluminium / célophane

- des ziplog pour les élèves qui veulent remporter des trucs

- chaque binôme doit trouver un titre à son oeuvre puis l'écrire sur le bord de l'assiette en carton + 2 prénoms et n° de classe

- au fond de la salle, on avait mis en place un mini "studio photo": une feuille blanche A1 scotchée au mur et qui revenait se poser sur une petite table (sans pliure à l'angle). Le prof d'art pla faisait plusieurs prises de chaque oeuvre.