

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2004

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET 3

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Monsieur A, 32 ans, célibataire, pèse 65 kg et mesure 1,78 m.

Le décès récent de sa mère à 58 ans d'un infarctus du myocarde, sans antécédent connu, conduit son médecin traitant à vérifier les facteurs de risques de Monsieur A. C'est dans ce cadre qu'est diagnostiquée une hypercholestérolémie essentielle de type IIa. Pour apprendre à gérer au mieux son alimentation, et sur les conseils de son médecin traitant, Monsieur A consulte une diététicienne.

Cette dernière anime un atelier cuisine dont le thème principal est le choix des corps gras et l'adaptation des techniques culinaires de base en vue de la prévention des maladies cardiovasculaires.

Monsieur A participe à l'un de ces ateliers dans le cadre duquel vous réaliserez les préparations suivantes adaptées à sa pathologie.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Un filet de poisson au four accompagné d'épinards pour 1 personne.

Préparation B : Des tartelettes aux pommes pour 3 personnes atteints de la même pathologie que Monsieur A.

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

POISSONNERIE

Filets de Cabillaud

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Oignons

Persil

Citrons

Pommes JONAGOLD

CREMERIE

Margarine au tournesol

Margarine "Proactive cuisson"

Crème épaisse à 15 % de matières grasses

EPICERIE

Fumet déshydraté

Tomates appertisées concassées

Gelée de Coings

SURGELES

Champignons de Paris émincés

Epinards en branches en galets

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

.....

Remplir le document suivant remis aux participants en atelier cuisine.

1. CHOIX DES CORPS GRAS

UTILISATIONS	CORPS GRAS POSSIBLES (2 exemples par utilisation)	JUSTIFICATIONS
- Pour tartiner		
- Pour assaisonner		
- Pour cuire		

2. LES LEGUMES : Techniques culinaires de base utilisées

TYPES DE CUISSON	INTERETS	AMELIORATIONS ET /OU ADAPTATIONS POSSIBLES
Vapeur		
Eau		
Sauté		
Braisé		

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