

4

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

PLATS À RÉALISER :

- 1) Côtes de porc charcutière pommes à l'anglaise et boules de courgettes
2) Tarte Bourdaloue

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires :			
- Peser et mesurer	X		
- Tourner des pommes de terre		X	
- Préparer des produits surgelés	X		
- Lever à la cuillère des boules de courgettes		X	
Total	2A	2B	C
<i>Minimum</i>	1A	2B ou 2C	
Cuissons :			
- Pommes anglaise	X		
- Sauter avec déglçage			X
- Glacer à blanc des légumes		X	
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	1A	1B	1C
Appareils, fonds, sauces :			
- Utiliser des P.A.I	X		
- Lier par réduction		X	
- Réaliser une sauce brune			X
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	1A	1B	1C
Pâtisserie :			
- Cirer une plaque	X		
- Réaliser une pâte brisée,		X	
- Foncer, pincer, cuire une pâte brisée		X	
- Utiliser du nappage		X	
Total	1A	3B	C
<i>Minimum</i>	1A	(1B et 1C) ou (2B ou 2C)	