

Etablissement : Lycée Charles Augustin COULOMB
Fiche projet n° : 1

Titre, sujet ou intitulé du projet	DE LA TÊTE AU VENTRE !
Enseignant référent et coordonnées	Pascal Mondout (Pascal.Mondout@ac-poitiers.fr) et François LACHENAL (francois.lachenal@ac-poitiers.fr)
Descriptif succinct du projet	Conception et Réalisation de chocolats.
Typologie des objectifs visés * cocher les cases correspondantes avec un X	ouverture culturelle <input checked="" type="checkbox"/> connaissance des métiers <input checked="" type="checkbox"/> connaissance des formations <input checked="" type="checkbox"/> autres : précisez
Réalisation(s) prévue(s)	Conception du moule, fabrication du moule, coulée du chocolat et dégustation ...
Cahier des charges technique	
Champs d'application possibles	Initiation au prototypage, maquette numérique, règles alimentaires.
Disciplines ou matières concernées	Design, Conception Assistée par Ordinateur, Fabrication avec imprimante 3D, pâtisserie.
Nombre de tuteurs et coordonnées	Etudiants volontaires de CPI 1 ^{ère} année et CPI 2 ^{ème} année.
Nombre prévisionnel de « tuteurés »	6 (2 groupes de 3)
Créneaux de fonctionnement prévus	CPI1 : Lundi (14h - 18h), mardi (8h - 12h) ; CPI2 : jeudi (10h30-12h30), jeudi (14h - 18h), vendredi (09h -13h) par créneaux de 2 heures.
Périodicité ou durée des actions	12h (2h x 6 semaines)
Budget prévisionnel envisagé	400 € par « tuteuré »(transport, matière imprimante 3D, élastomère alimentaire, chocolat, réalisation d'un moule pour thermoformage)
Remarques ou précisions	Partenariat avec acteurs associatifs ou du monde économique : Déplacement possible chez un chocolatier (prévoir 4h en plus).