

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE
TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET N° 3

Ce sujet comprend 9 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°3

Technicienne en Economie Sociale Familiale, vous animez l'atelier cuisine d'une épicerie sociale. La banque alimentaire a distribué gratuitement des produits déshydratés : purée de pommes de terre et crème pâtissière.

Les bénéficiaires ont reçu plusieurs paquets de chacun de ces produits. Un groupe de personnes vous demande de leur proposer différentes manières de les utiliser à moindre coût.

Vous décidez d'en faire le thème de la prochaine animation de l'atelier cuisine.

1. PROPOSITIONS DE PREPARATIONS CULINAIRES

Pour préparer votre animation :

- vous rédigez pour la purée de pommes de terre et la crème pâtissière déshydratées une liste de diverses préparations culinaires possibles (au moins 5 exemples par produit).
- à partir de cette liste, vous justifiez le choix d'une préparation de purée de pommes de terre pour une famille de 3 personnes dont 1 adolescent qui pratique régulièrement un sport.

2. REALISATION DE PREPARATION(S) CULINAIRE(S)

Au cours de cette séance, vous proposez au groupe présent de réaliser pour 3 personnes :

- une purée utilisant la purée de pommes de terre déshydratée et un légume frais ou surgelé proposé par l'épicerie sociale (annexe 1).
- un dessert utilisant la crème pâtissière déshydratée.

2.1 Vous établissez la liste quantitative des denrées.

2.2 Vous réalisez ces 2 préparations.

3. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

Evaluez à partir du document (annexe 2) la qualité organoleptique de la purée de légumes et proposez des solutions correctives si nécessaire.

4. ELABORATION DE DOCUMENT(S)

Vous élaborez un document qui vous permettra, avec le groupe de calculer et de présenter le coût de la purée réalisée pour cette famille de 3 personnes.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE			
Session 2002	Durée 3 h 30	Unité E4	Coefficient 5
Code : 3	Techniques d'alimentation		Page 1/9

ANNEXE 1

DENREES PROPOSEES PAR L'EPICERIE SOCIALE

Purée de pommes de terre déshydratée

Crème pâtissière déshydratée

Chocolat en tablettes

Oignons

Carottes

Céleri-rave

Epinards hachés surgelés

Citron

Café en poudre

Sel fin, gros

Poivre moulu

Beurre

Lait

Sucre morceaux

Sucre vanillé

Œufs

Emmenthal

Farine

Dénomination du produit ou de la préparation :

	Perception sensorielle	Descripteurs	caractéristiques	Analyse du candidat et/ ou du jury	Solutions correctives
PRESENTATION	VISION : Aspect	Couleur	Naturelle, franche, Claire, foncée, terne Agréable, dorée Grisâtre, brune, pâle Harmonie variété Autres....		
		Forme	Régulière démoulage Autres...		
		Texture Plasticité	Homogène Lisse, fluide Liquide, solide, pâteux Dure, sèche, Epaisse Huileuse, suintante Autre...		
		Composition	Disposition, forme Fantaisie, originalité Autres...		
		Choix du plat de service	Forme, couleur, Adapté à la quantité Autres...		
		Portion	Adaptée à la ration Adaptée au sujet Autres...		
PRESENTATION ET/OU DEGUSTATION	OLFACTION	Odeur et Arômes	Acide, Agréable Douceâtre, Epicée Fade, Fruitée, Fumée Equilibrée Sans dominance inexistant Autres.....		

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)			

ANNEXE 3

RELEVÉ DE PRIX en euros

Dénominations des denrées	prix au kg litre ou pièce	Dénomination des denrées	prix au kg litre ou pièce
BOEUF		filet de cabillaud	10.88 €
collier -dessus côte	3.80 €	colin	4.5 €
plat de côte-poitrine	1.95 €	filet de merlan	9 €
tranche -tende de tranche	9.12 €	filet de lieu noir	4.5 €
steack haché 15 % MG	4.76 €	bâtonnets de surimi goût crabe	7.81 €
faux filet -rumsteck	9.88 €	CREMERIE - FROMAGERIE	
macreuse à griller	8.35 €	crème fraîche	2.74 €
rond de gîte ,gîte ,noix à griller	7.59 €	oeufs	0.15 € l'unité
foie de boeuf	4.5 €	margarine	1.5 €
basse côte -macreuse à braiser	4.54 €	beurre doux	4 €
PORC		yaourts nature	1.14 €
côtes premières et échine	3.78 €	lait UHT 1/2 écrémé	0.5 €
épaule avec os	2.56 €	camembert pasteurisé	4.15 €
rouelle de jambon	4.81 €	emmental	5.3 €
filet sans os	5.00 €	fromage blanc	2 €
poitrine de porc fraîche	3.03 €	SURGELES	
lardons fumés ou nature	4.04 € le kg	épinards en branches	1.15 €
jambon blanc cuit	9.88 €	chou-fleur	1.5 €
épaule cuite	6 €	petits pois	1.5 €
foie de porc	3 €	haricots verts	1.5 €
VEAU		champignons	2.7 €
foie de veau	15 €	EPICERIE	
noix de veau	12.17 €	abricots au sirop appertisés	2.4 €
collier -basse côte	8.05 €	ananas appertisés	1.1 €
épaule -bas de carré	9.02 €	poires appertisées	3.96 €
poitrine -tendron	6.07 €	cerises appertisées	5.7 €
LAPIN	9.3 €	champignons pieds-morceaux	4 €
AGNEAU		tomates pelées appertisées	0.93 €
filet-gigot	8.35 €	petits pois appertisés	1.5 €
POULE	2.5 €	mais appertisés	1.5 €
VOLAILLES -		thon au naturel appertisé	9 €
poulet	2.58 €	amandes entières	22 €
poulet fermier	3.95 €	amandes effilées	22 €
cuisse de dinde	3.5 € le kg	bouillon de volaille	1.1 € (15 cubes)
cuisse de poulet	4 €	cacao non sucré	8.4 €
escalopes de dinde	7.30 €	court bouillon déshydraté	1.3 € (3 sachets)
blanc de poulet	14.6 €	chapelure	2.65 €
foie de volailles	5 €	chocolat noir	2.7 €
POISSONS		farine	0.4 €
truite	5.90 €	fruits confits assortis	12 €

ANNEXE 3 (suite)

huile d'arachide	1.33 €	FRUITS et LEGUMES	
huile de pépins de raisins	2.82 €		
huile de tournesol	1.75 €	ail	1 € (3 têtes)
lentilles vertes	1.6 €	avocat	0.45 pièce
maïzena	4 €	aubergines	1.22 €
pâtes : coquillettes	0.6 €	carottes	1.06 €
poudre à lever chimique	0.42 € (5 sachets)	champignons de Paris	- 3.5 €
marmelade d'abricot	0.9 €	chou -fleur	1.37 € pièce
moutarde	0.76 €	chou vert ou rouge	1.3 € pièce
olives vertes	6.2 €	courgettes	1.3 €
raisins secs	12 €	concombre	0.7 € pièce
riz long étuvé	1 €	échalote	4 €
riz rond	0.6 €	laitue	1 €
sel fin	0.6 €	navets	1.5 €
gros sel	0.4 €	oignons	1.05 €
semoule moyenne	1 €	persil	0.75 € la botte
sucré glace	3 €	poireaux	1.2 €
sucré morceaux	1.3 €	poivrons	2 €
sucré vanillé	15.33 €	pommes -de-terre	0.6 €
sucré vanilliné	10.39 €	scarole	0.9 €
sucré semoule	1.3 €	tomates	1.1 €
vanille en gousse	2 € les 2		
vanille extrait	2.5 €		
vin blanc sec	1.25 €		
vin rouge	1.2 €	cerises	2,1 €
vinaigre d'alcool	0.33 €	citron	2 €
vinaigre de vin	0.68 €	fraises	2,5 €
Purée déshydratée	1,02 €	pommes	1.5 €
		BOULANGERIE	
		baguette	0.5 €
		levure de boulanger	0.38 le cube

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° 3

Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation	12 points
Elaboration de document(s)	8 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 15 points
Total	100 points