|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Mission 4 - Concevoir diaporama interactif | | Une image contenant affiche, art, Police, conception  Description générée automatiquement | |
| Durée : 1h | Homme avec un remplissage uniouGroupe avec un remplissage uni | Une image contenant symbole, Bleu électrique, Police, Graphique  Le contenu généré par l’IA peut être incorrect. | Source |

**Jeux sérieux**

* Concevoir des groupes de 4 étudiants,
* Chaque étudiant conçoit son propre diaporama au sein du groupe,
* Á l’issue des 50 minutes, le groupe compare et analyse la production de chacun et sélectionne celui qui sera soumis au formateur et/ou aux autres groupes.

**Contexte professionnel**

La société a lancé une chaîne de restauration rapide originale, mettant à l’honneur les spécialités savoyardes : tartiflette, fondue, raclette, diots, polenta, salades… Les produits, issus du terroir, sont revisités et servis sur des tartines grillées au four.

Dans le cadre de ce concept, Mme Perronier souhaite équiper chaque table d'une tablette numérique. Celle-ci permettra aux clients d'accéder à :

* la carte interactive des plats proposés par le restaurant ;
* une présentation du mouvement Slow Food, auquel l’établissement est adhérent.

Avant de faire son choix, Mme Perronier prévoit de se rendre chez un fournisseur afin de tester différents modèles de tablettes. Elle vous demande de concevoir un diaporama de présentation. Ce support devra comporter des liens cliquables sur la page d’accueil, permettant un accès direct aux pages sélectionnées.

**Travail à faire**

1. Réalisez un diaporama en vous appuyant sur les informations fournies dans le document.
2. Ajoutez une musique d’ambiance de votre choix en arrière-plan de la première diapositive.
3. Concevez un diaporama interactif, avec une page d’accueil contenant des liens hypertextes permettant de naviguer facilement vers les différentes sections du diaporama.
4. Intégrez un bouton de navigation sur chaque diapositive pour permettre un retour rapide à la page d’accueil.

|  |  |
| --- | --- |
| **Doc.   Carte des restaurants « Le Frédier »** | |
| **Diapo 1 : accueil** | Page d’accueil avec menu. |
| **Diapo 2 : Slow Food** | Slow Food est un mouvement international à but non-lucratif qui veut rendre à l'alimentation toute sa valeur et sa place dans la société, en respectant les producteurs par un juste prix en rémunération de leur travail et en respectant la nature et l'environnement... |
| **Diapo 3 : vidéo** | Vidéo qui présente le mouvement Slow Food France. |
| **Diapo 4 : salades** | Salade du piémont (salade, céleri, carotte, noix de Savoie) 8 €.  Salade de l’alpage (salade, lardons, pommes de terre, échalote) 8 €.  Salade du lac (salade, fera fumée du Léman, noisettes grillées du Piémont) 8 €.  Salade végétarienne (salade, choux, carottes, pommes, noisettes 8 €. |
| **Diapo 5 : plats principaux** | Tartiflette (pommes de terre, lardons, oignons, reblochon gratinés), 9 €.  Diots / Polenta (saucisses de Savoie / polenta), 9 €.  Raclettes (fromage fondue sur pommes de terre et charcuteries), 9 €.  Fondue savoyarde (Beaufort, Vacherin, Abondance fondues dans un caquelon), 9 €. |
| **Diapo 6 : desserts** | Gâteau aux noix de Savoie, 5 €.  Gâteau de Savoie / salade de fruits frais maison, 5 €.  Rissoles de Savoie (beignets fourrés à la compote de poire, cannelle, raisins secs, 5 €.  Marbré au Genépi (glaces au genépi), 8 €. |
| **Diapo 7 : boissons** | Eau d’Évian (50 cl), 2 €.  Bière pression de la micro-brasserie du Solliet (33 cl), 3 €.  Vin Gamay de Savoie (Pichet 25 cl), 4 €.  Café, 1,5 €.  Thé, 1,5 €. |