



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

**Synthèse des techniques mises en œuvre
Vérification de l'équilibre des exigences**

PLATS À RÉALISER :

- 1) Quiche de saumon, courgettes au basilic
2) Filet mignon de porc charcutière, riz pilaf aux poivrons doux

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires :			
- Laver et éplucher les légumes	X		
- Hacher du persil	X		
- Tailler des légumes « ciseler », brunoise	X		
- Parer et détailler un filet mignon de porc			X
- Détailler un filet de poisson		X	
- Monder des poivrons		X	
- Clarifier des œufs	X		
- Refroidir règlementairement une préparation	X		
- Passer au chinois	X		
- Utiliser des produits semi élaborés, des PAI	X		
Total	7A	2B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
Cuissons :			
- Cuire du riz à court mouillement		X	
- Sauter avec déglçage			X
- Sauter des légumes		X	
- Cuire des produits surgelés	X		
Total	1A	2B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>1B</i>	<i>1C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
- Utiliser des PAI	X		
- Lier par réduction		X	
- Lier à base d'une matière grasse			X
- Réaliser des dérivés de sauces brunes			X
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>1B</i>	<i>1C</i>
Pâtisserie :			
- Réaliser de la pâte brisée, abaisser et foncer		X	
- Cuire à blanc des fonds de tarte		X	
- Beurrer des cercles et plaques	X		
Total	1A	2B	C
<i>Minimum</i>	<i>1A</i>	<i>(1B et 1C) ou (2B ou 2C)</i>	

Sujet national	Session 2011	Évaluation SUJET 06M06	
CAP CUISINE			
Épreuve EP2- Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/1