



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) Escalope de saumon au Riesling, riz pilaf.
 2) Tarte au Chocolat.

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires : - Émincer des champignons - Détailler des lardons - Plaquer de filets de poisson ...	X	X X	
Total	1	2	
Minimum	1A	2B ou 2C	
Cuissons : - Blanchir de la poitrine fumée - Cuire du riz à court-mouillement - Braiser à court-mouillement ...	X	X	X
Total	1	2	1
Minimum	1A	1B	1C
Appareils, fonds, sauces : - Utiliser un PAI - Lier par réduction - Réaliser une sauce vin blanc ...	X	X	X
Total	1	1	1
Minimum	1A	1B	1C
Pâtisserie - Tamiser et fleurir - Réaliser une pâte brisée - Cuire à blanc un fond de tarte ...	X	X X	
Total	1	2	
Minimum	1A	(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)	