
S10 - Design et Cuisine : Concevoir un territoire théorique et didactique qui soit le lieu de rencontre de deux pratiques pédagogiques du projet par deux approches disciplinaires.

Sophie La Rocca*¹

¹CREAT – Suisse

Résumé

Symposium : 10

AXE 3 : Les pratiques enseignantes et la formation des enseignant·es en regard des modes d'organisation des savoirs et des évolutions curriculaires.

Mots clés : Design Culinaire, didactique de conception, processus créatif, pratique du projet, création de curricula.

Portée des objectifs : Création d'un DNMADE en Design Culinaire

Contexte de la recherche :

Cette communication analyse la mise en œuvre d'une nouvelle ingénierie didactique en design culinaire (diplôme national des arts et du design) portant l'appellation DNMADE Mention Patrimoine, Spécialité Design Culinaire. La spécificité de cette formation réside dans l'articulation entre une formation en design et une formation en hôtellerie restauration. Aussi, nous proposons une lecture épistémologique de ces didactiques disciplinaires fortement marquées par les gestes techniques. Puis, nous précisons les enjeux didactiques liés à la création d'une nouvelle ingénierie de formation en design culinaire où le processus créatif apparaît central.

L'établissement d'une ingénierie didactique se concentre sur la définition de contenus d'apprentissages, de logiques curriculaires et de dispositifs pédagogiques spécifiques et adaptés. En comparant différents curriculums, nous pointons l'apparition de nouveaux objets d'apprentissages en réponse à de nouvelles attentes sociales.

Actuellement, les principales formations en design culinaire existantes en France, se réalisent au niveau master 1 et 2. Dans le cadre de la mise en place d'une nouvelle formation, que propose-t-on à des étudiants pour une formation niveau licence 1, 2, 3. Quels apprentissages, quelles compétences, quels contenus d'enseignement ?

Dans le cadre de l'analyse de la création de cette formation, nous mobilisons différents ancrages théoriques en lien avec les didactiques disciplinaires du design mais également ceux

*Intervenant

inhérents au secteur de l'hôtellerie-restauration et plus spécifiquement en sciences et technologies culinaires. Dans cette perspective, nous privilégions une comparaison entre ces deux didactiques disciplinaires.

Du point de vue de la didactique du design, les travaux de recherche mettent en évidence le rôle central de l'activité de conception dans la formation. L'activité de conception renvoie à la résolution de problèmes complexe et elle est particulièrement travaillée dans une approche de pédagogie de projet.

La démarche de conception est abordée comme démarche de formation participant à l'émancipation de l'apprenant.

Les formations en design françaises, basent une grande partie de leurs enseignements sur l'investigation et donc la capacité de l'apprenant à construire un questionnement dont découlera un processus créatif.

Elles placent l'activité de conception au centre de leur cadrage théorique ; Employant l'analyse de contenus, la verbalisation et le dessin pour rendre intelligibles des processus d'interrogations individuels et collectifs. Les maîtres mots étant principalement : ouverture de la recherche, maîtrise du sens et autonomie.

Du point de vue de la formation en hôtellerie restauration, nous relevons l'ancrage théorique de la didactique en science et technologie culinaire. Sur un plan historique, son enseignement privilégie une centration sur le savoir-faire technique.

Par ailleurs, les objectifs d'enseignement dans les formations professionnelles et technologiques d'hôtellerie et restauration, sont essentiellement basées sur de la gestion d'entreprise commerciales et divisent les apprentissages en "taches" et "conditions d'exercice". Bien qu'une heure hebdomadaire est consacré à l'art appliqué et donc à la démarche de conception.

En revenant sur l'observation de cette formation en hôtellerie restauration, nous relevons la formation de rigoureux techniciens qui abordent le métier par un biais pragmatique plus qu'innovant ; artisans des métiers de bouche et exécutants virtuose des gestes acquis par un modèle transmissif. Les savoirs de métiers sont au centre de ces formations.

En privilégiant une analyse épistémologique de ces didactiques, nous observons un encrage commun fortement marqué par le savoir-faire technique. Pour le design, nous relevons la mise en évidence des techniques de représentation et de modélisation. Concernant, les techniques de mise en œuvre en sciences et technologies culinaires, elles apparaissent incontournables pour l'hôtellerie restauration, par ailleurs, ces deux formations proposent des contenus d'apprentissage qui permettent la création d'artefacts. Parfois en perpétuant gestes et savoirs, parfois en livrant les clefs d'une approche prospective innovante.

Au sein de la mise en place d'une nouvelle ingénierie didactique en design-culinaire, nous revenons sur le rôle des capacités génériques à savoir la créativité, la pensée critique, la collaboration et communication d'intentions. Ces différentes capacités transversales sont engagées dans l'activité de conception (Lebahar, 2001).

Dans le cadre de cette présentation nous discuterons en regard de la didactique comparée, des conditions de développement d'une nouvelle ingénierie de formation et des mécanismes de transposition didactique en regard de l'activités de conception. Par ailleurs, nous mobiliserons le triplet chronogénèse, topogénèse et mésogénèse (Mercier, Schubauer-Leoni et Sensevy, 2002) pour analyser le dispositif pédagogique permettant de favoriser le processus créatifs des apprenants au sein de cette formation en design culinaire.

Bédouret, T. (2004). Les interventions pédagogiques des tuteurs au sein d'actions tutorales à

l'université. *Recherches & éducatives*, (6). Repéré à <https://journals.openedition.org/rechercheseducations/331?lang=fr>

Dewey, J. (2018). *Démocratie et éducation: suivi d'Expérience et Éducation*. Armand Colin.

Lebahar, J. C. (2007). La conception en design industriel et en architecture. *Désir, pertinence, coopération et cognition*.

Didier, J. (2012). La mise en œuvre de la créativité dans l'enseignement des activités créatrices et techniques. Dans P. Losego (Ed.), Actes du colloque : "Sociologie et didactiques : vers une transgression des frontières?" 13 - 14 septembre 2012 (pp. 260-270). <http://hdl.handle.net/20.500.12162/2018>

Rogalski, J. (2014). Nouvelles pistes de recherche et évolutions de la didactique professionnelle. *Travail et apprentissages*, 13(1), 139-154.

Tortochot, E. (2012). Pour une didactique de la conception. Les étudiants en design et les formes d'énonciation de la conception, PhD. Université Aix-Marseille.

Corbeau, J.P., et Poulain, J. P. (2002). Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité. Paris : Privat/OCHA.

Zancanaro, F. (2018). Typologie de signatures esthétiques dans l'art culinaire français et ses liens avec le tourisme", *Anthropology of food*, 13 — Repéré à <https://journals.openedition.org/aof/8596>

Mercier, A., Schubauer-Leoni, M-L., et Sensevy, G. (2002). Vers une didactique comparée. *Revue française de pédagogie*, 141. 5-16

Mots-Clés: Design Culinaire, didactique de conception, processus créatif, pratique du projet, création de curricula.