

4

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

**PLATS À RÉALISER :**

- 1) Poulet sauté Beaulieu  
2) Choux à la crème caramélisés

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b> - peser et mesurer - découper une volaille à cru - tourner des pommes de terre	x	x	x
Total	<b>1A</b>	<b>1B</b>	<b>1C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
<b>Cuissons :</b> - sauter avec déglacage - cuire dans un blanc - blanchir des légumes	x	x	x
Total	<b>1A</b>	<b>1B</b>	<b>1C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>1B</i>	<i>1C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b> - réaliser une petite sauce brune - utiliser un fond en P.A .I. - lier par réduction	x	x	x
Total	<b>1A</b>	<b>B</b>	<b>1C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>1B</i>	<i>1C</i>
<b>Pâtisserie :</b> - confectionner une pâte à choux - confectionner une crème pâtissière - réaliser un caramel	x	x	x
Total	<b>1A</b>	<b>1B</b>	<b>1C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	