



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) Sauté de veau Marengo, pomme purée
- 2) Choux Chantilly

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations culinaires :</b>			
- Ciseler oignons, échalotes, laitue, fines herbes.	X	-	-
- Concasser et hacher persil.	X	-	-
- Peser et mesurer.	X	-	-
- Utiliser des produits semi-élaborés, des PAI.	X	-	-
- Détailler de la viande en morceaux.	-	X	-
- Tourner différents légumes.	-	X	-
<b>Total</b>	<b>4 A</b>	<b>2 B</b>	<b>0 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
<b>Cuissons :</b>			
- Cuire dans un liquide.	X	-	-
- Glacer des légumes à blanc et à brun.	-	X	-
- Sauter des champignons.	-	X	-
- Cuire en ragoût à blanc, à brun.	-	-	X
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>2 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 des purées de légumes.	X	-	-
- Réaliser des sauces brunes.	-	-	X
- Lier à la farine, au roux, au beurre manié.	-	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>			
- Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir.	-	X	-
- Glacer au sucre glace.	X	-	-
- Tamiser et fleurir.	X	-	-
- Réaliser de la crème fouettée, crème chantilly.	-	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 (2 B ou 2 C)</i>	