

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

N° 2

Ce sujet comprend 7 pages

SUJET N° 2

L'usage de la calculatrice est interdit.

En vue de réaliser les préparations culinaires, les candidats établiront en deux exemplaires, sur les feuilles jointes, la liste quantitative des denrées nécessaires.
Ils en remettront un exemplaire au jury au plus tard 45 minutes après le début de l'épreuve.

La liste des denrées courantes mises à la disposition des candidats est en annexe, les denrées particulièrement liées aux préparations demandées figurent dans le sujet proprement dit.

Les denrées demandées (dont la liste sera éventuellement modifiée par le jury) seront à la disposition des candidats une heure après le début de l'épreuve.

Le temps nécessaire pour effectuer les pesées et les rangements est compris dans la durée de l'épreuve.

Le travail écrit (deuxième question) sera relevé à la fin de l'épreuve.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE			
Session 2001	Durée 3h30	Unité U.3	Coefficient 3
Code : ESALIM/2	TP d'alimentation		Page 1/7

SUJET N°2

1 TRAVAIL PRATIQUE

Vous devez réaliser :

- Un dessert mettant en œuvre une liaison au jaune d'œuf et utilisant les blancs (2 œufs maximum).
- Une préparation chaude de poulet et son accompagnement par 2 légumes pour 2 personnes adultes.

Vous avez à votre disposition, en plus des denrées courantes (annexe 1), les denrées suivantes :

- morceaux de poulet, poitrine fumée
- carottes, courgettes, poivrons, pommes de terre
- champignons de Paris frais
- tomates appertisées

1-1 Etablir la liste des denrées.

1-2 Réaliser les deux préparations.

2 TRAVAIL ÉCRIT

2-1 La liaison au jaune d'œuf

Indiquer les critères de réussite de cette liaison et justifier les conditions nécessaires pour les atteindre.

2-2 L'emballage des œufs

Relever les mentions obligatoires de l'étiquetage joint en annexe 2 et justifier leur intérêt pour le consommateur.

Présenter la réponse sous forme de tableau.

ANNEXE 1

DENRÉES COURANTES A LA DISPOSITION DES CANDIDATS

Ail	Moutarde
Amandes effilées et en poudre	Muscade
Beurre	Œufs
Bouillon de volaille	Oignons
Café lyophilisé	Olives noires et vertes
Cannelle	Persil
Chapelure	Poivre en grains et moulu
Chocolat noir en tablette	Poudre à lever « levure chimique »
Clous de girofle	Rhum
Crème fraîche épaisse	Riz long
Echalotes	Riz rond
Farine	Sel fin, gros
Fruits confits	Semoule de blé (moyenne)
Gruyère ou Emmenthal	Sucre glace
Herbes de Provence	Sucre morceaux
Huile d'arachide	Sucre semoule
Huile d'olive	Sucre vanillé
Huile de tournesol	Thym
Kirsch	Vanille en gousse et extrait
Lait	Vin blanc sec
Laurier	Vin rouge
Maïzena	Vinaigre d'alcool coloré
Margarine	Vinaigre de vin

+73g

Petits
Moyens
Gros
Très Gros

MAXI D'AUGE

Matines

6 ŒUFS COLLECTÉS ET CONTRÔLÉS PAR NOS SOINS

Mas d'Auge

MAXI D'AUGE

+73g

Les dates

- Les mentions "A consommer de préférence avant le" ou "D.C.R.". Elles indiquent la Date limite de Consommation Recommandée.

Conseils d'utilisation et de conservation

- Utilisez toujours des œufs propres, à la coquille non fêlée.
- Afin de conserver toutes les qualités gustatives et nutritionnelles de vos œufs Mas d'Auge, conservez-les au réfrigérateur.
- Placez vos œufs éloignés de produits à fortes odeurs (poisson, fromage...), ils risqueraient de prendre ces odeurs.
- Conservez vos préparations crues à base d'œuf au réfrigérateur, et jamais plus de 24 h.

Informations nutritionnelles

	Teneur en moyenne pour 100 grs
valeur énergétique	156 kcal
protéines	12 g
glucides	0,4 g
lipides	11 g
vitamine A	333 µg
vitamine D	1,7 µg
vitamine E	1,7 mg
vitamine B2	325 µg
vitamine B5	1,5 mg
vitamine B12	1,3 µg
calcium	46,3 mg
phosphore	183 mg
fer	2,2 mg
magnésium	9,8 mg

Date de ponte	Jusqu'à 9 jours après	28 jours après	D.C.R.
PRÉPARATION SANS CUISSON OU A LA COQUE		PRÉPARATION AVEC CUISSON	

6 très gros œufs 73g et plus

Pour tous renseignements ou remarques contactez :
Service Consommateurs - Tour Gallien 1
78-80 av. du Général de Gaulle 93174 Bagnolet Cédex
en joignant à votre courrier le dessus de l'emballage portant les dates ainsi que les inscriptions figurant sur l'œuf.

3 545870 099800

Examen ou concours : Série :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve//sous-épreuve :

(Précisez, s'il y a lieu, le sujet choisi)

Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.

LISTE QUANTITATIVE DES DENRÉES DEMANDÉES

(Un exemplaire de cette liste est à remettre au jury au plus tard 45 minutes après le début de l'épreuve)
 Ce document doit permettre au jury d'évaluer les quantités d'ingrédients nécessaires aux différentes réalisations composant chaque préparation.

Pour les préparations choisies, préciser :

- le nom de chaque préparation
- sa place dans le menu quand elle n'est pas précisée dans le sujet : entrée, plat principal ...
- le nombre de convives pour chacune d'elles.

.....

.....

Lieu ou rayon d'achat	Dénomination des produits	1 ^{ère} préparation	2 ^{ème} préparation
		Quantité en kg ou L ou pièce	Quantité en kg ou L ou pièce

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :
(Précisez, s'il y a lieu, le sujet choisi)comporte plusieurs
feuilles, numérotez-
les et placez les
intercalaires dans le
bon sens.**LISTE QUANTITATIVE DES DENRÉES DEMANDÉES**

(Un exemplaire de cette liste est à remettre au jury au plus tard 45 minutes après le début de l'épreuve)
Ce document doit permettre au jury d'évaluer les quantités d'ingrédients nécessaires aux différentes réalisations composant chaque préparation.

Pour les préparations choisies, préciser :

- le nom de chaque préparation
- sa place dans le menu quand elle n'est pas précisée dans le sujet : entrée, plat principal ...
- le nombre de convives pour chacune d'elles.

.....
.....

Lieu ou rayon d'achat	Dénomination des produits	1 ^{ère} préparation	2 ^{ème} préparation
		Quantité en kg ou L ou pièce	Quantité en kg ou L ou pièce

