**Liste des techniques de base à savoir pour le baccalauréat**

1. **Techniques gestuelles**
* Tailles de base (cf. livret d’accueil)
* Tourner des légumes (cf. livret d’accueil)
* Escaloper des champignons
* Hacher des herbes
* Clarifier du beurre
* Paner à l’anglaise
* Tailler en goujonnettes
* Habiller et Fileter un poisson plat (ex : limande)
* Habiller et Fileter un poison rond (ex : rouget)
* Habiller désosser une cuisse de volaille
* Habiller un magret
1. **Cuissons de base**
* Cuire à l’anglaise un légume vert
* Cuire à l’anglaise un féculent
* Cuire à blanc des champignons
* Cuire dans un blanc des artichauts
* Cuire une concassée de tomate
* Suer / Etuver
* Sauter/ déglacer
* Rôtir
* Cuire à court mouillement
* Glacer un légume à blanc ou à brun
* Griller
* Cuire des coquillages marinière
* Cuire en ragoût à blanc/ à brun
* Cuire un riz pilaff
* Cuire un légume sec (lentilles, haricots secs)
* Pocher un œuf
* Cuire un œuf mollet
* Pocher un fruit dans un sirop
1. **Sauces de base**
* Monter une sauce émulsionné stable froide (ex : mayonnaise)
* Monter une sauce émulsionné instable froide (ex : vinaigrette)
* Monter une sauce émulsionné stable chaude (ex : Béarnaise)
* Monter une sauce émulsionné instable chaude (ex : Beurre blanc)
* Réaliser un beurre composé ( ex : beurre maître d’hôtel)
* Réaliser une sauce vin blanc
* Cuire un fumet de poisson
* Réaliser une sauce par déglaçage
* Réaliser un jus
* Réaliser une sauce crustacés (Américaine)
1. **Techniques pâtisserie**
* Réaliser une pâte brisée
* Abaisser/ foncer un cercle / chiqueter
* Cuire une crème anglaise
* Cuire une crème pâtissière
* Coller à la gélatine
* Monter une crème Chantilly
* Monter une meringue Française
* Monter une meringue Italienne
* Cuire un caramel
* Réaliser une ganache chocolat