

**TABLEAU DES TECHNIQUES DE CUISINE
PROPOSITION DES TECHNIQUES A METTRE EN ŒUVRE BAC PRO 3 ANS**

PREPARATIONS PRELIMINAIRES

GROUPE A	BAC		
	1ère A	2ème A	3ème A
BRULER DES DEMI-OIGNONS			
CANNELER DES FRUITS OU DES LEGUMES			
CISELER OIGNONS, ECHALOTES, LAITUE			
CLARIFIER DES ŒUFS			
PREPARER UN BOUQUET GARNI			
CLOUTER UN OIGNON,			
CONCASSER ET HACHER PERSIL, AIL			
EMINCER DES LEGUMES			
ESCALOPER DES CHAMPIGNONS			
GRATTER ET LAVER DES MOULES			
HISTORIER DES AGRUMES			
LAVER ET EPLUCHER LES LEGUMES			
MONDER DES TOMATES, CONCASSER			
PANER A L'ANGLAISE			
PASSER AU CHINOIS, PASSER A L'ETAMINE			
PELER A VIF DES AGRUMES			
PESER ET MESURER			
PLIER, DECOUPER, GRAISSER DU PAPIER SULFURISE			
PREPARER DE LA MIE DE PAIN, DE LA CHAPELURE			
PREPARER PERSIL EN BRANCHE, PLUCHES DE CERFEUIL			
RAPER ET TAMISER DU GRUYERE			
REFROIDIR REGLEMENTAIREMMENT UNE PREPARATION			
TAILLER DES CROUTONS, CANAPES			
TAILLER EN JULIENNE,			
EN PAYSANNE			
TAILLER EN MIREPOIX, , BATONNETS			
BRUNOISE			
TRIER DU CRESSON			
UTILISER UNE MANDOLINE ET / OU UN ROBOT			

PREPARATIONS PRELIMINAIRES

GROUPE B	BAC		
	1ère A	2ème A	3ème A
BRIDER EN ENTREE			
CHEMISER UN MOULE			
DECORTIQUER DES CREVETTES			
DEPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE			
DESOSSER UNE EPAULE D'AGNEAU			
DETAILLER DE LA VIANDE EN MORCEAUX			
DETAILLER DES ESCALOPES DE POISSON			
DETAILLER DES LARDONS			
DETAILLER DES POISSONS DARNE ET / OU TRONCON			
FACONNER A LA CUILLERE DES QUENELLES, SORBETS			
FICELER DE LA VIANDE			
HABILLER DES POISSONS PLATS ET DES POISSONS RONDS			
HABILLER ET BRIDER DES VOLAILLES POUR ROTIR			
HACHER DE LA VIANDE AU COUTEAU, AU HACHOIR			
LEVER A LA CUILLERE A RACINE			
LEVER DES SEGMENTS D'AGRUMES			
OUVRIR DES HUITRES			
OUVRIR ET EBARBER DES MOULES			
OUVRIR UNE SOLE POUR "COLBERT"			
PELER ET / OU MONDER UN POIVRON			
PLAQUER DES POISSONS			
PREPARER DES ABATIS DE VOLAILLE			
PREPARER UN GIGOT			
PREPARER UNE JAMBONNETTE DE VOLAILLE			
TOURNER DIFFERENTS LEGUMES			

APPAREILS FONDS SAUCES

GRUPE A

BAC 3 ANS

REALISER DES BEURRES COMPOSES CRUS
<u>REALISER DES BEURRES COMPOSES CUIITS</u>
<u>REALISER DES MARINADES CRUES</u>
<u>REALISER DES MARINADES INSTANTANEEES</u>
REALISER DES PUREES DE LEGUMES
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES INSTABLES
<u>REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES STABLES</u>
<u>REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE BECHAMEL</u>
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE TOMATE
<u>REALISER UNE SAUCE BECHAMEL</u>
REALISER UNE SAUCE TOMATE
<u>UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES</u>

1ère A	2ème A	3ème A

APPAREILS FONDS SAUCES

GRUPE B

<u>LIAISON A LA FARINE</u>
<u>LIAISON AU ROUX</u>
LIAISON AU BEURRE MANIE
LIAISON A LA FECULE, A LA MAIZENA
LIAISON PAR REDUCTION
LIAISON PUREE DE FRUITS, DE LEGUMES
REALISER DES GLACES DE POISSON, DE VEAU, DE VOLAILLE
<u>REALISER DES VELOUTES DE VEAU, VOLAILLE ET POISSON</u>
REALISER UN FOND BLANC DE VEAU, VOLAILLE, MARMITE
<u>REALISER UN FOND BRUN DE VEAU, DE VOLAILLE, DE GIBIER</u>
<u>REALISER UN FUMET DE POISSON</u>
REALISER UN FUMET DE POISSON AU VIN ROUGE

APPAREILS FONDS SAUCES

GRUPE C

<u>LIER A BASE DE JAUNES D'ŒUFS</u>
<u>LIER A BASE DE MATIERE GRASSE (BEURRE, CREME)</u>
LIER A BASE DE SANG, DE CORAIL
REALISER DES DERIVES DE SAUCES BRUNES
<u>REALISER DES DUXELLES (MAIGRE, A FARCIR)</u>
REALISER DES FARCES (A GRATIN)
REALISER DES FARCES (TERRINES)
<u>REALISER DES FARCES MOUSSELINE</u>
REALISER DES PETITES SAUCES BRUNES
REALISER DES SAUCES BRUNES AUX FRUITS
REALISER DES SAUCES VIN BLANC, SIMPLE ET A GLACER
REALISER LA SAUCE AMERICAINE
<u>REALISER LES SAUCES EMULSIONNEES CHAUDES</u>
<u>REALISER UN BEURRE BLANC, NANTAIS, FONDU</u>
REALISER UNE SAUCE AU VIN ROUGE
REALISER UNE SAUCE POIVRADE

