



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 :**

- |  |
|--|
| <p>1) Fricassée de dinde au curry, riz pilaf.<br/>2) Beignets de fruits, coulis de framboises.</p> |
|--|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b>			
- Tailler en brunoise des légumes	X		
- Préparer des produits surgelés	X		
- Émincer et ciseler des légumes	X		
- Détailler de la viande en morceaux		X	
- Peler ou monder un poivron		X	
<b>Total</b>	3	2	
<i>Minimum</i>	1 A	2B ou 2C	
<b>Cuissons :</b>			
- Mettre en place le poste de travail à la friture	X		
- Cuire du riz à court mouillement		X	
- Cuire en ragoût à blanc			X
<b>Total</b>	1	1	1
<i>Minimum</i>	1 A	1 B	1 C
<b>Appareils, fonds, sauces :</b>			
- Utiliser des PAI	X		
- Lier à base de purée de fruits		X	
- Lier à base de jaune d'œuf			X
<b>Total</b>	1	1	1
<i>Minimum</i>	1 A	1 B	1 C
<b>Pâtisserie :</b>			
- Réaliser un coulis de fruits	X		
- Monter des blancs en neige		X	
- Incorporer des blancs en neige		X	
<b>Total</b>	1	2	
<i>Minimum</i>	1 A	(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)	