

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 3

Coefficient : 2,5

La maison de retraite "Les Lilas" de la ville de B. accueille des personnes âgées à partir de 70 ans. Soucieux de la qualité des repas, le directeur propose des vacances à un diététicien libéral. Les premiers objectifs fixés en collaboration avec le chef de cuisine et l'équipe de direction sont :

- le suivi de la mise en place de la méthode HACCP
- l'amélioration de la qualité des repas mixés proposés aux résidents ayant des problèmes de déglutition et/ou de mastication et de dénutrition éventuelle.
- l'augmentation de la consommation de produits laitiers avec la mise en place de la collation structurée (limitée jusqu'alors à une boisson chaude ou froide accompagnée d'un gâteau sec "maison").

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Plat principal à base de volaille et de légumes pour une personne âgée sans problème particulier.

Préparation B : L'adaptation mixée de la préparation A servie au déjeuner d'une personne âgée dénutrie ayant des problèmes de déglutition.

Préparation C : Une crème renversée servie au goûter de deux personnes âgées.

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-CHARCUTERIE

Escalopes de dinde

CREMERIE

Crème fraîche épaisse
Emmental râpé
Crème de gruyère

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes
Oignons
Echalotes
Persil
Champignons de Paris
Pommes de terre

SURGELES

Epinards en branche

EPICERIE

Bouillon de volaille déshydraté
Fond de volaille déshydraté
Lait écrémé en poudre
Vin blanc

PRODUITS DIETETIQUES

Poudres hyperprotidiques

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
.....

**COMPARAISON ENTRE LE MIXE ARTISANAL REALISE ET UN MIXE INDUSTRIEL
POUR 1 PERSONNE**

INGREDIENTS	QUANTITES	P	L	G
TOTAL MIXE ARTISANAL				
TOTAL MIXE INDUSTRIEL	100 g	20 g	15 g	20 g
ENERGIE MIXE ARTISANAL		kJ		
ENERGIE MIXE INDUSTRIEL	1233 kJ			

	AVANTAGES	INCONVENIENTS
MIXES ARTISANAUX		
MIXES INDUSTRIELS		

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

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)