



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) Médallions de veau Duroc, pommes noisette, carottes glacées.
- 2) Bavaroise aux poires, sauce chocolat.

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires : - Laver et éplucher les légumes. - Tourner différents légumes. - Lever à la cuillère à racine.	X	X X	
Total	1	2	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
Cuissons : - Blanchir des légumes. - Sauter avec déglacage. - Glacer des légumes.	X	X	X
Total	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces : - Utiliser des PAI. - Lier par réduction. - Lier à base de matière grasse.	X	X	X
Total	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie : - Réaliser une sauce chocolat. - Réaliser de la crème fouettée. - Monter un entremets en cercle.	X	X	X
Total	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	