



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) Poulet cocotte grand mère

2) Galette frangipane aux poires

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires :			
- Tourner des pommes de terre		X	
- Escaloper des champignons	X		
- Hacher du persil	X		
- Émincer des légumes	X		
- Ficeler une volaille		X	
Total	3 A	2 B	0 C
Minimum	1 A	2 B ou 2 C	
Cuissons :			
- Rissoler des pommes de terre		X	
- Poêler une volaille			X
- Sauter des champignons et des lardons		X	
- Glacer à brun des oignons		X	
- Blanchir des pommes de terre	X		
Total	1 A	3 B	1 C
Minimum	1 A	1 B	1 C
Appareils, fonds, sauces :			
- Réaliser un fond PAI	X		
- Réaliser une sauce brune			X
- Lier par réduction		X	
Total	1 A	1 B	1 C
Minimum	1 A	1 B	1 C
Pâtisserie :			
- Débiter et cuire de la pâte feuilletée		X	
- Réaliser une crème d'amandes	X		
- Réaliser une crème pâtissière	X		
- Réaliser une crème chantilly		X	
Total	2 A	2 B	C
Minimum	1 A	(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)	