

# 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<sup>ème</sup> gamme et de 5<sup>ème</sup> 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.

<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**

### **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<sup>ème</sup> GAMME**

Salade mélangée  
Carottes râpées

### **PRODUITS 5<sup>ème</sup> 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 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)