



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 au saumon fumé et aux épinards
 2) Côte de porc à la normande

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires : - Peser et mesurer - Tourner des légumes - Laver à la cuillère à racine	X	X X	
Total	1 A	2 B	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
Cuissons : - Cuire des légumes à l'anglaise - Sauter des pommes de terre - Sauter avec déglçage	X	X	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 : - Utiliser des produits semi-élaborés - Lier à la base de matière grasse - Lier par réduction	X	X	X
Total	1 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie : - Préparer un appareil à flan - Réaliser une crème fouettée - Réaliser la pâte brisée, foncer, chiqueter	X	X X	
Total	1 A	2 B	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2B ou 2C)</i>	