



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) Fricassée de veau Grand-mère - pommes cocotte
- 2) Génoise cacao - crème anglaise

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b> - Tourner des pommes cocotte. - Détailler des lardons. - Ciseler un oignon. - Escaloper des champignons.	X  X	X X	
<b>Total</b>	<b>2 A</b>	<b>2 B</b>	
<b>Minimum</b>	<b>1 A</b>	<b>2B ou 2C</b>	
<b>Cuissons :</b> - Blanchir de la poitrine de porc. - Glacer des petits oignons. - Cuire en ragoût à blanc.	X	X	X
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<b>Minimum</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b> - Utiliser des produits semi élaborés. - Lier à la farine. - Lier à base de matière grasse : crème. .....	X	X	X
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<b>Minimum</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<b>Pâtisserie :</b> - Réaliser la pâte à génoise, cuire. - Réaliser la crème anglaise. - Chemiser un cercle à entremet.	X	X	X
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<b>Minimum</b>	<b>1 A</b>	<b>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</b>	