



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) Médaillon de porc Duroc - Pomme purée</p> <p>2) Choux garnis crème pâtissière</p> |
|---|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires :			
- Plier, découper, graisser du papier	X		
- Chemiser un moule		X	
- Détailler de la viande		X	
Total	1 A	2 B	0 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
Cuissons :			
- Cuire dans un liquide	X		
- Sauter des champignons		X	
- Sauter avec déglacage			X
- Étuver des légumes, tomates concassées		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 :			
- Réaliser des purées de légumes	X		
- Liaison par réduction		X	
- Réaliser des dérivés de sauces brunes			X
Total	1 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie :			
- Utiliser la poche à douilles	X		
- Réaliser de la pâte à choux, coucher, cuire, Garnir		X	
- Cuire du caramel			X
- Glacer au sucre glace	X		
Total	2 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	