

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 4

Coefficient : 2,5

Un centre aéré accueille les mercredis et pendant les vacances scolaires des enfants de 6 à 10 ans et fournit les repas de midi.

Les repas sont élaborés à la cuisine centrale de la municipalité. Cette cuisine fonctionne en liaison froide réfrigérée. Ce système de restauration différée apporte de nombreux avantages au niveau de l'organisation et de l'hygiène et incite à l'utilisation de produits appertisés, surgelés, de 4^{ème} gamme et de 5^{ème} gamme.

La diététicienne qui travaille dans cette cuisine centrale cherche à varier les saveurs, les présentations des plats afin de montrer aux enfants la diversité des aliments.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Plat principal froid composé de légumes crus et cuits et de poisson (assaisonnement vinaigrette) pour 2 enfants (ce plat comportera obligatoirement des haricots verts).

Préparation B : Une tarte en pâte feuilletée garnie de crème pâtissière et de poires pour 4 enfants.

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

SURGELES

Filets de cabillaud
Fines herbes : ciboulette - basilic

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Tomates
Haricots verts
Citron
Echalote
Ail
Oignon
Persil

RAYON FRAIS

Pâte feuilletée en bloc

EPICERIE

Court bouillon déshydraté
Olives vertes et noires
Mais appertisé
Paires au sirop appertisées

PRODUITS 4^{ème} GAMME

Salade mélangée
Carottes râpées

PRODUITS 5^{ème} GAMME

Betteraves cuites

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 A : (expliquer la préparation)

ETAPES	ANALYSE DES DANGERS	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)