

# BAC PRO 3 ans

## REPARTITION DES TECHNIQUES CULINAIRES

	1ère année	2ème année	3ème année
<b>PREPARATIONS PRELIMINAIRES</b>			
<b>GROUPE A</b>			
BRULER DES DEMI-OIGNONS			
CANNELER DES FRUITS OU DES LEGUMES			
CISELER OIGNONS, ECHALOTES, LAITUE			
CLARIFIER DES OEUFS			
CLOUTER UN OIGNON, PREPARER UN BOUQUET GARNI			
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, BRUNOISE, BATONNETS			
TRIER DU CRESSON			
UTILISER UNE MANDOLINE ET / OU UN ROBOT			
<b>GROUPE B</b>			
BRIDER EN ENTREE			
CHEMISER UN MOULE			
DECORTIQUER DES CREVETTES			
DEPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE			
DEOSSER 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 ABATTIS DE VOLAILLE			
PREPARER UN GIGOT			
PREPARER UNE JAMBONNETTE DE VOLAILLE			
TOURNER DIFFERENTS LEGUMES			



GROUPE B			
CUIRE A LA GRECQUE			
CUIRE A LA VAPEUR DES LEGUMES			
CUIRE A LA VAPEUR DES POISSONS, VIANDES			
CUIRE DE LA SEMOULE AU LAIT			
CUIRE DES CHAMPIGNONS A BLANC			
CUIRE DES LEGUMES DANS UN BLANC			
CUIRE DES LEGUMES SECS			
CUIRE DES OEUFS BROUILLES			
CUIRE DES PATES ET DU RIZ A GRAND MOUILLEMENT			
CUIRE DU RIZ A COURT MOUILLEMENT			
ETUVER DES LEGUMES, TOMATES CONCASSEES			
FRIRE DES ALIMENTS FARINES			
FRIRE DES POMMES DE TERRE			
GLACER DES LEGUMES A BLANC ET A BRUN			
GRILLER DES CHARCUTERIES			
GRILLER DES LEGUMES			
GRILLER DES VIANDES BLANCHES			
GRILLER DES VOLAILLES			
POCHER DE LA PATE A CHOUX			
POCHER DES QUENELLES			
RISSOLER DES POMMES DE TERRE			
ROTIR DES VIANDES ROUGES, BLANCHES ET VOLAILLES			
SAUTER DES CROUTONS			
SAUTER DES POISSONS ET VIANDES PANES			
SAUTER DES POISSONS MEUNIERE			
SAUTER DES POMMES DE TERRE, DES CHAMPIGNONS			
GROUPE C			
BRAISER A BLANC DES ABATS			
BRAISER A BRUN DES VIANDES			
BRAISER A COURT MOUILLEMENT DES POISSONS			
BRAISER DES LEGUMES			
CLARIFIER UNE MARMITE ET UNE GELEE			
CUIRE DES OMELETTES PLATES ET ROULEES			
CUIRE EN RAGOUT, A BLANC ET A BRUN			
FRIRE DES ALIMENTS PANES, ENROBES DE PATE A FRIRE			
FRIRE DES OEUFS, DU PERSIL			
GLACER A LA SALAMANDRE			
GRILLER DES ABATS (SELON REGLEMENTATION)			
GRILLER DES DARNES ET DES TRONCONS			
GRILLER DES POISSONS PLATS ET ROUNDS			
GRILLER DES VIANDES ROUGES			
POELER DES VIANDES ET DES VOLAILLES			
SAUTER AVEC DEGLACAGE (TOURNEDOS, NOISETTES)			
SAUTER AVEC DEGLACAGE (VOLAILLES)			
SAUTER DES OEUFS			

<b>APPAREILS FONDS SAUCES</b>			
<b>GROUPE A</b>			
REALISER DES BEURRES COMPOSES CRUS			
REALISER DES BEURRES COMPOSES CUIITS			
REALISER DES MARINADES CRUES			
REALISER DES MARINADES CUITES			
REALISER DES MARINADES INSTANTANEEES			
REALISER DES PUREES DE LEGUMES			
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES INSTABLES			
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES STABLES			
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE BECHAMEL			
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE TOMATE			
REALISER UNE SAUCE BECHAMEL			
REALISER UNE SAUCE TOMATE			
UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES			
<b>GROUPE B</b>			
LIAISON A LA FARINE, AU ROUX, 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			
REALISER DES VELOUTES DE VEAU, VOLAILLE ET POISSON			
REALISER UN FOND BLANC DE VEAU, VOLAILLE, MARMITE			
REALISER UN FOND BRUN DE VEAU, DE VOLAILLE, DE GIBIER			
REALISER UN FOND DE VEAU LIE, UNE DEMI GLACE			
REALISER UN FUMET DE POISSON			
REALISER UN FUMET DE POISSON AU VIN ROUGE			
<b>GROUPE C</b>			
LIER A BASE DE JAUNES D'OEUFS			
LIER A BASE DE MATIERE GRASSE (BEURRE, CREME)			
LIER A BASE DE SANG, DE CORAIL			
REALISER DES DERIVES DE SAUCES BRUNES			
REALISER DES DUXELLES (MAIGRE, A FARCIR)			
REALISER DES FARCES (A GRATIN)			
REALISER DES FARCES (TERRINES)			
REALISER DES FARCES MOUSSELINE			
REALISER DES PETITES SAUCES BRUNES			
REALISER DES SAUCES BRUNES AUX FRUITS			
REALISER DES SAUCES VIN BLANC, SIMPLE ET A GLACER			
REALISER LA SAUCE AMERICAINE			
REALISER LES SAUCES EMULSIONNEES CHAUDES			
REALISER UN BEURRE BLANC, NANTAIS, FONDU			
REALISER UNE SAUCE AU VIN ROUGE			
REALISER UNE SAUCE POIVRADE			

<b>PATISSERIES</b>			
<b>GROUPE A</b>			
BEURRER DES MOULES, CIRER DES PLAQUES			
CUIRE AU BAIN MARIE DES CREMES, DES PUDDINGS			
POCHER DES FRUITS			
PREPARER DES APPAREILS A FLANS SALES ET SUCRES			
PREPARER ET PESER DES SIROPS			
REALISER DES SAUCES AUX FRUITS			
REALISER LA CREME ANGLAISE, LA CREME PATISSIERE			
REALISER LA PATE A CREPES ET SAUTER			
REALISER LA PATE A FRIRE, ENROBER, FRIRE, GLACER			
REALISER UNE SAUCE CHOCOLAT			
TAMISER ET FLEURER			
UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES			
UTILISER LA POCHE A DOUILLES			
<b>GROUPE B</b>			
CUIRE A BLANC DES FONDS DE TARTES			
CUIRE DU RIZ POUR ENTREMETS			
INCORPORER DES BLANCS EN NEIGE			
MONTER DES BLANCS EN NEIGE			
REALISER DE LA CREME D'AMANDES			
REALISER DE LA PATE A NOUILLES			
REALISER DES BAVAROIS AUX OEUFS, AUX FRUITS			
REALISER GLACE AUX OEUFS, CREME GLACEE, SORBETS			
REALISER LA CREME FOUETTEE, LA CREME CHANTILLY			
REALISER LA PATE A CHOUX, COUCHER, CUIRE, GARNIR			
REALISER LA PATE A GENOISE, CUIRE			
REALISER LA PATE BRISEE, FONCER, PINCER, CUIRE			
REALISER LA PATE FEUILLETEE, DETAILLER, CUIRE			
UTILISER DU NAPPAGE			
<b>GROUPE C</b>			
CHEMISER UN CERCLE A ENTREMET			
CUIRE DU CARAMEL			
CUIRE DU SUCRE (AVEC THERMOMETRE)			
FAIRE ET UTILISER UN DECOR AVEC UN CORNET			
FOURRER ET MASQUER UN BISCUIT			
GLACER AU FONDANT			
GLACER AU SUCRE GLACE			
MONTER UN ENTREMET EN CERCLE			
REALISER UNE NOUGATINE			
REALISER DES CREMES DERIVEES DE LA PATISSIERE			
REALISER DES MERINGUES			
REALISER DES PETITS FOURS SECS			
REALISER UN APPAREIL A SOUFFLE			
REALISER UNE CREME AU BEURRE			
REALISER UNE CREME GANACHE			
REALISER UNE PATE LEVEE, FACONNER, CUIRE			
REALISER UNE PATE POUSSEE, CUIRE			