

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 5

Coefficient : 2,5

Le centre médico-social de la ville de S accueille 80 enfants ayant chacun un régime alimentaire spécifique.

La cuisine du centre fonctionne en liaison chaude.

Ozgur, musulman, est âgé de 5 ans. Il pèse 13 kg et mesure 93 cm.

Suite à un bilan de nanisme, une biopsie intestinale pratiquée chez Ozgur, révèle une atteinte importante des villosités et des microvillosités au niveau des entérocytes.

Le médecin diagnostique une maladie coeliaque (Ozgur n'a jamais eu de diarrhées).

Ozgur est placé dans le centre médico-social de la ville de S car ses parents ne parviennent pas à prendre en charge son régime.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Un ragoût de dinde accompagné d'un plat de carottes pour le déjeuner de deux enfants du même régime que Ozgur.

Préparation B : Une poire pochée sur crème pâtissière pour 2 enfants du même régime que Ozgur.

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

Morceaux de dinde pour sauté

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes
Persil
Oignons
Echalotes
Poires Williams
Tomates
Citrons

EPICERIE

Tomates appertisées

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 :
<i>Page 4/5</i>	

Rédaction de documents techniques	
Préparation des denrées, des matériels Vaisselle, rangement	
Préparation A :	
Préparation B :	
(éventuellement) Préparation C :	

INVENTAIRE DES TÂCHES

- 1 - rédaction du bon de commande
- 2 -
- 3 -
- 4 -

0H 1H 2H 3H
unité de base : 1-1 représente 5 min

La durée de chaque tâche sera symbolisée par un segment de droite numéroté selon l'ordre des tâches effectuées et dont la longueur traduit cette durée

exemple : ← → 1 - rédaction du bon de commande

Pour chaque préparation, faire apparaître les différentes étapes de fabrication

Document-réponse 2
en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

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)