

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 1

Coefficient : 2,5

Un centre de loisir reçoit quarante adolescents de 13 à 17 ans pendant les vacances scolaires de la Toussaint. Parmi eux, Nathalie est sous corticothérapie qui nécessite un régime hyposodé dont le cuisinier a pris connaissance. Il a accepté d'adapter les préparations qui sont destinées à cette jeune fille.

Les repas sont élaborés sur place avec des produits traditionnels selon le principe de liaison chaude. Le service se fait à table, par plat de 6 personnes. Nathalie prend son repas avec ses camarades mais sa portion est individualisée.

1. REALISATION PRATIQUE

Réaliser pour le déjeuner :

Préparation A : La blanquette de poulet accompagnée de riz pour Nathalie.

Préparation B : Une tarte aux pommes, pour 3 adolescents (pâte brisée, pommes en lamelles).

2. TRAVAIL ECRIT

Rédiger :

↳ *le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (document-réponse 1).*

↳ *la fiche technique (document-réponse 2).*

Un exemplaire du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique, l'autre exemplaire sera rendu en fin d'épreuve.

<i>Documents joints</i>
<i>Annexes : Liste limitative de denrées. Table de composition des aliments.</i>
<i>Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires) à rendre avec la copie.</i>
<i>Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre avec la copie.</i>

ANNEXE

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Cuisses de poulet

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Oignons et échalotes
Carottes
Champignons de Paris
Citron
Ail et Persil
Pommes

CREMERIE

Œufs
Crème fraîche épaisse

EPICERIE

Riz

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats.

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

FICHE D'HYGIENE POUR LA BLANQUETTE DE POULET
DESTINEE AU PERSONNEL DE LA CUISINE

ETAPES	ANALYSE DES DANGERS	ORIGINE	MESURES PREVENTIVES

Sujet de référence :

Numéro de référence :

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

3203310300 U62

Annexes communes aux 5 sujets :

Table de composition des aliments
(2 pages A3 1/2 et 2/2)

Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments
(1 page A4)