



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) Pavé de Saumon en Habit Vert |
| 2) Fraisier                     |

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations préliminaires :</b>			
- Peser et mesurer	X		
- Laver et éplucher des légumes	X		
- Plaquer des pavés		X	
- Clarifier des œufs	X		
- Lever des billes de carottes à la cuillère à racine		X	
<b>Total</b>	<b>3 A</b>	<b>2 B</b>	<b>0 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
<b>Cuissons :</b>			
- Blanchir de feuilles de laitue	X		
- Pocher à court-mouillement des pavés de saumon			X
- Cuire un riz pilaf		X	
- Glacer des billes de carottes à blanc		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 un fumet de poisson PAI	X		
- Lier une sauce au beurre manié ou au roux		X	
- Réaliser une sauce vin blanc			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 une crème pâtissière	X		
- Réaliser une pâte à génoise et la cuire		X	
- Monter un entremet en cercle			X
- Chemiser un cercle à entremet			X
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>2 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	