

# Exercer son sens de la créativité autour des légumes



**Compétences visées**

**C2-2 Communiquer à des fins commerciales :**  
\*Capacité à présenter les sculptures de légumes de manière attrayante et à expliquer les choix artistiques et techniques aux clients.  
\*Compétence à utiliser le langage approprié pour décrire les produits et susciter l'intérêt.

**C3-2 Optimiser les performances de l'équipe :**  
\*Capacité à travailler de manière collaborative au sein d'un groupe pour créer un bouquet de légumes sculptés.  
\*Aptitude à partager des connaissances et à soutenir les membres de l'équipe dans l'apprentissage des techniques de sculpture.

**C4-1 Réaliser des préparations culinaires élaborées :**  
\*Compétence à sculpter des légumes avec précision et créativité, en prenant en compte les différentes textures, couleurs et formes.  
\*Maîtrise des techniques de conservation pour éviter l'oxydation et le dessèchement des légumes sculptés.

**C5-2 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire :**  
\*Connaissance et application des normes d'hygiène alimentaire lors de la manipulation et de la préparation des légumes.  
\*Utilisation appropriée d'outils de sculpture pour minimiser les risques et assurer la sécurité.

**C6-1 Respecter les règles de présentation des mets :**  
\*Aptitude à créer un bouquet de légumes sculptés esthétiquement attrayant et en harmonie avec la présentation globale du buffet.  
\*Compréhension des principes de design culinaire pour la mise en scène des sculptures.

## Situation professionnelle

Vous travaillez pour un traiteur renommé dont les prestations ne laissent pas indifférents les clients. Spécialisé dans l'événementiel, il réalise régulièrement des sculptures sur légumes/fruits mais également sur glace afin de mettre en valeur les buffets.

Il vous demande de réaliser un bouquet de légumes sculptés afin de sublimer la table où seront disposés les différents toasts du vin d'honneur.

## Problématique

Vous connaissez la plupart des légumes ainsi que leurs familles, cependant, il faudra prendre en compte les différentes textures de chair, l'oxydation de certains d'entre eux, mais également leur dessèchement. Vous devrez également choisir les outils nécessaires à la transformation de vos légumes.

## Synthèse

Après avoir réalisé vos sculptures de légumes et le montage de votre bouquet, vous serez en mesure de connaître les différentes caractéristiques nécessaires à la conception (associations de couleurs, diversité des formes et des tailles, éviter l'oxydation de certains légumes, adapter les outils adéquats, etc.).

## Activités de réflexion

### 1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur la conception d'un bouquet en légumes sculptés.

#### Les techniques d'ouverture des légumes

.....

.....

.....

**Les produits évitant l'oxydation**

.....  
.....  
.....

**Les différentes variétés de fleurs réalisables avec des légumes et leur association de couleurs**

.....  
.....  
.....

**Atelier de production**

**1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier :**

[Comment faire un Bouquet floral en Fruits et Légumes](#)



**2. Production de groupe (protocoles)**

**3. Analyse sensorielle**

**4. Pour aller plus loin :**

**\*Visite d'un marché**

Une visite à un marché de légumes local permettra aux participants de choisir leurs propres ingrédients, en apprenant à sélectionner des produits de qualité en fonction de la saison. Cela renforcera leur compréhension des légumes et de leur variété.

**\*Photographie culinaire**

Les notions de photographie culinaire seront introduites pour montrer aux participants comment présenter artistiquement leurs sculptures de légumes. Cela ajoutera une dimension visuelle et créative à leur travail.

**\*Éléments de design**

Des concepts de design artistique seront intégrés pour expliquer comment choisir des formes, des couleurs et des arrangements qui s'harmonisent avec l'esthétique globale du buffet. Cela permettra aux participants de créer des sculptures harmonieuses et visuellement attrayantes. (À réaliser avec le ou la professeur d'art appliqué (transversalité et Co-intervention)

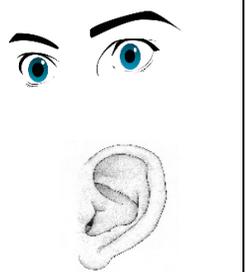
**Synthèse de l'atelier**

*Sur fiche d'analyse technique*

# Analyse sensorielle de : \_\_\_\_\_

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C5-2 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire C6-1 Respecter les règles de présentation des mets  
C4-1 Réaliser des préparations culinaires élaborées

Les 5 sens	Votre avis :		
<p><b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p><b>Écouter :</b></p>			
<p><b>Sentir :</b></p>			
<p><b>Toucher :</b> Température Texture en bouche</p>			
<p><b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>			

**CONSTATS :**