



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 farcis Chimay
2) Filet de julienne sauce vin blanc, pommes vapeur |
|--|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires :			
- Peser et mesurer	X		
- Ciseler des échalotes	X		
- Plaquer des poissons		X	
- Tourner des légumes		X	
Total	2A	2B	C
<i>Minimum</i>	1A	2B ou 2C	
Cuissons :			
- Cuire des œufs durs	X		
- Cuire des légumes à la vapeur		X	
- Braiser à court mouillement des poissons			X
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	1A	1B	1C
Appareils, fonds, sauces :			
- Utiliser des PAI	X		
- Lier part réduction		X	
- Réaliser une sauce vin blanc			X
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	1A	1B	1C
Pâtisserie :			
- Utiliser la poche à douille	X		
- Débiter du feuilletage		X	
- Cuire une pâte feuilletée			X
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	1A	(1B et 1C) ou (2B ou 2C)	