

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2004

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET 2

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Le groupe scolaire de la ville de V. accueille des enfant de 6 à 10 ans. Le système de restauration repose sur le principe de la liaison chaude et une diététicienne est chargée d'assurer le contrôle nutritionnel et hygiénique des plats en partenariat avec le chef cuisinier.

Marie, 10 ans, est atteinte de maladie coeliaque.

Dans le cadre du PAI (Projet d'Accueil Individualisé) en milieu scolaire pour les enfants nécessitant un régime particulier, le cuisinier se propose d'adapter les préparations destinées à Marie.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Une préparation de dinde braisée accompagnée d'un gratin de poireaux servis en plat principal pour 2 enfants dont Marie (le service se fera en plats collectifs).

Préparation B : Un quatre quart confectionné avec 1 œuf servi en dessert pour des enfants de l'école dont Marie.

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

BOUCHERIE

Dinde sans os

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Poireaux
Citrons jaunes non traités
Carottes
Oranges non traités

EPICERIE

Tomates concassées appertisées

PRODUITS DIETETIQUES

Farine sans gluten

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 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 4/6

Document-réponse 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

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

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

GRATIN DE POIREAUX ADAPTE A MARIE

1. Apports nutritionnels

DENREES	QUANTITES	P	L	G	Ca
TOTAL					

Apport énergétique : _____ kJ _____ kcal

Commentaires :

2. Calcul du coût

DENREES	Quantité en kg, L, pièces Poids brut pour 1 personne	Prix unitaires en kg, L, ou pièces en €	Prix total Pour 2 personnes
TOTAL = par portion =			

Les frais généraux ne seront pas pris en compte dans ce calcul.

Commentaires :

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