

## **ANNEXE VI**

### **LISTE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES À MAÎTRISER**

Liste des techniques à maîtriser en CAP cuisine

Cette liste est un socle technique minimum à maîtriser par chacun des candidats au diplôme.

Elle peut être complétée en fonction de spécificités locales et des évolutions techniques culinaires.

<b>1. Techniques de préparation de base</b>
Peser et mesurer
Eplucher, laver, tailler des légumes
Préparer des herbes aromatiques
Canneler, historier
Peler à vif
Tourner des légumes
Emincer des légumes
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine
Ciseler
Escaloper des légumes
Monder et concasser
Découper une volaille à cru
Détailler de la viande
Gratter, préparer, ébarber
Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond
Lustrer, napper
Paner à l'anglaise
Façonner à la cuillère
Clarifier des œufs, du beurre
Aplatir (batter)
Brider simplement, ficeler
<b>2. Cuissons</b>
Griller, snacker des pièces
Cuire des œufs (sauf œufs frits)
Sauter - Sauter déglacer
Blanchir
Rôtir
Pocher
Frيره
Cuire en ragoût
Cuire à la vapeur
Etuver, glacer, cuire à blanc
Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc.

**3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons**

Lier à base d'amidon, à base de matière grasse, par réduction - Lier à la purée de légumes - Lier aux protéines

Réaliser un fumet

Réaliser un fond de volaille

Réaliser et améliorer un fond PAI

Réaliser une sauce de type vin blanc

Réaliser une sauce blanche, un velouté

Réaliser une sauce brune

Réaliser une sauce émulsionnée de base

Réaliser un beurre composé

Réaliser un coulis, une fondue de tomates

Réaliser un jus de rôti

Réaliser une marinade instantanée

Réaliser une duxelles

**4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis**

Réaliser une sauce chocolat, une ganache

Réaliser un coulis de fruits

Réaliser une crème anglaise

Réaliser un sirop

Réaliser un caramel

Réaliser un appareil à crème prise

Réaliser une crème pâtissière

Réaliser une crème d'amande

Réaliser une marmelade, une compote

Foisonner de la crème, des œufs

Réaliser une meringue française

**5. Pâtisseries : Pâtes**

Réaliser un biscuit, une génoise

Réaliser une pâte à crêpes

Réaliser une pâte brisée

Réaliser une pâte feuilletée

Réaliser une pâte sablée

Réaliser une pâte à choux