

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2004

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET 5

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'école primaire et maternelle de la ville de A. organise une classe verte d'une semaine pour 80 enfants. Les repas sont préparés dans le gîte d'accueil en service direct.

Le déjeuner du mardi se compose de :

- salade de tomates
- plat de poisson accompagné d'une purée Crécy (à base de carottes)
- yaourt aromatisé à la vanille

1. REALISATIONS PRATIQUES

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Plat de poisson accompagné de purée Crécy pour deux enfants de 5 ans.

Préparation B : Gâteau de riz pour le goûter de deux enfants de CM1 (10-11 ans) servi en portion individuelle

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 ET FRUITS FRAIS

Carottes
Pommes de terre bintje
Persil
Citron jaune
poireaux

POISSON

Filets de lieu

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
.....

GATEAU DE RIZ POUR UN ENFANT

Ingrédients	Quantités (en g)	P (en g)	L (en g)	G (en g)	Ca (en g)	
						ENERGIE (en Kj)
	TOTAL					

Intérêt nutritionnel de cette préparation pour les enfants :

ETAPES DE FABRICATION Réalisation du Caramel exclue	TRANSFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

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