

4

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

PLATS À RÉALISER :

- 1) Lapin sauté aux champignons garniture de petits légumes
- 2) Charlotte framboise coulis de fruits

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires :			
• Éplucher, laver des légumes	X		
• Escaloper des champignons	X		
• Préparer des produits surgelés	X		
• Détailler des lardons		X	
• Lever à la cuillère à racine		X	
• Découper un lapin à cru			X
Total			
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
Cuissons :			
• Cuire des légumes à l'anglaise	X		
• Blanchir des légumes	X		
• Cuire des produits surgelés	X		
• Remettre des légumes en température	X		
• Rissoler des pommes de terre		X	
• Cuire un ragoût à brun			X
Total			
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
• Utiliser les produits semi élaborés	X		
• Lier à la farine		X	
• Réaliser une sauce brune			X
Total			
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie :			
• Préparer un sirop de sucre	X		
• Réaliser un coulis de fruits	X		
• Incorporer des blancs en neige		X	
• Réaliser une crème fouettée		X	
• Réaliser un bavaois		X	
• Réaliser une meringue française			X
• Monter un entremet en cercle individuel			X
Total			
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	