

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE
TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET N° 5

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°5

Un foyer d'accueil reçoit en internat des enfants et des adolescents âgés de 3 à 18 ans en placement judiciaire. Ils sont scolarisés dans les écoles du quartier et rentrent chaque soir au foyer où ils sont encadrés par des éducateurs.

Pour les éduquer à prendre en charge leur vie quotidienne, le mercredi les enfants réalisent un repas pour l'ensemble du groupe ; généralement ils assurent ce travail par deux sous la surveillance d'un éducateur. La cuisine est équipée en matériel familial.

Ce mercredi, Aurore 16 ans 1/2 et Pierre 12 ans prépareront le repas du soir pour l'ensemble du groupe comprenant 6 enfants, 2 adolescents, 1 éducateur et la technicienne en Economie sociale familiale. La somme allouée pour l'achat des denrées est de 2 € par convive.

Aurore, scolarisée en EREA (Etablissement Régional d'Enseignement Adapté), pratique un peu la cuisine dans le cadre de sa formation scolaire. Elle dispose d'une heure avant le repas pour réaliser les préparations.

Pierre souhaite réaliser ce qu'il aime c'est-à-dire un flan pâtissier ; il peut être présent en début d'après-midi.

1. PROPOSITIONS DE PREPARATIONS CULINAIRES

- 1.1 Vous recensez les différentes contraintes qui vont influencer le choix du menu de ce mercredi soir.
- 1.2 Vous proposez un exemple de menu réalisable par ces jeunes, pour ce repas et intégrant les réalisations culinaires de la question 3. Justifier votre choix.
- 1.3 Pour ce menu, vous établissez les quantités de denrées alimentaires à acheter le matin (annexe 1).

2. ELABORATION DE DOCUMENT(S)

Pierre réalisera le flan avec le produit dont l'emballage est photocopié en annexe 2.

- 2.1 Vous repérez les difficultés auxquelles il pourra être confronté à la lecture de l'emballage.
- 2.2 Pour Pierre, vous adaptez l'idée recette du flan pâtissier présentée sur cet emballage et vous rédigez le document (format A4) à mettre à sa disposition afin de faciliter la réussite de cette préparation.

3. REALISATION DE PREPARATIONS CULINAIRES

Le menu prévoit :

- une préparation braisée comprenant de la viande, des carottes, des champignons plus un féculent de votre choix
- un flan pâtissier.

Le centre dispose des denrées mentionnées en annexe 1.

- 3.1 Vous établissez la liste quantitative des denrées nécessaires pour réaliser ces préparations pour 2 adolescents (15 et 18 ans).
- 3.2 Vous réalisez ces deux préparations.

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

ANNEXE 1

DENRÉES A LA DISPOSITION DES CANDIDATS

Ail	Oignons
Bouillon de volaille	Pâtes alimentaires
Clous de girofle	Persil
Echalotes	Poivre en grains et moulu
Herbes de Provence	Pommes de terre
Huile d'arachide	Riz long
Huile d'olive	Sel fin, gros
Huile de tournesol	Sucre morceaux
Lait	Sucre semoule
Laurier	Sucre vanillé
Margarine	Thym
Œufs	Vin blanc sec

Liste supplémentaire denrées alimentaires à acheter le matin

- Poudre pour flan pâtissier
- Dinde à braiser
- Carottes
- Champignons de Paris

ANNEXE 2

PARFUM Vanille

DEUX IDÉES RECETTE

Pour 6 à 8 personnes

CRÈME PATISSIÈRE

1

INGRÉDIENTS :

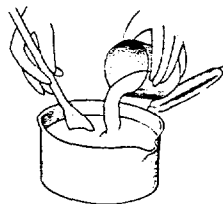
- 65g de poudre
- 1 litre de lait (1/4 + 3/4)
- 100 à 125g de sucre en poudre

• Délayez dans 1/4 de litre de lait froid 65 grammes de poudre



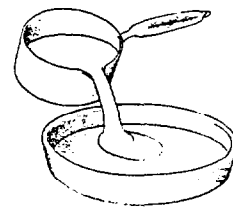
2

• Après avoir laissé reposer ce mélange pendant dix minutes, le verser en remuant dans 3/4 de litre de lait bouillant sucré de 100 à 125g de sucre.



3

• Fouettez et faites bouillir pendant 2 à 3 minutes sans cesser de remuer. Versez la crème chaude dans un moule ou un ramequin préalablement rincé à l'eau froide et laissez refroidir.



FLAN PATISSIER

1

INGRÉDIENTS :

- 90 g de poudre
- 1 litre de lait (1/4+3/4)
- 1 œuf entier
- 150g de sucre en poudre

• Préchauffez votre four (180°C/Th. 6)
• Portez 3/4 de litre de lait à ébullition avec 150g de sucre.

2

• Pendant ce temps, dans un récipient, mélangez au fouet, 90g de poudre, l'œuf entier et 1/4 de litre de lait froid.

• Versez ce mélange dans le lait bouillant et laissez épaissir sans cesser de remuer (environ 2 mn).

3

• Versez dans un moule à manqué beurré et fariné.
• Mettre au four pendant 15mn.

SUGGESTIONS : Pour obtenir un flan bien doré et croustillant, saupoudrez la préparation de sucre vanillé.
Pour obtenir un flan parisien, recouvrir votre moule d'un fond de tarte brisé ou sablé.

Vous pouvez aussi utiliser la crème pâtissière dans de nombreuses préparations telles que fonds de tarte, profiteroles, en accompagnement d'un cake, ...

ANNEXE 2 (suite)

2,29 €

PARFUM

Vanille

INFOS NUTRITIONNELLES

Le lait constitue un élément important dans une alimentation équilibrée et saine qui assure la croissance de votre enfant. Le lait contribue à satisfaire le besoin quotidien de votre enfant en calcium et autres apports en minéraux importants.

Cette crème pâtissière veille à ce que votre enfant prenne plaisir à consommer du lait.

50 g (= 5 c. à soupe rases) de poudre préparée avec 3/4 L de bon lait entier et 75 g de sucre y contribue comme suit :

MINÉRAUX:

Phosphore	89 %
Potassium	28 %
Magnésium	27,8 %
Calcium	113,7 %

VITAMINES:

Vit A	28 %
Vit B1	16 %
Vit B2	79,7 %

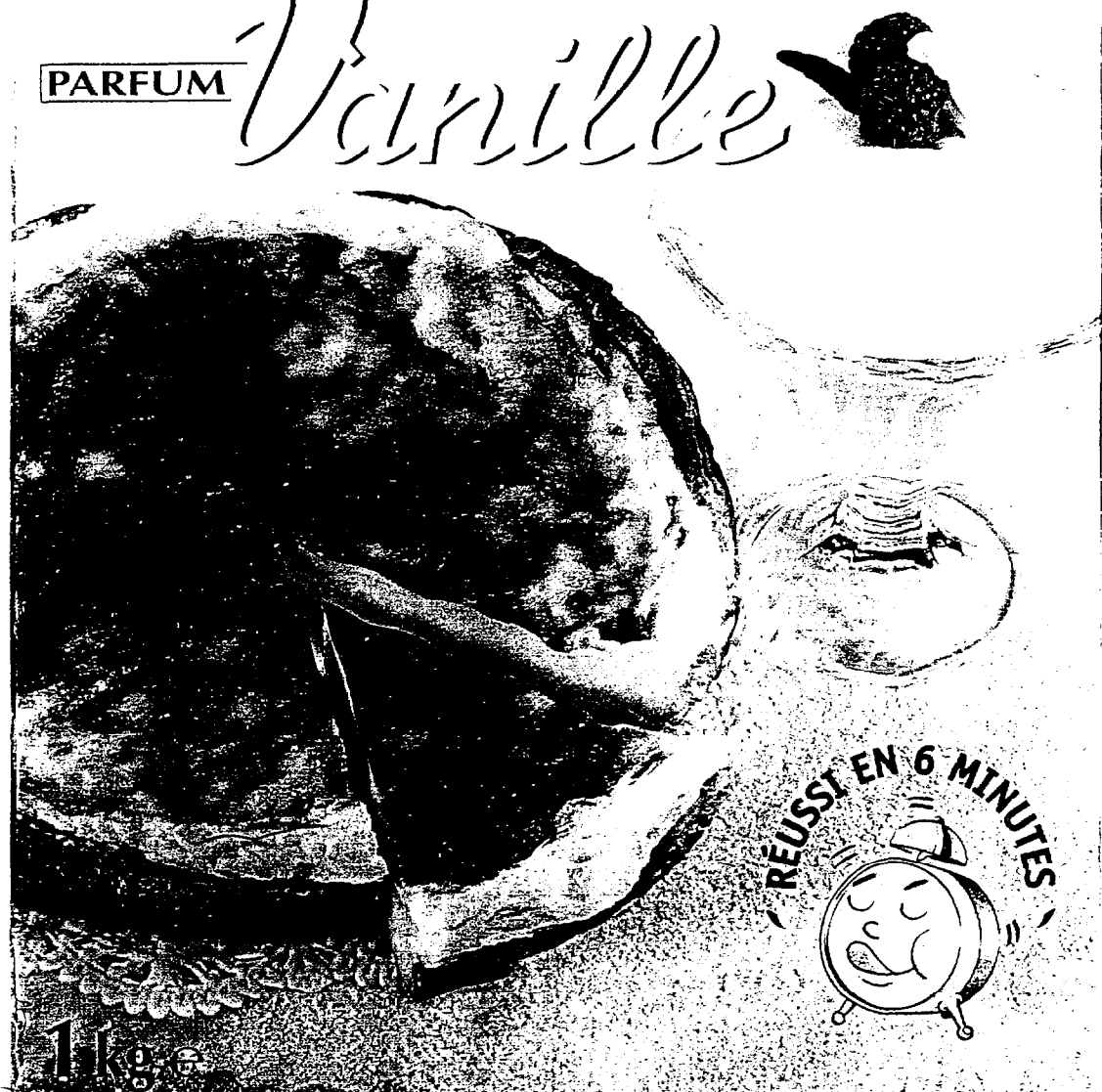
De plus, il vous apporte:

Protides	24,75 g
Lipides	26,25 g
Glucides	152,7 g

PRÉPARATION POUR CRÈME PATISSIÈRE ET FLAN

PARFUM

Vanille



Ingrédients: Amidon de maïs, Arôme, Colorants (E102 et E110).

Distribué par Continental Foods S.A.
262, av. Albert Calmette
Z.A. Les Ravennés B.P. 108
59587 Bondues Cedex

A consommer de préférence avant le: 01/10/99

1 kg e



Art.: 99 004094

4913/99 ♻️

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° 5

Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation	18 points
Elaboration de document(s)	12 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