



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) Feuilleté d'asperges vertes, sauce mousseline
2) Navarin aux pommes |
|---|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires :			
- Laver et éplucher des légumes	X		
- Ciseler oignons et échalotes	X		
- Tourner différents légumes		X	
- Détailler de la viande en morceaux		X	
Total	2 A	2 B	C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
Cuissons :			
- Blanchir des légumes	X		
- Glacer des légumes à brun		X	
- Cuire en ragoût à brun			X
Total	1 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
- Réaliser des sauces émulsionnées chaudes			X
- Lier à la farine		X	
- Utiliser des produits semi-élaborés	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 des produits PAI	X		
- Débiter et cuire de la pâte feuilletée		X	
- Réaliser de la crème fouettée		X	
Total	1 A	2 B	0 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	