

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

GROUPE A

GROUPE B

GROUPE C

APPAREILS, FONDS, SAUCES

Réaliser des beures composés crus	Liaison à la farine, au roux, au beurre manié	Lier à base de matière grasse (beurre, crème)
Réaliser des purées de légumes	Réaliser un fumet de poisson simple	Lier à base de jaunes d'œufs
Réaliser une sauce tomate	Réaliser un fond blanc de veau, volaille, marmite	Réaliser des duxelles (maigre et à farcir)
Réaliser une sauce béchamel	Réaliser un fond brun de veau, volaille, gibier	Réaliser des petites sauces brunes
Réaliser des sauces émulsionnées froides stables	Réaliser un fond de veau lié, une demi glace	Réaliser des sauces brunes aux fruits
Réaliser des sauces émulsionnées froides instables	Réaliser des veloutés de veau, volaille, poisson	Réaliser des sauces vin blanc simple et à glacer
Réaliser des marinades instantanées	Liaison à la fécule, à la maïzena	Réaliser des sauces émulsionnées chaudes
Utiliser des produits semi-élaborés	Liaison à base de purée de fruits, de légumes	Réaliser un beurre blanc, nantais, fondu
Réaliser des marinades crues	Liaison par réduction	Réaliser des farces (à gratin)
Réaliser des marinades cuites	Réaliser des glaces de poisson, de veau, de volaille	Réaliser des farces (terrines)
Réaliser des beures composés cuits	Réaliser un fumet de poisson au vin rouge	Réaliser la sauce américaine
Réaliser les dérivés de la sauce tomate		Lier à base de sang, de corail
Réaliser les dérivés de la sauce béchamel		Réaliser des dérivés de sauces brunes
		Réaliser des farces mousseline
		Réaliser une sauce au vin rouge

PÂTISSERIE

Beurrer des moules cirer des plaques	Monter des blancs en neige	Faire et utiliser un décor avec un cornet
Préparer et peser des sirops	Incorporer des blancs en neige	Fourrer et masquer un biscuit
Utiliser la poche à douille	Cuire du riz pour entremets	Glacer au sucre glace
Tamiser et fleurir	Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire	Glacer au fondant
Préparer des appareils à flans sucrés et salés	Réaliser la pâte feuilletée, débiter, cuire	Cuire du caramel
Cuire au bain-marie des crèmes, des puddings	Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir	Réaliser une crème au beurre
Réaliser la crème anglaise, pâtissière	Réaliser la pâte à génoise, cuire	Cuire du sucre (avec thermomètre)
Réaliser la pâte à crêpes et sauter	Utiliser un nappage	Réaliser une pâte levée, façonner, cuire
Réaliser la pâte à frire, enrober, frire, glacer	Réaliser de la crème fouettée, crème chantilly	Réaliser une pâte poussée, cuire
Réaliser des sauces aux fruits	Cuire à blanc des fonds de tartes	Réaliser des meringues
Réaliser une sauce chocolat	Réaliser glace aux œufs, crème glacée, sorbets	Chemiser un cercle à entremet
Utiliser des produits semi-élaborés	Réaliser des bavarois, aux œufs, aux fruits	Réaliser des crèmes dérivées de la pâtissière
Pocher des fruits	Réaliser de la pâte à nouilles	Réaliser des petits fours secs
	Réaliser de la crème d'amande	Réaliser un appareil à soufflé
		Monter un entremet en cercle
		Réaliser une crème ganache