



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) Œufs pochés façon « Bragance »
- 2) Fricassée de volaille, riz pilaf et brunoise de poivrons

| Techniques mises en œuvre | A | B | C |
|--|------------|-------------------------------------|------------|
| Préparations préliminaires : | | | |
| • Laver et éplucher des légumes | X | | X |
| • Découper la volaille à cru | X | | |
| • Ciseler | | X | |
| • Peler un poivron | | X | |
| • Tailler une brunoise | | X | |
| Total | 2 A | 2 B | 1 C |
| <i>Minimum</i> | <i>1 A</i> | <i>2 B ou 2 C</i> | |
| Cuissons : | | | |
| • Pocher des œufs | X | | |
| • Cuire un riz à court mouillement | | X | |
| • Étuver des légumes (brunoise) | | X | |
| • Cuire en ragoût à blanc | | | X |
| Total | 1 A | 2 B | 1 C |
| <i>Minimum</i> | <i>1 A</i> | <i>1 B</i> | <i>1 C</i> |
| Appareils, fonds, sauces : | | | |
| • Utiliser un PAI | X | | X |
| • Réaliser une béarnaise | | | |
| • Lier à la farine | | X | |
| Total | 1 A | 1 B | 1 C |
| <i>Minimum</i> | <i>1 A</i> | <i>1 B</i> | <i>1 C</i> |
| Pâtisserie : | | | |
| • Débiter et cuire de la pâte feuilletée | | X | |
| • Utiliser un PAI | X | | |
| • Cuire à blanc des fonds de tarte | | X | |
| Total | 1 A | 2 B | C |
| <i>Minimum</i> | <i>1 A</i> | <i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i> | |