



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 :**

- |   |
|---|
| <p>1) Jambonnette de volaille aux champignons, riz pilaf et billes de légumes.<br/>2) Bavarois vanille, coulis d'abricot.</p> |
|---|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations préliminaires :</b> - préparer une jambonnette de volaille - lever à la cuillère à racine - ciseler un oignon	x	x x	
Total	1	2	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
<b>Cuissons :</b> - sauter avec déglacage (volaille) - cuire un riz à court mouillement - cuire des légumes à l'anglaise	x	x	x
Total	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b> - réaliser des Duxelles - lier par réduction (sauce du sauté déglacé) - utiliser des produits semi-élaborés et des PAI (mettre en œuvre un fond déshydraté)	x	x	x
Total	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Pâtisserie :</b> - réaliser des petits fours secs - réaliser des bavarois - utiliser des produits semi-élaborés ou PAI (coulis d'abricot)	x	x	x
Total	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	

<b>Sujet national</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Évaluation SUJET 11M05</b>	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2- Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/1