

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

N° 7

Ce sujet comprend 6 pages

SUJET N° 7

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/7	TP d'alimentation		Page 1/6

SUJET N°7

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 entrée froide composée d'au moins 3 légumes dont 1 cru et d'un complément protidique (pour 2 personnes adultes).
Cette entrée sera servie assaisonnée et en assiette individuelle.

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

- Dinde
- Cabillaud surgelé
- Carottes, citrons, champignons de Paris, tomates, salade verte, pommes de terre
- Haricots verts surgelés

1-1 Etablir la liste des denrées.

1-2 Réaliser les deux préparations.

2 TRAVAIL ÉCRIT

2-1 L'utilisation des blancs d'œufs

2-1-1 Présenter trois types d'utilisations des blancs d'œufs en précisant les intérêts technologiques recherchés.

2-1-2 Justifier les recommandations d'utilisation des blancs en milieu familial.

2-2 Les légumes surgelés

2-2-1 Expliquer en quoi consiste le traitement de blanchiment avant la surgélation.

2-2-2 Indiquer et justifier les buts du blanchiment.

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

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

Examen ou concours :	Série :	Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.
Spécialité/option :		
Repère de l'épreuve :		
Épreuve//sous-épreuve :		

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

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 ^{er} préparation	2 ^{ème} préparation
		Quantité en kg ou L ou pièce	Quantité en kg ou L ou pièce

BAREME (60 points) - SUJET N°7

TRAVAIL PRATIQUE (45 points)

- maîtrise des techniques
 - technique de base imposée intégrée dans une préparation culinaire 8 points
 - technique(s) utilisée(s) dans la mise en œuvre de(s) denrée(s) imposée(s) 10 points
- organisation du travail 07 points
- hygiène et sécurité 06 points
- présentation et dégustation 14 points

TRAVAIL ÉCRIT (15 points)

- liste quantitative des denrées 05 points
- question écrite 2-1 6 points
- 2-2 4 points