

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE
TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET N° 1

Ce sujet comprend 7 pages

La durée de l'épreuve inclut le temps nécessaire pour effectuer :

- l'ensemble des travaux demandés au candidat dans le sujet
- les pesées et les rangements

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.

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.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

CALCULATRICE AUTORISEE

SUJET N° 1

Professionnel(le) en Economie sociale familiale, vous assurez le suivi de familles d'usagers d'une association caritative. Au sein de cette association, ces familles bénéficient de la distribution de colis alimentaires.

Dans ce cadre, vous animez un atelier cuisine qui favorise une utilisation rationnelle de ces colis alimentaires.

Le prochain colis alimentaire pour une famille de 4 personnes sera composé de :

- 2 kg de riz étuvé : une recette utilisant du riz est présentée au dos du paquet (annexe 1)
- 1 kg de sucre semoule
- 1 litre d'huile pour friture et assaisonnement
- 1 boîte (4/4) de champignons appertisés
- 1 boîte (1/2) de petits pois appertisés
- 1 sachet de 0,500 kg de pruneaux dénoyautés arrivant à date limite de consommation.

Pour la réalisation des préparations culinaires, chaque famille dispose d'une batterie de cuisine courante mais ne possède ni balance ni verre gradué. Ces personnes lisent et comprennent la langue française.

1 – PROPOSITION DE PREPARATIONS CULINAIRES

En prenant en compte la situation donnée et les denrées mises à disposition en annexe 2, proposez des adaptations argumentées de la recette (annexe 1).

2 – ELABORATION DE DOCUMENT(S)

Vous souhaitez joindre au colis une recette modifiée qui permettra aux familles de réaliser cette préparation. Elaborez, sur format A4, cette recette.

3 – REALISATION DE PREPARATION(S) CULINAIRE(S)

Vous réalisez :

- la recette modifiée pour 2 personnes,
- un dessert de pruneaux au sirop pour 2 personnes.

3-1 Etablissez la liste quantitative des denrées.


3-2 Réalisez ces préparations.

4. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

A l'aide du document (annexe 3) vous évaluez les qualités gustatives du plat principal préparé, en présence du jury, en fin de travail pratique, avant la présentation sur plat. Vous proposerez des solutions correctives si nécessaires.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE			
Session 2002	Durée 3 h 30	Unité E4	Coefficient 5
Code : 1	Techniques d'alimentation		Page 1/7

ANNEXE 1



Les Bonnes Recettes

Sauté de veau aux petits oignons et aux champignons

Cuisson: 1 heure 4 personnes
200 g de Riz Étuvé Uncle Ben's 800 g de noix de veau
80 g de beurre 400 g d'oignons grelots
300 g de champignons de Paris quelques piments rouges
3 feuilles de laurier quelques brins de romarin
2 gousses d'ail sel, poivre

Faire cuire le riz dans 2 fois 1/2 son volume d'eau bouillante salée.
Dans une cocotte faire chauffer 40 g de beurre, faire revenir les morceaux de veau. Ajouter les oignons grelots, l'ail écrasé, le laurier, le romarin et les piments. Mouiller avec 1 dl d'eau, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure. Nettoyer les champignons, les émincer.
Dans une casserole faire chauffer le reste de beurre, y faire revenir les champignons, ajouter un peu d'eau. Saler et poivrer.
Lorsque la viande est cuite, ajouter un peu de jus de cuisson dans les champignons. Ajouter les champignons au riz, bien mélanger.
Servir le riz et le veau séparément.

ANNEXE 2

DENRÉES A LA DISPOSITION DES CANDIDATS

Ail	Œufs
Beurre	Oignons
Bouillon de volaille	Persil
Cannelle	Poitrine fumée
Concentré de tomates	Poivre en grains et moulu
Crème fraîche	Poivrons
Echalotes	Poulet
Farine	Riz long
Herbes de Provence	Sel fin, gros
Huile d'arachide	Sucre glace
Huile d'olive	Sucre morceaux
Huile de tournesol	Sucre semoule
Laurier	Sucre vanillé
Margarine	Thym
Moutarde	Vanille en gousse et extrait
Muscade	Vin blanc sec
	Vin rouge

Dénomination du produit ou de la préparation :

DEGUSTATION	GUSTATION	Texture (consistance)	Craquante, croquante, croustillante, granuleux, Dure, sèche, épaisse, collante, pâteuse, Moelleuse, tendre fondante, onctueux, Homogène, lisse, fluide Déliée, cordée Fibreuse, visqueuse, élastique, Autres		
		Saveur En bouche	Equilibrée Harmonieuse Sans dominance Fin arôme, grossière Autres...		
		Arôme de beurre	Agréable, Equilibré Sans dominance, aucun		
		Sel	Trop salé, dominant, équilibré, sans dominance, fade, non salé		
		Poivre, Epices	Dominant, Poivré, Agréable, Manque, Non épicé		
		Sucre	Trop sucré, dominant, équilibré, manque, non sucré		
		Amertume	Forte, légère, aucune		
	AUDITION	Texture Son et bruits	Craquante, croquante Croustillante Autres...		
SENSIBILITE THERMIQUE	Température	Agréable, Froid, tiède, Autres			
APPROCHE HEDONIQUE	Echelle à 9 points	Extrêmement agréable / excellent Très agréable /très bon Agréable /bon Plutôt agréable /plutôt bon Ni agréable, ni désagréable / acceptable Plutôt désagréable /plutôt mauvais Désagréable /mauvais Très désagréable /très mauvais Extrêmement désagréable / exécration (immangeable)			

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 min 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 la préparation
- le nombre de personnes pour chacune d'elles.

Lieu ou rayon d'achat	Dénomination des produits	Nom de la préparation culinaire	Nom de la préparation culinaire
		Quantité en kg ou L, ou pièce	Quantité en kg ou L, ou pièce

BAREME

SUJET N° 15

Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation	15 points
Elaboration de document(s)	10 points
Liste des denrées pour la réalisation des préparations culinaires	5 points
Maîtrise des techniques	30 points
Organisation du travail	10 points
Hygiène et sécurité	10 points
Evaluation organoleptique : - par le candidat - par le jury	10 points 10 points
Total	100 points