

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 2

Coefficient : 2,5

Trente élèves de la classe de cours moyen 1^{ère} année de l'école de la Madeleine effectuent une classe de mer au mois de Septembre. Les repas sont préparés sur place. Le repas du mardi soir propose :

Quiche Lorraine,
Jardinière de légumes,
Tome de Savoie,
Pomme Golden.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Quiche Lorraine pour quatre enfants.

Préparation B : Escalopes de dinde panées et jardinière de légumes (4 composants) pour 2 adultes accompagnant.

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.

Documents joints

Annexes : Liste limitative de denrées.

Table de composition des aliments.

Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires) à rendre avec la copie.

Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre avec la copie.

ANNEXE

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Poitrine fumée
Epaule de porc ou jambon

CREMERIE

Emmental râpé
Crème fraîche

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Choux fleurs
Carottes
Pommes de terre
Ail
Persil
Oignons

SURGELES

Haricots verts
Petits pois

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

Document-réponse 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence :

Date de l'épreuve :

Numéro de référence :

Poste de la cuisinette :

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat
.....

PREPARATION de la QUICHE LORRAINE

DENREES	QUANTITES en kg, L ou pièce		PRIX DES DENREES	
	10 personnes Poids net	10 personnes Poids brut	à l'unité : en kg, L ou pièce	Pour 10 personnes
Les frais généraux ne sont pas pris en compte dans le calcul de ce prix			TOTAL	
			Prix de 1 portion	

CALCUL DE L'APPORT NUTRITIONNEL D'UNE QUICHE POUR 1 ENFANT

ALIMENTS	PROTIDES (g)	LIPIDES (g)	GLUCIDES (g)
			ENERGIE :

Intérêts de cette préparation au repas du soir des enfants:

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
Page 5/5	

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)