



Manche 3 - Épreuve 3 : «Le gâteau de Mondrian»

Matériel

Les REPRODUCTIONS de Mondrian (ou d'autres en votre possession)

Organisation

Par binômes

Déroulement

Le pâtissier aime les tableaux de Piet Mondrian. Il a refait un gâteau dont l'intérieur ressemble à un tableau de Mondrian.

Pour préparer le modèle pour son apprenti, il faut faire un modèle.

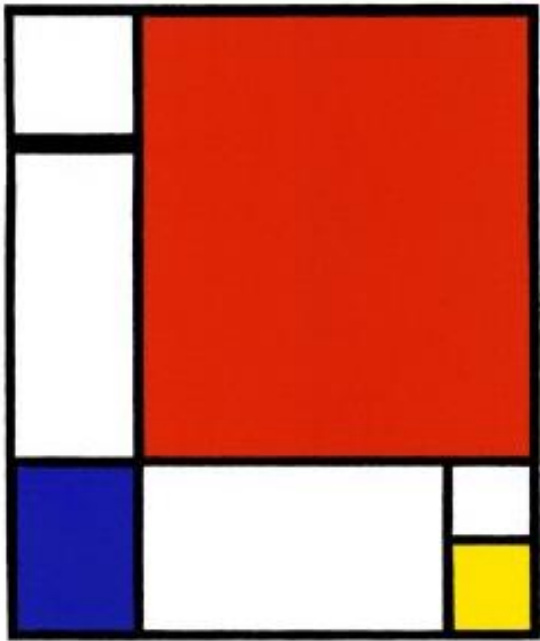
Pour les MS : juste colorier comme le modèle de la photo. Faire comparer. Puis sur feuille blanche, les laisser refaire un tableau « à la manière de » en leur donnant une règle pour tracer les traits.

Pour les GS : faire d'abord la partie MS. Puis leur donner la partie GS : le carré est vide, il faut aussi refaire les traits comme sur le modèle ! Pour cela leur donner une règle. Encourager autant que nécessaire à procéder par essais multiples, trouver des repères pour les proportions etc.

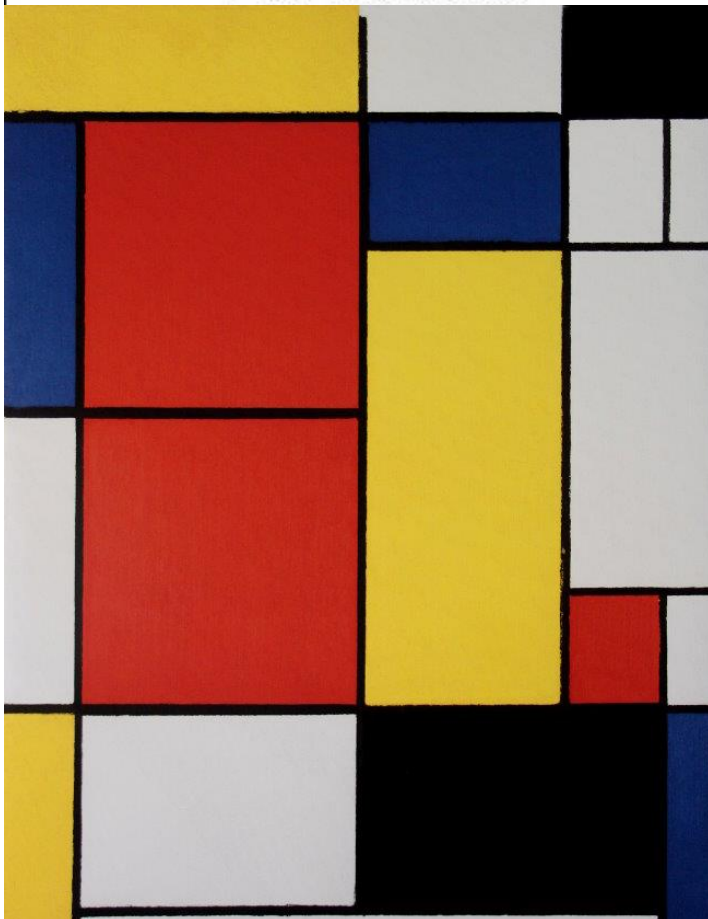
Validation

Par comparaison avec la photo de cake.

ILLUSTRATIONS DE L'ÉPREUVE :

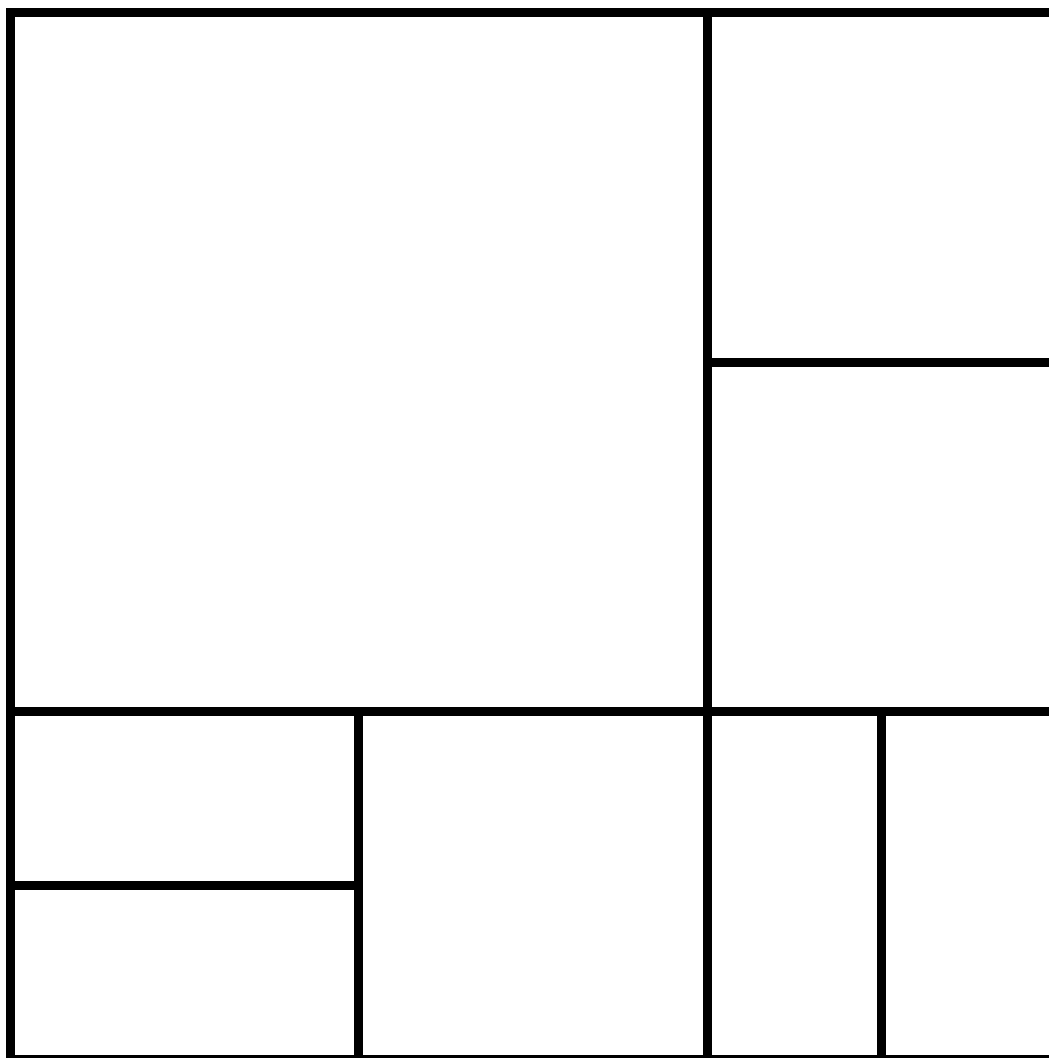


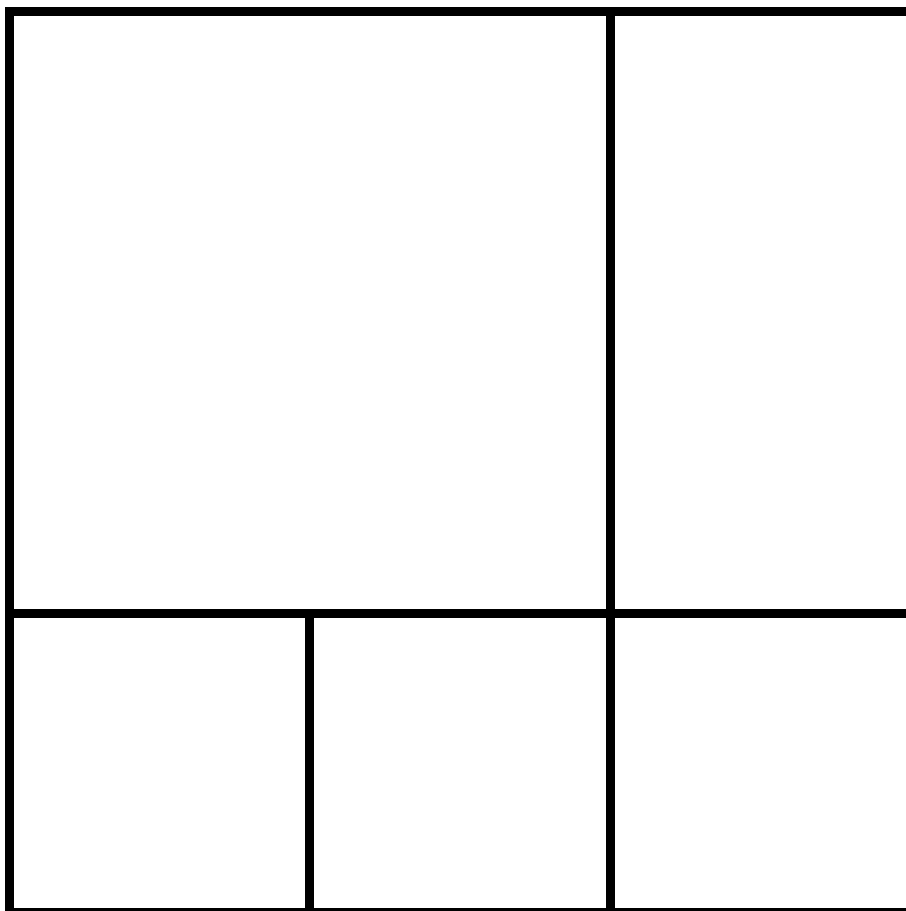
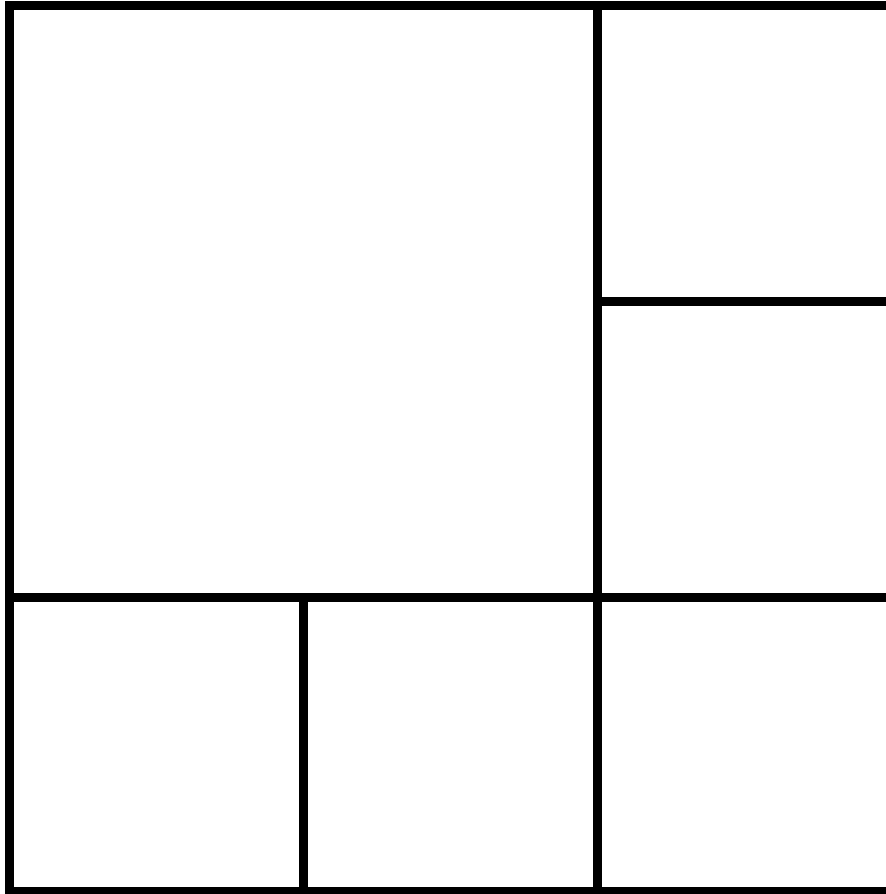
Piet Mondrian

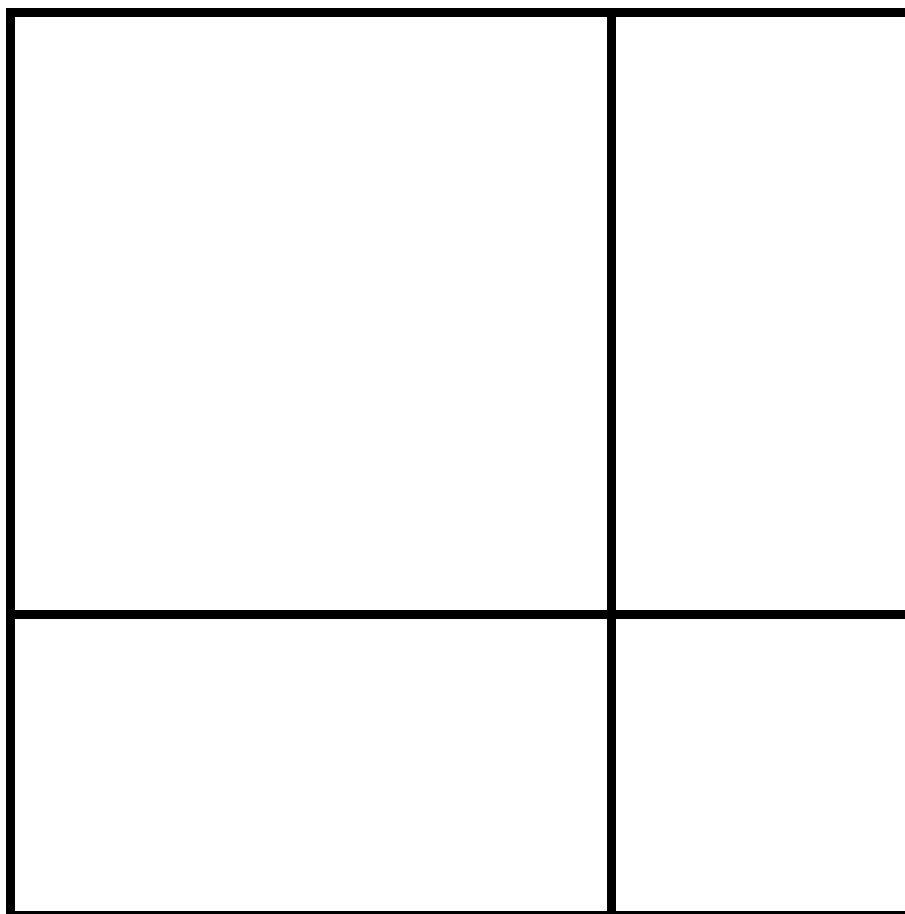




MS – Différents modèles :







POUR GS :

