

Synthèse des techniques mises en œuvre
Vérification de l'équilibre des exigences

4

PLATS À RÉALISER :

- | |
|---|
| <p>1) Tarte aux poireaux pour 8 personnes
 2) Poulet sauté chasseur pommes cocotte pour 4 personnes</p> |
|---|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires :			
- Découper à cru une volaille			x
- Émincer des légumes	X		
- Ciseler des échalotes	X		
- Hacher de l'estragon	X		
- Tourner des pommes cocotte		X	
Total	3A	1B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
Cuissons :			
- Sauter avec déglçage			X
- Sauter des champignons		X	
- Blanchir des légumes	X		
- Étuver des légumes		X	
Total	1A	2B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
- Utiliser un PAI	x		
- Réaliser un fond brun de volaille		x	
- Réaliser une sauce brune par déglçage			x
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie :			
- Réaliser une pâte brisée		X	
- Foncer, cuire une pâte brisée		X	
- Réaliser un appareil à crème prise	X		
Total	1A	2B	C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	

Jendi 28 mai 2008