

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2004

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET 4

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Un centre climatique médical et scolaire accueille 200 enfants malades ou convalescents âgés de 6 à 15 ans. Ces enfants sont atteints de maladies allergiques ou métaboliques.

La cuisine du centre fonctionne en liaison froide réfrigérée.

Les diététiciennes de l'établissement ont réparti la distribution en alimentation dite "normale", alimentation pour obèse, pour diabétique insulino-dépendant et pour régimes dits "spéciaux" destinés aux enfants atteints de maladie coeliaque.

Au menu du jour est prévu :

- pour le plat principal au déjeuner des enfants, un braisé de veau à la tomate accompagné de pâtes.
- pour le goûter, un biscuit roulé à la confiture.

Ces plats seront adaptés aux différents types d'alimentation existant au centre.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Le plat principal pour 2 enfants de 7 ans au régime normal.

Préparation B : Le biscuit roulé à la confiture pour le goûter d'enfants âgés de 7 ans et au régime sans gluten (biscuit réalisé avec deux œufs).

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

Veau 2^{ème} catégorie

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes
Tomates

EPICERIE

Coquillettes
Tomates pelées appertisées
Macédoine de fruits confits
Cerises confites

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 :

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat
.....

BISCUIT ROULE A LA CONFITURE

Etapas de réalisation du biscuit roulé pour un régime standard	Transformations physico-chimiques

PRIX DE REVIENT DU BISCUIT ROULE A LA CONFITURE REALISE
(pour 20 enfants au régime sans gluten)

DENREES	QUANTITE pour 1 enfant (en kg, L, pièce)	QUANTITE pour 20 enfants (en kg, L, pièce)	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
Les frais généraux ne son pas pris en compte dans ces calculs.			TOTAL pour 20 portions	

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