

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE
TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET N° 2

Ce sujet comprend 6 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° 2

Technicienne en Economie sociale familiale au sein d'une association d'Aide à Domicile en Milieu Rural, vous assurez le suivi et la formation des aide-ménagères.

Lors d'une réunion mensuelle, les aide-ménagères vous font part des difficultés qu'ont les personnes âgées à utiliser les plaques de cuisson électriques.

En effet, pour des raisons de sécurité, celles-ci ont souvent choisi de remplacer les brûleurs gaz par ces plaques de cuisson. Les personnes âgées qui consomment régulièrement du lait et des préparations à base de lait se plaignent : avec les plaques de cuisson électriques « le lait déborde », « le lait ne chauffe pas suffisamment » ou « il est très long à chauffer ».

De plus, elles montrent des difficultés à comprendre les notices d'utilisation de ces plaques de cuisson.

Face à cette situation, vous décidez de conduire une animation sur la diversité des préparations à base de lait à proposer aux personnes âgées et sur l'utilisation judicieuse des plaques de cuisson électriques.

1. PROPOSITIONS DE PREPARATIONS CULINAIRES

Vous organisez une réunion d'information avec les aide-ménagères sur les diverses utilisations du lait. Lors de cette réunion :

- 1.1 Vous proposez, en les classant, des exemples de préparations chaudes à base de lait.
- 1.2 Vous développez l'argumentation qui justifie la préférence alimentaire des personnes âgées pour le lait et les préparations à base de lait.

2. DEMONSTRATION

L'association dispose d'une cuisinette équipée de plaques de cuisson électriques en fonte ainsi que des exemples de notices (annexe 1) plus les notices fournies par le centre d'examen.

Vous réalisez auprès d'aide-ménagères une démonstration de chauffage du lait sur une plaque de cuisson électrique (durée 15 minutes maximum).

Cette démonstration aura lieu en cours d'épreuve selon l'organisation indiquée par le jury.

3. REALISATION DE PREPARATIONS CULINAIRES

Dans le cadre de cette séance, vous proposez aux aide-ménagères de réaliser :

- une préparation sucrée à base de lait et de céréales (riz ou semoule) mettant en œuvre une liaison protidique (pour 3 personnes) et accompagnée d'une préparation à base de pommes cuites.
- 3.1 Vous rédigez la liste quantitative des denrées nécessaires à partir de la liste des denrées disponibles (annexe 2).
 - 3.2 Réalisez cette préparation.

| | | | |
|--------------------------------|---------------------------|----------|---------------|
| BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE | | | |
| Session 2002 | Durée 3 h 30 | Unité E4 | Coefficient 5 |
| Code : 2 | Techniques d'alimentation | | Page 1/6 |

LES ELEMENTS ELECTRIQUES

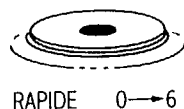
■ SUR LA TABLE DE TRAVAIL

LES PLAQUES

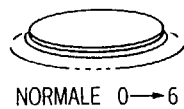
Il existe plusieurs sortes de plaques :

- Plaques fonte rapides (point rouge au centre) ou normales, avec repères de 0 à 6.
- Plaques fonte rapides (point rouge au centre) commandées par doseur d'énergie avec repères de 0 à 11 (repérées "MIJOTRON").

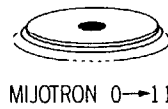
Sur les modèles équipés d'un programmateur, ce dernier peut commander le fonctionnement de la plaque arrière gauche uniquement.



RAPIDE 0 → 6



NORMALE 0 → 6



MIJOTRON 0 → 11

REMARQUE : Une lampe témoin est allumée dès qu'un organe de commande de plaque n'est pas en position d'arrêt.

LES ELEMENTS ELECTRIQUES

■ SUR LA TABLE DE TRAVAIL (suite)

PLAQUES FONTE RAPIDES OU NORMALES (à 6 allures)

Commencez la cuisson à l'allure la plus élevée pendant 2 à 3 minutes, selon la quantité à cuire, puis réduire l'allure. A titre indicatif, :

| 0 | 1-2 | 2-3-4 | 3-4-5 | 4-5 | 6 |
|-------|--|---|---|--|---|
| ARRET | TENUES AU CHAUD | MIJOTAGES | MOYEN | FORT | VIF |
| | Mises en attente Plats prêts à servir Mijotages doux | Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Mijotages moyens Réchauffage | Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages Confiture Ebullition à petits bouillons | Escalopes Croquettes Légumes frais Potages Fritures de surgelés Pommes de terre sautées | Côtes d'agneau Grillades Omelette Steaks Ebullition du lait |

PLAQUES FONTE COMMANDEES PAR DOSEUR D'ENERGIE ("MIJOTRON")

A chaque position de la manette de commande correspond une allure déterminée. Les différentes allures des plaques correspondant approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

| 0 | 1-2 | 3-4 | 5-6 | 7-8 | 9-10-11 |
|-------|--|---|---|--|---|
| ARRET | TENUES AU CHAUD | MIJOTAGES | MOYEN | FORT | VIF |
| | Mises en attente Plats prêts à servir Mijotages doux | Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Mijotages moyens Réchauffage | Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages Confiture Ebullition à petits bouillons | Escalopes Croquettes Légumes frais Potages Fritures de surgelés Pommes de terre sautées | Côtes d'agneau Grillades Omelette Steaks Ebullition du lait |

ANNEXE 2

DENRÉES A LA DISPOSITION DES CANDIDATS

Fruits frais :

Pommes, citron

Epicerie :

Rhum

Riz

Semoule de blé

Sucre morceaux

Sucre semoule

Vanille (extrait)

Vanille en gousse

Vanille en poudre

Crémerie :

Lait

Œufs

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 |
| | | | |

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° 8

| | |
|---|-------------------|
| Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation | 15 points |
| Démonstration | 15 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 jury | 15 points |
| Total | 100 points |