

Option Design culinaire au lycée hôtelier de Dugny



Une option pour imaginer, cuisiner, mettre en scène



Pensée pour les élèves de Baccalauréat professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restauration (spécialités Cuisine et Commercialisation et services en Restauration)

Cette option propose une nouvelle manière d'aborder les savoir-faire professionnels : en croisant la pratique de la cuisine et du service avec la créativité du design, la mise en scène des plats, et l'expression personnelle.

Pourquoi une option Design culinaire ?

Face à la standardisation croissante des référentiels en **Bac Pro Cuisine, MHR, l'option Design culinaire** a été créée pour préserver une approche créative et culturelle des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Elle permet aux élèves d'explorer l'aliment non plus uniquement comme produit à transformer, mais **comme matière à concevoir, support de récit, objet de design**. Ce travail croise les arts appliqués par le design d'objet, la scénographie et les techniques culinaires, dans une démarche interdisciplinaire...

Ce dispositif vient également accompagner les élèves dans une réflexion sur **leur orientation post-Bac**, en particulier vers des formations innovantes et exigeantes telles que **la licence professionnelle MACAT "Design Culinaire"** à la croisée du design, de la gastronomie, du luxe et des arts culinaires et la **CSBar** développée dans l'établissement



Option Design culinaire au lycée hôtelier de Dugny

Les 4 dimensions de l'option Design culinaire : une approche croisée entre goût, image, forme et récit

1 – Du souvenir au dressage : explorer le goût comme support de création

- Réflexion autour de la mémoire gustative, des émotions liées à la nourriture, du goût comme langage.
- Ateliers de création à partir de souvenirs culinaires, typographie comestible, bouchées narratives, fanzines sensoriels.

2 – Imaginer la cuisine de demain : formes, usages et sensations

- Expérimentation plastique autour de l'aliment : formes, textures, volumes, dressages, supports.
- Initiation à la scénographie alimentaire, design de contenant, design d'expérience.

3 – Créer l'expérience culinaire : visuel, storytelling et émotions

- Analyse de l'image culinaire, des tendances gastronomiques, des univers de marque.
- Création de concepts visuels : set design, stylisme de table, visuels commerciaux ou artistiques.

4 – Du lycée à la scène culinaire : montrer ce que l'on sait faire

- Projets mêlant cuisine, design et service : prototype de plat, carte scénographiée, packaging, événement.
- Présentations publiques, dossiers de valorisation, préparation à l'orientation vers des formations supérieures.



Visuels ci-contre :

Créations et expérimentations en design culinaire : dressages narratifs, objets comestibles, scénographies de table.

Rencontres avec des professionnels du secteur et échanges autour des parcours post-bac vers les métiers du design et de la gastronomie.

Option Design culinaire au lycée hôtelier de Dugny



« J'ai découvert qu'on pouvait raconter une histoire à travers un plat. Pendant la rencontre avec Lila Djedi, on a imaginé une bouchée liée à une exposition. J'ai adoré ce mélange entre cuisine, art et émotions. »

Lobna, 2nde Bac Pro CSR



Ce que j'ai préféré, c'est la cartographie sensorielle qu'on a créée pour l'ouverture de saison de Parti Poétique. On a travaillé à partir des goûts, des textures, et même des souvenirs ! C'était une vraie création collective. »

Théo, 2nde Bac Pro CSR



« La visite à la Martienerie m'a marqué. Les graphistes nous ont expliqué comment ils créent à partir d'idées, de sensations, de concepts... Ça m'a aidé à réfléchir différemment à la présentation d'un plat. »

Hoang-Phung, 2nde Bac Pro Cuisine



« J'ai trouvé ça motivant de voir des spectacles et d'enchaîner sur des projets comme le plat brésilien autour de Feijoada. Ça m'a donné envie de m'investir davantage, surtout quand on rencontre des artistes comme Calixto Neto ou Marièle Goes. »

Adnan, 2nde Bac Pro Cuisine



« Ce que je retiens surtout, c'est la diversité des expériences : on a vu des expos, des spectacles, rencontré des chefs, des artistes, même écouté des podcasts avec Patrick Byick. Cette option, c'est bien plus que de la cuisine. »

Jeannestie, 2nde Bac Pro CSR

