



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) Carré d'agneau rôti et gratin de courgettes
- 2) Tarte alsacienne aux pommes sauce caramel

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations préliminaires :</b>			
- Émincer des légumes	X		
- Habiller un carré d'agneau			X
- Détailler des lardons		X	
- Chemiser un moule (beurre+ail)		X	
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>2 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B OU 2 C</i>	
<b>Cuissons :</b>			
- Rôtir une viande rouge (agneau)		X	
- Cuire des légumes à l'anglaise	X		
- Glacer à la salamandre			X
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b>			
- Réaliser une sauce béchamel	X		
- Lier à base de jaune d'œuf			X
- Lier au roux		X	
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Pâtisserie :</b>			
- Préparer un appareil à flan	X		
- Réaliser la pâte brisée		X	
- Cuire du caramel			X
<b>Total</b>	<b>1 A</b>	<b>1 B</b>	<b>1 C</b>
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	