



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) Médaillon de porc Duroc - Pomme purée
- 2) Choux garnis crème pâtissière

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires :			
- Plier, découper, graisser du papier	X		
- Tourner différents légumes		X	
- Détailler de la viande		X	
Total	1 A	2 B	0 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
Cuissons :			
- Cuire dans un liquide	X		
- Sauter des champignons		X	
- Sauter avec déglçage			X
- Étuver des légumes, tomates concassées		X	
Total	1 A	2 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
- Réaliser des purées de légumes	X		
- Liaison par réduction		X	
- Réaliser des dérivés de sauces brunes			X
Total	1 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie :			
- Utiliser la poche à douilles	X		
- Réaliser de la pâte à choux, coucher, cuire, Garnir		X	
- Cuire du caramel			X
- Glacer au sucre glace	X		
Total	2 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	