

3. Les techniques de préparation

- | | |
|------|---|
| 1.30 | Cuire des œufs (dur, à la coque, omelette, brouillés, au plat) |
| 1.31 | Préparer les « <i>encas et grignotages salés</i> » en accompagnement de l'apéritif (planches et ardoises, accras, tapas, antipasti, Mezzés, etc.) |
| 1.32 | Dresser des préparations en coupe ou en verrine (avocats, crevettes, etc.) |
| 1.33 | Préparer un melon |
| 1.34 | Dresser une assiette de poissons fumés |
| 1.35 | Dresser une assiette de fruits de mer ou de coquillages |
| 1.36 | Préparer et dresser une entrée à base de crudités ou de salade composée |
| 1.37 | Préparer une assiette anglaise, une assiette de charcuteries |
| 1.38 | Préparer une assiette de fromages |
| 1.39 | Préparer un plateau ou un chariot de fromages |
| 1.40 | Préparer une salade de fruits frais |
| 1.41 | Préparer un ananas (« spirale » et « bateau ») |
| 1.42 | Préparer une coupe de glaces et sorbets |
| 1.43 | Dresser un café, thé, chocolat gourmand |
| 1.44 | Préparer et présenter des produits de restauration « minute » (sandwiches, croque-monsieur, hot-dog, quiche, pizzas, pâtisserie...) |
| 1.45 | Cuire des produits de boulangerie (pains, viennoiseries, etc.) |
| 1.46 | Remettre en température et dresser des plats préparés à l'avance |