

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2001

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET N° 2

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'hôpital polyvalent de la ville de P., a une capacité de 400 lits. Les repas sont élaborés sur place en liaison chaude.

Le déjeuner du mercredi comporte des œufs durs servis avec sauce béchamel accompagnés d'épinards.

Monsieur H., 50 ans, est hospitalisé dans le service de gastroentérologie et doit subir le vendredi en fin de matinée une hémicolectomie.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser pour le déjeuner du mercredi.

Préparation A : Œufs durs avec sauce béchamel accompagné d'épinards (1 personne adulte).

Préparation B : l'adaptation du plat principal (œufs + accompagnement) servi au déjeuner de Monsieur H.

Préparation C : des chouquettes pour le dessert (choux non garnis décorés de sucre) (pâte à choux avec un œuf).

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 disponibles Annexe 1.

Liste des denrées considérées comme courantes Annexe 2.

Tables 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 1

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

EPICERIE

Pâtes
Sucre en grains

SURGELES

Epinards en branche

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats (voir annexe 2).

ANNEXE 2

LISTE DES DENREES CONSIDEREES COMME COURANTES EN CREMERIE - EPICERIE ET DIETETIQUE

PRODUITS FRAIS

Ail
Oignons
Herbes aromatiques

CREMERIE

Lait ½ écrémé UHT
Crème UHT à 30 % de MG
Beurre doux
Margarine
Emmental
Œufs extra-frais

EPICERIE

Farine de blé type 55
Fécule de pomme de terre
Maïzena
Semoule de blé fine
Chapelure
Riz long
Riz rond
Herbes aromatiques séchées
Bouillon de volaille, de bœuf déshydratés
Court-bouillon déshydraté
Poivre moulu
Muscade noix ou râpé
Sel fin, gros
Curry en poudre
Moutarde forte
Vinaigre de vin
Concentré de tomate
Huile d'arachide, de tournesol
Poudre à lever
Sucre semoule et morceaux
Sucre glace
Vanille poudre, liquide, gousse
Cannelle poudre
Chocolat poudre, cacao en poudre
Extrait de café
Extrait de fleur d'oranger
Raisins secs
Amandes effilées
Café lyophilisé
Confiture d'abricot
Gelée de groseille
Rhum

PRODUITS DIETETIQUES

ASPARTAM

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 :
Page 4/6	

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 :
Page 5/6	

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

Fiche destinée au personnel de cuisine de la fabrication à la distribution de l'Hôpital de P.

Préparation des œufs durs sauce béchamel.

MESURES GENERALES D'HYGIENE (méthode des 5 M.)

ETAPES DE FABRICATION	M.....	M.....	M.....	M.....	M.....

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 6/6

COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÉMENT A LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS

PRODUITS	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES
	en g pour 100 g			en mg pour 100 g			
Lait concentré sucré (Nestlé)	9,5	10	53,1	166	388	361	40,6 saccharose
Lait concentré non sucré (Gloria)	7	7,5	9	120	250	228	
Lait sec entier non sucré (Mont blanc)	25,6	26,5	39,3	350	1 400	950	Lactose
Lait sec totalement écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Lactose
Lait sec DIARGAL (Gallia)	14,7	20,3	59,7	300	600	450	Sans lactose
Lait sec aL 110 (Nestlé)	14	25	55,5	170	600	450	Sans lactose enrichi en fer 4,4 mg/100 g
Lactodiet							
Olac							
Alburone (Clintec)	87,2	1,8	0,2	40	-	1 700	Lactose protéines de lait
Protif 1 (Jacquemaire)	86	3,2	0,3	40	1 700	160	Origine végétale
Protifar + (Nutricia)	88,5	1,6	-	30	50	1 350	Sans lactose
SP 95 (D.H.N.)	87	1,8	0,5	120	60	1 150	Protéines de lait + végétales
Huile Cérés (Astra-Calve)	-	100	-	-	-	-	95 % T.C.M.
Liprocil (Clintec)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Triglydal (Sodiétal)	-	100	-	-	-	-	81,5 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérés (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Jacquemaire)	0,5	0	93,6	110	21	14	Sans lactose sans saccharose sans fructose
Maltrinex (Clintec)			95	< 3	1	1	
Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire)	8,8	1,6	81,8	25	170	22	Sucre (dans total glucides)
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	Sucre (dans total glucides)
Fleur de Maïs (Maizena)	0,3	0,6	85	4	4	9,8	
Farine Florigoz, enrichie, sans gluten, instantanée (Guigoz)	13,2	1,2	77	14	210	30	
Préparation de type farine (Rite Diet)	0,25	-	85	10	8	< 40	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type Biscotte (Aproten)	< 1	8,5	82,5	< 40	< 70	-	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type Pain (Rite Diet)	< 1	7,8	59,2	< 500	< 40	14	Hypoprotidique sans gluten salé
Pâtes à potage - spaghetti (Rite Diet)	0,5	1,5	85,5	< 100	< 20	40	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type Farine (Taranis)	5,5	1	80	< 40	< 40	250	Enrichi en fer sans gluten
Préparation de type Biscotte (Riesal)	3,4	13,7	77,2	130	< 60		Sans gluten
Préparation de type pain de mie (Valpiform)	4,5	3,9	48,1	450	40		Sans gluten salé
Coquillettes - Nouilles (Glutafin)	7,9	1,6	78,6	15	10		Sans gluten
Viandes homogénéisées							
- Viande diététique Blédina (Jacquemaire)	14	3,5	0,3	25	225	7,7	
- Boeuf (Guigoz)	7	4	2,9	127	131	6,7	
- Boeuf diététique hyposodé (Gallia)	14	3,5	0,3	53	226	7,3	Caroube
Légumes homogénéisés							
- Haricots verts (guigoz)	1,1	0,7	7,2	97,2	123	44,5	
- Jardinière de légumes (Guigoz)	0,8	0,2	7	105	140	14,1	
- Légumes assortis (Gallia)	1	0,15	7,4	141	225	22	
- Carottes diététiques hyposodées (Guigoz)	0,7	0,1	7,8	20	203	27,3	
- Légumes diététiques hyposodés (Jacquemaire)	1,8	0,2	6,6	20	239	31,9	
Fruits homogénéisés							Vitamine C (en mg)
- Coings-pommes (Jacquemaire)	0,3	0,15	22,5	2	135	11	9
- Pulpes pommes et coings (Jacquemaire)	0,3	0,2	10	5	130	13	-
- Pommes-Bananes (Guigoz)	0,3	0,3	24,2	1,2	109	3,2	13
- Pommes-cassis (Guigoz)	0,3	0,3	17	0,7	-	-	25
- Ananas-Bananes sans sucre (Gallia)	0,7	0,1	13,3	3	280	11	14
Jus de fruits							Vitamine C (en mg)
- Pommes-pruneaux (Blédina)	0,4	-	15,2	1	140		6
- Raisins-abricots (Blédina)	0,2	-	13,8	1,2	100		7
- Ananas-orange (Gallia en biberon)	0,2	-	12,4	2			20
Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL							
Nutridoral (Sodiétal)	18,8	5,6	31,2	40	120	550	Boisson sucrée
Printania (Clintec)	7,5	-	22,5	0,03	100	50	Boisson aux fruits sans lactose
Nutrigil HC (Jacquemaire)	13,4	7,2	37	108	478	152	Boisson sucrée
Fortimel (Nutricia)	19,5	4,2	20,8	100	400	540	Boisson sucrée

