

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

**PLATS À RÉALISER :**

- 1) Feuilleté aux Champignons oeufs cassés  
 2) Pavé de cabillaud en croûte d'herbes, flan d'épinards

| Techniques mises en œuvre              | A          | B                                   | C          |
|--|------------|-------------------------------------|------------|
| <b>Préparations culinaires :</b>       |            |                                     |            |
| - laver éplucher des légumes           | X          |                                     |            |
| - chemiser un moule à dariole          |            | X                                   |            |
| - plaquer des poissons                 |            | x                                   |            |
| Total                                  | 1          | 2                                   |            |
| <i>Minimum</i>                         | <i>1 A</i> | <i>2B ou 2C</i>                     |            |
| <b>Cuissons :</b>                      |            |                                     |            |
| - pocher des œufs                      | X          |                                     |            |
| - braiser du poisson au court bouillon |            |                                     | X          |
| - sauter des champignons               |            | X                                   |            |
| Total                                  | 1          | 1                                   | 1          |
| <i>Minimum</i>                         | <i>1 A</i> | <i>1 B</i>                          | <i>1 C</i> |
| <b>Appareils, fonds, sauces :</b>      |            |                                     |            |
| - utiliser des produits P.A.I.         | x          |                                     |            |
| - lier par réduction                   |            | x                                   |            |
| - lier au beurre                       |            |                                     | X          |
| Total                                  | 1          | 1                                   | 1          |
| <i>Minimum</i>                         | <i>1 A</i> | <i>1 B</i>                          | <i>1 C</i> |
| <b>Pâtisserie :</b>                    |            |                                     |            |
| - utiliser un P.A.I.                   | X          |                                     |            |
| - préparer un appareil à flan salé     | x          |                                     |            |
| - cuire de la pâte feuilletée          |            | X                                   |            |
| - débiter du feuilletage               |            | x                                   |            |
| Total                                  | 2          | 2                                   |            |
| <i>Minimum</i>                         | <i>1 A</i> | <i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i> |            |