



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) NAVARIN À LA PATATE DOUCE
2) CRÈME RENVERSÉE AU COCO |
|--|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires :			
- passer au chinois	x		
- tourner les légumes		x	
- détailler la viande en morceaux		x	
Total	1A	2B	C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
Cuissons :			
- blanchir les légumes	x		
- glacer les légumes à brun		x	
- cuire un ragoût			x
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
- utiliser un produit semi-élaboré	x		
- lier à la farine		x	
- réaliser des dérivés une sauce brune			x
Total	1A	1B	1C
<i>Min</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie :			
- réaliser une crème chantilly		x	
- préparer un appareil à flan	x		
- réaliser un caramel			x
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	