



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) Escalope de saumon bonne-femme, riz pilaf aux petits légumes
2) Éclairs café

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires : - Ciseler oignons et échalotes. - Plaquer les filets de saumon. - Détailler des poissons : darnes, tronçons, escalopes...	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
Minimum	1 A	2B ou 2C	
Cuissons : - Cuire des produits surgelés. - Cuire du riz à court mouillement. - Glacer à la salamandre.	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
Minimum	1 A	1 B	1 C
Appareils, fonds, sauces : - Utiliser des produits semi élaborés. - Réaliser un fumet de poisson. - Réaliser une sauce vin blanc à glacer.	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
Minimum	1 A	1 B	1 C
Pâtisserie : - Utiliser une poche à douille. - Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir. - Glacer au fondant.	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
Minimum	1 A	(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)	