

Vous souhaitez inscrire votre classe au concours d'écriture **TOQUE CHEF** organisé par HACHETTE TECHNIQUE et les EDITIONS INEDITS, sous le parrainage du chef Baptiste Renouard ?

Félicitations! Vous trouverez ci-dessous toutes les informations pour votre participation. Pour toute question ou demande d'information complémentaire, vous pouvez envoyer un mail à florence@inedits.fr ou marie-line@inedits.fr.

Conditions de participation :

Ce concours est ouvert à toute classe de Bac Professionnel toutes filières (2de, 1re et terminale) ou de CAP toutes filières dont l'établissement scolaire est situé en France Métropolitaine (Corse et DROM-COM inclus). La participation est collective, aucune participation à titre individuel n'est acceptée. Seuls les enseignants sont habilités à inscrire leur(s) classe(s), et à inviter les élèves à participer. Ils doivent être en mesure de fournir une autorisation parentale de participation au concours pour les élèves mineurs. (modèle d'autorisation parentale en annexe).

Concept:

Vous cherchez une activité motivante pour faire écrire vos élèves ? Vous pensez que thème de la cuisine peut leur mettre les mots à la bouche ? Vous avez envie de tester l'écriture collaborative avec toute la classe ? Ce concours est fait pour vous !

Pourquoi un concours d'écriture pour les CAP et Bac Pro?

Pour leur donner l'occasion de s'exprimer à travers deux types d'écriture : technique d'un côté, plus personnelle de l'autre.

La rédaction de la recette incite à travailler une écriture claire, concise, « utilitaire » voire professionnelle, dans le style « mode d'emploi ».

Le texte d'accompagnement appelle au contraire une écriture plus autobiographique, permettant d'évoquer sa propre histoire.

Le plat entre amis ou le gâteau familial étant des expériences vécues par tous, l'angle culinaire peut délier les langues et qui sait... réconcilier certains avec l'écrit ?

Pourquoi la thématique de la cuisine?

L'idée est de stimuler le travail d'expression écrite par l'univers de la cuisine et de la gastronomie, qui parle à tous les pays, à toutes les cultures, à tous les métiers, à toutes les générations. Quelle que soit la spécialisation professionnelle de l'élève, le plaisir gustatif fait partie de sa vie !

Cuisiner, goûter, déguster, partager, relèvent de la convivialité familiale et amicale : se réunir autour « d'un bon petit plat » ou d'un dessert festif crée du lien, favorise la transmission, invite à la découverte, au plaisir partagé.

Exprimer par écrit une expérience culinaire permet donc de puiser dans un vécu personnel, souvent enraciné dans une culture ou tradition familiale, d'y mettre des mots pour parler de soi, de lire ceux des autres pour mieux les rencontrer... La convivialité de cette thématique peut créer de vraies complicités autour du plaisir des papilles!

Travailler avec sa classe en mode collaboratif sera l'occasion de réveiller des souvenirs, de découvrir les goûts des élèves de la classe, de rebondir sur leur créativité, de ne jamais se retrouver seul devant sa page blanche : excellent vecteur de communication !

Suggestion : inviter les élèves à réaliser à la maison les recettes des autres pour expérimenter leur efficacité! Bon moyen de stimuler les échanges entre élèves...

Pourquoi le parrainage de Baptiste Renouard?

Pour sa jeunesse, sa notoriété, sa passion et son désir de transmettre. Derrière les fourneaux depuis l'âge de 14 ans, cet ancien élève de l'école Ferrandi (École française de gastronomie et de management) a passé son baccalauréat professionnel « Cuisines et arts culinaires apparentés », avant de faire ses armes auprès de restaurants étoilés.

Pourquoi utiliser « Les Arbres Inédits » pour concourir?

Pour faciliter votre participation au concours!

Outil numérique simple d'utilisation, à vocation pédagogique, la plateforme d'écriture collaborative *Les Arbres Inédits* offre les avantages suivants :

- les élèves peuvent regrouper leurs contributions textes et photos sur un support numérique unique, accessible à toute la classe en lecture ;
- chaque élève dispose d'un accès en écriture exclusif pour ses propres contributions ;
- l'enseignant peut ensuite sélectionner, parmi tous les contenus, **LA** recette élue par la classe. Une fois la sélection faite, il la convertit automatiquement en pdf ou en Word pour envoi par mail à Inédits.

Le tutoriel complet est accessible sur : https://inedits.fr/build/files/tuto.pdf

INFORMATIONS PRATIQUES:

Pour que vous puissiez participer, Hachette Technique met à votre disposition, gratuitement, l'accès à la plateforme d'écriture collaborative *Les Arbres Inédits* (https://inedits.fr).

Sur ce support numérique, spécialement conçu pour un usage pédagogique les élèves* devront poster trois éléments :

- les ingrédients de la recette, et les conseils de préparation/cuisson, avec les étapes à suivre.
- le souvenir personnel ou l'anecdote qui font de cette recette "une recette bien à eux", faisant partie de leur histoire!
- la photo du plat réalisé joliment mis en scène.

Modalités:

- Inscription de l'enseignant et de sa classe sur la plateforme d'écriture collaborative Les Arbres Inédits ;
- Rédaction et saisie des recettes par les élèves ;
- Sélection de la meilleure production de la classe (recette + texte d'accompagnement + photo) et envoi du document à Inédits (florence@inedits.fr ou marieline@inedits.fr) en format Word ou pdf.

Dates du concours :

La participation au Concours sera ouverte du 15 novembre 2021 (à 00h01) au 31 mars 2022 (à 23h59). Les inscriptions seront closes le 17 décembre 2021 à 23h59.

Consignes pour les contenus:

Les contenus sont postés par les élèves directement sur la plateforme des *Arbres Inédits* (textes et images). Sur la plateforme, l'enseignant peut sélectionner les contenus pour les convertir en fichier Word ou pdf. Le document envoyé pour concourir (en format pdf ou Word) doit obligatoirement comprendre :

- Une recette, dont la longueur est laissée à l'appréciation du candidat ;
- Un texte d'accompagnement : entre 10 et 20 lignes maximum, soit un à deux paragraphes, soit entre 900 et 1800 caractères approximativement (espaces compris). Les Arbres Inédits permettent d'effectuer ce comptage.
- Un visuel : format .png, ou Jpeg ou .jpg. La photo ne doit en aucun cas présenter des personnes : seulement des plats ou assiettes dressés.

^{*}Le terme « élève » désigne ici l'ensemble des publics de la voie professionnelle : élève sous statut scolaire, apprenti ou adulte en formation.

Désignation des gagnants :

Les prix décernés par le jury seront attribués comme suit :

- Les trois meilleures entrées
- Les trois meilleurs plats
- Les trois meilleurs desserts
- La recette la plus originale

Ces dix recettes seront publiées dans un beau livre de cuisine collaboratif, par les éditions Hachette Technique.

Vous trouverez en annexe 1 l'autorisation parentale donnant droit au candidat mineur de voir sa participation publiée dans le livre de cuisine des recettes lauréates, s'il est désigné gagnant par le jury.

Comment utiliser un « Arbre Inédit »?

- L'enseignant qui inscrit sa classe au concours commence par créer son espace utilisateur sur https://inedits.fr/login. En créant son espace, il doit saisir nom, prénom, mail, et renseigner son profil en indiquant son établissement et sa classe participante.
- Il ouvre cet espace à toute la classe en invitant chaque élève par mail.
- Il initialise son « Arbre » pour que les élèves puissent y poster leurs contributions.

L'enseignant, après avoir initialisé son Arbre, crée trois branches :

- une branche pour les entrées
- une branche pour les plats
- une branche pour les desserts

Les élèves pourront alors, en fonction de leur choix, poster leur recette (avec texte d'accompagnement et photo, l'un à la suite de l'autre) sur la branche correspondante. L'utilisation de l'*Arbre* ouvre également la possibilité d'échanger des commentaires de façon interactive sur les contributions postées.

Les élèves postent donc, à leur convenance, soit une entrée, soit un plat, soit un dessert, et la classe votera pour la meilleure recette, quelle que soit sa catégorie.

Exemple d'Arbre page suivante





En suivant le tuto détaillé à partir de l'onglet de notre site, vous allez planter votre *Arbre*. Vous pourrez y préciser les consignes personnalisées pour votre classe.

Afin de vous faciliter la tâche, nous vous conseillons de créer trois branches :

- entrée
- plat
- dessert

Ensuite chaque élève ajoutera les éléments de sa recette dans l'ordre indiqué sur les bulles. Une branche par élève facilitera le vote de la classe.

Le titre de chaque participation est important et obligatoire.

Nous vous souhaitons de belles créations sur les Arbres Inédits









Composition du jury:

Le jury comprendra:

- Des enseignant(e)s en lycée professionnel ou technologique
- Des collaborateurs collaboratrices de Hachette Technique
- Des collaborateurs collaboratrices des éditions Inédits
- Le chef Baptiste Renouard, parrain du concours.

HACHETTE TECHNIQUE:

En tant que partenaire de longue date des enseignants de lycée professionnel, Hachette Technique sait ce que la pédagogie, dans le cadre de l'enseignement technique et professionnel, exige en termes de créativité et d'innovation, dans tout ce qui peut être entrepris avec les élèves.

L'équipe de Hachette Technique est composée d'une douzaine de personnes, toutes passionnées de pédagogie, d'éducation et de transmission des savoirs.

Voilà pourquoi, en plus des manuels scolaires publiés chaque année, l'équipe de Hachette Technique s'attache à accompagner les enseignants avec des webinaires de formation sur différents sujets, organise des rencontre entreprises/enseignants autour de l'entreprenariat, ou encore des concours pour motiver les élèves autour de projets de classe fédérateurs. Toque Chef en est le dernier exemple!

La mission de Hachette Technique consiste à publier des ouvrages dans toutes les matières pour les CAP, les BAC PRO, les BAC de la voie technologique et les BTS. En France, on compte plus d'un million d'élèves et quelque 300 000 enseignants qui sont dans les voies d'enseignement professionnel et technologique. Tout un programme!











Piqué par sa curiosité naturelle et les bons plats familiaux, Baptiste Renouard a les papilles bien affutées. Il aime manger et sait très tôt que sa vie sera dévouée à la gastronomie.

À 14 ans, sa première expérience professionnelle chez Joël Robuchon, sa référence, sera essentielle.

Déterminé, Baptiste intègre la prestigieuse école Ferrandi et effectue des passages remarqués au sein de grandes tables parisiennes.

En 2019, candidat incontournable de la saison 10, Baptiste sera soutenu durant les six semaines de compétition par Jean-François Piège, avec qui il est resté en contact pour des conseils réguliers. De cette expérience, il gardera le goût de la compétition et des épreuves à thème qui mettaient sans cesse sa créativité au défi.

Derrière chaque plat, ce chef de 29 ans nous raconte une histoire inspirée de son répertoire de souvenirs, de moments de vie, de rencontres marquantes. Il vient d'obtenir sa première étoile au Michelin en 2021, son restaurant **OCHRE** est situé à Rueil Malmaison. (92)







LES EDITIONS INEDITS

Passionnées par le monde de l'écriture et du livre, Florence Euverte et Marie-Line Musset ont créé les éditions Inédits, start-up innovante de Convaincues l'édition. que l'écriture collaborative associée au numérique peut créer du lien, favoriser le partage d'expériences, et apporter une forte valeur ajoutée pédagogique, elles ont développé une plateforme unique en genre : les Arbres Inédits. plateforme ouvre de nouvelles perspectives dans l'apprentissage de l'écrit, en favorisant une approche authentiquement collaborative, où l'écriture personnelle s'inscrit dans des projets collectifs.

Fin 2018, Inédits a signé un accord de partenariat avec Hachette Livre, et bénéficie depuis du soutien et de l'expertise du groupe pour mener des projets d'écriture collaborative, notamment auprès des publics scolaires. À la suite de concours d'écriture réalisés avec succès avec Le Livre de Poche, les éditions Rageot, les éditions Inédits espèrent que vous aurez plaisir à participer à Toque Chef, nouveau concept conçu en étroite collaboration avec Hachette Technique!







