

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2004

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET 1

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'un des objectifs du Programme Nationale Nutrition-Santé (PNNS) est de limiter la prévalence de l'obésité chez les enfants. Dans ce cadre, un centre hospitalier d'une grande ville participe à la mise en place d'un réseau de prévention et de prise en charge de l'obésité pédiatrique. Le suivi des enfants obèses est pluridisciplinaire (pédiatres, psychologues, diététiciens).

La diététicienne du réseau prend en charge individuellement chaque enfant et anime également des ateliers éducatifs collectifs pour les initier à de nouveaux comportements alimentaires.

Le prochain atelier destiné à un groupe d'enfants de 10 ans aura pour objectif de promouvoir la consommation de végétaux auprès des enfants.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Un pain de légumes (un ou plusieurs légumes) pour 2 enfants, consommé au déjeuner en plat d'accompagnement.

Préparation B : Une salade de fruits frais (pour 3 enfants) accompagnée de biscuits de Savoie en caissettes individuelles (pâte confectionnée avec un œuf).

2. TRAVAIL ECRIT

Rédiger :

↳ *le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (document-réponse 1).*

↳ *la fiche technique (document-réponse 2).*

Un des exemplaires du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique. La fiche technique sera remise en fin d'épreuve.

Documents joints

*Annexes : Liste limitative de denrées disponibles Annexe 1.
Liste des denrées considérées comme courantes Annexe 2.
Tables de composition des aliments.*

Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires).

Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter.

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

LEGUMES

Carottes
Echalotes

FRUITS FRAIS

Bananes
Citrons
Kiwis
Oranges
Poires
Pommes
Raisins noirs

PRODUITS SURGELES

Choux-fleurs
Epinards en branches en galets

BOULANGERIE

Pain de mie tranché

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats (voir annexe 2).

ANNEXE 2

LISTE DES DENREES CONSIDEREES COMME COURANTES EN CREMERIE - EPICERIE ET DIETETIQUE

PRODUITS FRAIS

Ail
Échalotes
Herbes aromatiques (persil, ciboulette)
Oignons

CREMERIE

Beurre doux
Crème UHT à 30 % de MG
Emmental râpé
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT
Margarine ordinaire et au tournesol
Œufs extra-frais

EPICERIE

Amandes effilées et concassées
Bouillon déshydraté de volaille et de bœuf
Cacao en poudre,
Café lyophilisé
Cannelle poudre
Chapelure
Chocolat noir
Concentré de tomate
Confiture d'abricot
Court-bouillon déshydraté
Curry en poudre
Épices en poudre : curry, paprika, cumin, coriandre, poivre
Épices entières : clous de girofle, noix de muscade, grains de coriandre, anis étoilé, cumin, bâton de cannelle
Extrait de café
Extrait de fleur d'oranger
Farine de blé type 55
Fécule de pomme de terre
Gelée de groseille
Grand Marnier
Herbes de Provence
Huile d'arachide, de tournesol, d'olives
Maïzena
Moutarde forte
Muscade noix ou râpé
Poudre à lever
Raisins secs
Rhum
Riz long
Riz rond
Sel fin, gros
Semoule de blé fine
Sucre glace, semoule et morceaux
Vanille poudre, liquide, gousse
Vin blanc sec 12 % vol
Vinaigre de vin, balsamique, de cidre

PRODUITS SURGELÉS

Aneth
Basilic
Cerfeuil
Coriandre
Estragon

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

1. Confection de la salade de fruits frais

Intérêts nutritionnels de ce plat	Précautions permettant de les conserver
Mesures globales d'hygiène :	

2. Le PNNS encourage à la consommation de 5 fruits et légumes par jour. Enoncer 4 conseils pour augmenter au quotidien la consommation de végétaux chez les enfants. Illustrer chaque conseil avec un exemple de préparation.

CONSEILS	PREPARATIONS
-	
-	
-	
-	

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
Page 6/6	