

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE
TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET N° 4

Ce sujet comprend 8 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°4

Technicienne en Economie Sociale Familiale, vous travaillez dans un service social municipal. Dans ce cadre, vous réalisez des entretiens individuels auprès de personnes bénéficiaires du Revenu Minimum d'Insertion (RMI). Exploitant ces entretiens, vous constatez que ces personnes :

- ne font aucune prévision de menu
- ne programment pas leurs achats alimentaires
- n'ont aucun budget réservé à l'alimentation

De plus une question revient régulièrement « Comment manger équilibré, à petits prix ? ».

1. PROPOSITIONS DE PREPARATIONS CULINAIRES

De temps en temps, vous organisez pour les bénéficiaires du RMI une séance d'éducation nutritionnelle avec dégustation.

Pour conseiller au mieux une famille composée d'un couple et de deux enfants de 8 et 12 ans, vous souhaitez lui proposer des préparations à base de crêpes.

Présentez et justifiez quatre préparations de crêpes salées et fourrées pour des repas du soir.

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

Pour la prochaine animation, vous envisagez la préparation d'un assortiment de crêpes salées et fourrées. Vous avez fait auparavant les achats nécessaires (annexe 1).

2.1 Vous choisissez au moins deux garnitures pour les crêpes à réaliser et vous établissez la liste quantitative des denrées nécessaires à cette préparation (pâte réalisée avec 1 œuf).

2.2 Vous réalisez cette préparation.

3. ELABORATION DE DOCUMENT(S)

Vous élaborez, pour une famille de 4 personnes, le ou les document(s) permettant :

- de préciser la prévision du menu du jeudi, à l'aide du plan alimentaire (annexe 2),
- d'organiser les achats alimentaires relatifs à ce menu,
- et de préciser le budget nécessaire aux achats à réaliser (annexe 3).

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE			
Session 2002	Durée 3 h 30	Unité E4	Coefficient 5
Code : 4	Techniques d'alimentation		Page 1/8

ANNEXE 1

Denrées alimentaires achetées

Boucherie Charcuterie	épaule de porc cuite
Crémerie	beurre emmental lait margarine œufs
Epicerie	champignons de Paris appertisés farine muscade sel poivre huile
Surgelés	épinards

ANNEXE 2

PLAN ALIMENTAIRE POUR LES REPAS DE MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudités	Féculents	Légumes cuits	Crudités	Crudités
Œufs	Viande 1 ^{ère} catégorie	Volaille	Viande 2 ^{ème} catégorie	Poisson
Légumes cuits	Légumes cuits	Féculents	Légumes cuits	Féculents
Fromage	Fromage	Produit laitier	Fromage	Préparation à base de lait
Féculents	Fruit cru	Fruit cru	Préparation au lait avec féculent	Fruits cuits

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
sucre glace	3 €	poireaux	1.2 €
sucre morceaux	1.3 €	poivrons	2 €
sucre vanillé	15.33 €	pommes -de-terre	0.6 €
sucre vanilliné	10.39 €	scarole	0.9 €
sucre 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 €
		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° 4

Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation	10 points
Elaboration de document(s)	20 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