



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

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

**PLATS À RÉALISER :**

- 1) LAPEREAU AUX CHAMPIGNONS, POMMES À L'ANGLAISE  
 2) TARTE CHOCOLAT ET FRAMBOISES

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b>			
- Laver et éplucher les légumes	X	-	-
- Détailler des lardons	-	X	-
- Préparer le persil en branche puis le hacher	X	-	-
- Escaloper les champignons	X	-	-
- Tourner les pommes de terre	-	X	-
<b>Total</b>	<b>3 A</b>	<b>2 B</b>	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
<b>Cuissons :</b>			
- Cuire les pommes de terre à l'anglaise	X	-	-
- Sauter les champignons	-	X	-
- Sauter et déglacer le lapereau	-	-	X
- Blanchir les lardons	X	-	-
<b>Total</b>	<b>2 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b>			
- Réaliser un fond de veau (PAI)	X	-	-
- Réaliser une sauce brune	-	-	X
- Lier par réduction	-	X	-
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Pâtisserie :</b>			
- Tamiser et fleurir la farine	X	-	-
- Utiliser la purée de framboise (PAI)	X	-	-
- Cuire à blanc le fond de tarte	-	X	-
- Réaliser la pate brisée, foncer, chiqueter	-	X	-
<b>Total</b>	<b>2 A</b>	<b>2 B</b>	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2B ou 2C)</i>	