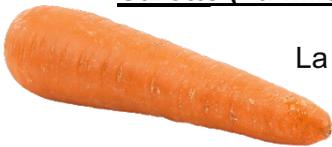


**Fiche d'analyse
technique****Objectifs :**

- Réaliser des préparations culinaires élaborées (sculpture de légumes)
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les standards de présentation des mets (Aptitude à créer un bouquet de légumes de façon esthétique)

THÈME : Exercer son sens de la créativité autour des légumes
Sculpture – Fleur d'Arum**1. Description des produits****Carotte (Famille des légumes racines) :**

La carotte est une plante potagère appartenant à la famille des Apiacées, caractérisée par une racine pivotante comestible. Elle est largement cultivée pour sa valeur nutritionnelle, principalement pour sa teneur élevée en bêta-carotène, qui est un précurseur de la vitamine A. La carotte se décline en plusieurs variétés, reconnaissables par leur couleur, notamment orange, violette, jaune ou rouge. C'est un ingrédient polyvalent utilisé dans de nombreuses variétés de plats cuisinés offrant une saveur sucrée et une texture croquante.

Fenouil (Famille des légumes bulbes) :

Le fenouil est une plante de la famille des Apiacées, connue pour ses feuilles plumeuses et ses tiges renflées en forme de bulbe. Il offre une saveur anisée distincte. On le trouve sous différentes variétés, telles que le fenouil doux et le fenouil sauvage. En cuisine, il est utilisé frais ou cuit dans divers plats, ajoutant une note aromatique unique.

**Bicarbonate de soude :**

Le bicarbonate de soude, également connu sous le nom de bicarbonate de sodium, est un composé chimique présent sous forme de poudre blanche. Il est largement utilisé dans divers domaines, notamment en cuisine, en cosmétique, en entretien ménager et en médecine.



En cuisine, le bicarbonate de soude agit comme un agent levant, aidant les pâtisseries à lever et à devenir plus légères. De plus, il est utilisé pour neutraliser l'acidité dans les recettes et éviter l'oxydation des légumes et des fruits. Dans d'autres domaines, il est utilisé comme agent nettoyant, désodorisant et abrasif doux. En médecine, il peut être utilisé comme remède naturel pour soulager les maux d'estomac et les brûlures légères.

2. Méthode

Matériel utilisé



Vaporisateur



Gouges



Couteau d'office

Préparation des légumes :

- ★ Laver soigneusement le fenouil et la carotte sous l'eau courante pour les nettoyer de toute saleté.
- ★ Éplucher la carotte et retirer les extrémités.
- ★ Retirer les feuilles extérieures du fenouil et couper la base pour obtenir une surface plane.

Traitement au bicarbonate de soude :

- ★ Préparer une solution de bicarbonate de soude en mélangeant 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude avec 1 litre d'eau.
- ★ Tremper les légumes dans la solution de bicarbonate de soude pendant environ 10 à 15 minutes. Cela aidera à prévenir l'oxydation et à garder les légumes frais plus longtemps.



En réserver pour le vaporisateur afin d'en pulvériser une fois la réalisation terminée.

Sculpture de la fleur d'arum :

- ★ Utiliser un couteau bien aiguisé pour découper délicatement la base de la carotte en forme de pointe, imitant le pistil de la fleur d'arum.
- ★ Avec une gouge, creuser les pétales de la fleur sur le fenouil en formant des bords ondulés pour imiter les pétales d'une fleur d'arum.
- ★ Utiliser une gouge de plus petite taille pour ajouter des détails et des textures aux pétales.

Assemblage :

- ★ Insérer délicatement la carotte (pistil) au centre des pétales sculptés du fenouil pour former la fleur d'arum.
- ★ Si nécessaire, ajuster les pétales, pour obtenir la forme souhaitée et assurer la stabilité de la sculpture.

Finitions :

- ★ Essuyer délicatement les légumes avec un papier absorbant pour enlever tout excès d'humidité.
- ★ Réserver la fleur d'arum sculptée au frais, en la vaporisant régulièrement à l'aide du mélange eau + bicarbonate de soude

3. Points importants de la maîtrise de la procédure

1. **Choix des Légumes :** Sélectionner des légumes frais, des couleurs vives et qui se prêtent bien à la sculpture. S'assurer qu'ils sont fermes pour faciliter la découpe.
2. **Préparation des Légumes :** Avant de commencer à sculpter, laver et désinfecter soigneusement les légumes. Les éplucher si nécessaire et retirer les parties indésirables. Il est possible de blanchir certains légumes pour les ramollir légèrement et en faciliter la sculpture.
3. **Outils de Sculpture :** Utiliser une variété d'outils tels que couteaux, gouges, économes, ciseaux, etc. S'assurer que les outils soient bien aiguisés pour obtenir des coupes précises et nettes.
4. **Techniques de Sculpture :** Explorer différentes techniques de sculpture : tailler, découper, évider, modeler, etc., pour créer une variété de formes et de textures. Apprendre à utiliser la pression et l'angle des outils pour obtenir des effets différents.
5. **Planification du Design :** Avant de commencer à sculpter, esquisser le design sur papier pour avoir une idée claire de la réalisation. Planifier l'emplacement des différentes parties de la sculpture pour assurer l'équilibre et l'harmonie. (Voir avec le/la professeur(e) d'arts appliqués)
6. **Stabilité de la Sculpture :** S'assurer que la sculpture est stable en utilisant des techniques de fixation si nécessaire. Utilisation de cure-dents, de brochettes ou de piques en bois pour assembler différentes parties de la sculpture et la maintenir en place.
7. **Gestion du Temps :** Prévoir suffisamment de temps pour chaque étape de la sculpture, y compris la préparation des légumes, la conception du design et la sculpture proprement dite.
8. **Évaluation et Réajustement :** Évaluer régulièrement la sculpture au fur et à mesure de la progression pour s'assurer qu'elle prenne la forme souhaitée. Ajuster le design au besoin et apporter des modifications pour améliorer la sculpture.