

4

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

**PLATS À RÉALISER :**

- 1) Filets de sole sauce vin blanc - Pommes anglaise et fonds d'artichauts sautés  
2) Bavaois vanille - Coulis d'abricot

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b>			
☞ Émincer des légumes	X		
☞ Clarifier des œufs	X		
☞ Habiller des poissons plats		X	
☞ Plaquer des poissons		X	
☞ Plaquer des poissons		X	
☞ Tourner des légumes			X
<b>Total</b>	<b>2A</b>	<b>3B</b>	<b>1C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
<b>Cuissons :</b>			
☞ Cuire des pommes de terre à l'anglaise	X		
☞ Cuire des artichauts dans un blanc		X	
☞ Sauter des légumes		X	
☞ Braiser à court mouillement des poissons			X
<b>Total</b>	<b>1A</b>	<b>2B</b>	<b>1C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b>			
☞ -Utiliser un produit semi élaboré	X		
☞ Lier par réduction		X	
☞ Réaliser un fumet de poisson		X	
☞ Lier à base de matière grasse			X
☞ Réaliser une sauce vin blanc simple			X
<b>Total</b>	<b>1A</b>	<b>2B</b>	<b>2C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Pâtisserie :</b>			
☞ Réaliser des sauces aux fruits et des coulis	X		
☞ Utiliser des produits semi élaboré	X		
☞ Réaliser des bavaois		X	
☞ Réaliser la crème fouettée, la crème chantilly		X	
☞ Cuire du caramel			X
<b>Total</b>	<b>2A</b>	<b>2B</b>	<b>1C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	