

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET « ATELIER D'ALIMENTATION DANS UNE MAISON DE QUARTIER »

CALCULATRICE AUTORISEE

Durée de l'épreuve : 3 h 30

Ce sujet comprend 7 pages

La durée de l'épreuve inclut le temps nécessaire pour effectuer :

- l'ensemble des travaux demandés au candidat dans le sujet
- les pesées et les rangements

En vue de réaliser les préparations culinaires, les candidats établiront en deux exemplaires, sur les feuilles jointes, la liste quantitative des denrées nécessaires.

Ils en remettront un exemplaire au jury au plus tard 45 minutes après le début de l'épreuve.

Les denrées demandées (dont la liste sera éventuellement modifiée par le jury) seront à la disposition des candidats une heure après le début de l'épreuve.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE			
Session 2004	Durée 3 h 30	Unité E4	Coefficient 5
Code : 1	Techniques d'alimentation		Page 1/7

SUJET

« Atelier d'alimentation dans une maison de quartier »

Dans une maison de quartier, vous animez un atelier cuisine fréquenté par 8 jeunes mères de famille, peu expérimentées en techniques culinaires.

L'une d'entre elles, à l'occasion de l'anniversaire de son fils de 10 ans, a invité ses camarades de classe pour le goûter.

Elle vous fait part de son souhait d'acheter des gâteaux industriels en grande surface (type quatre quart et marbré) mais elle précise « Je trouve que cela ne fait pas assez gâteau d'anniversaire ».

Saisissant l'occasion, vous proposez aux participantes de l'atelier une réflexion sur les caractéristiques d'un gâteau d'anniversaire. Suite à cette réflexion, vous décidez ensemble de réaliser une génoise (Fiche technique de la génoise en annexe 1).

1. PROPOSITIONS DE PREPARATIONS CULINAIRES

Vous animez une discussion avec ce groupe sur les caractéristiques d'un gâteau d'anniversaire.

1.1 Énoncez ces caractéristiques.

1.2 Présentez sous forme de tableau des exemples de gâteaux d'anniversaire à base de pâte levée. Pour chacun d'eux, vous indiquez la technique de base utilisée et les difficultés de réalisation pour ce public de jeunes mères.

1.3 Pour préparer votre atelier vous rédigez deux documents destinés au gestionnaire de la maison de quartier :

- Un bon de commande des denrées nécessaires à la réalisation d'une génoise glacée au chocolat (chaque participante réalise une génoise avec deux œufs).
- Une estimation du coût de cette séance.

2. REALISATION DE PREPARATIONS CULINAIRES

2.1 Rédigez la liste quantitative des denrées nécessaires à la réalisation d'une génoise à base de 2 œufs, avec un glaçage au chocolat et le décor de votre choix.

2.2 Réalisez cette préparation.

3. DEMONSTRATION

Réalisez la démonstration de la fusion du chocolat, en cours d'épreuve, selon les consignes du jury.

ANNEXE 1

Sujet « Atelier d'alimentation dans une maison de quartier »

TECHNIQUE DE BASE	GENOISE
--------------------------	----------------

LISTE QUANTITATIVE DE DENREES	Quantité en kg, L, ou unité	MATERIEL SPECIFIQUE
Œufs frais calibre M	1	Fouet ou batteur Grille à pâtisserie Moule à manqué
Sucre semoule	0,030	
Farine type 55	0,030	
Beurre doux	0,010	
Vanille en poudre	X	

MODE OPERATOIRE	DUREE
1. Faire chauffer le four thermostat 6 – 200°C.	
2. Beurrer et fariner le moule.	
3. Dans la terrine mettre les œufs entiers, le sucre et le parfum.	5 min
4. Fouetter énergiquement au-dessus d'un bain-marie, jusqu'à obtenir un mélange mousseux et volumineux (volume x3).	5 min
5. Retirer du feu et continuer à fouetter pour refroidir la pâte.	5 min
6. Ajouter la farine tamisée et l'incorporer délicatement à la spatule.	3 min
7. Faire fondre le beurre et l'ajouter délicatement.	5 min
8. Verser la pâte dans le moule en le remplissant aux 3/4.	3 min
9. Faire cuire à four modéré, à mi-hauteur du four, 20 à 30 minutes.	
10. Vérifier la cuisson.	20 à 30 min
11. Démouler immédiatement sur une grille.	
12. Laisser refroidir.	
Total	environ 1 h

CONDITIONS DE REUSSITE :

- Le bain-marie doit être tiède et non chaud.
- Le beurre ajouté doit être fondu mais non chaud.
- En creusant la pâte légèrement au milieu, on évite la formation d'un dôme après cuisson.

EMPLOIS :

- Base de gâteaux avec glaçages variés (sucre, chocolat...).
- Base de gâteaux fourrés (confiture, fruits confits, moka...).
- Pâte pouvant servir à préparer des madeleines.
- Base des « petits génois » : (ajout de poudre d'amandes).
- Biscuits roulés.

LISTE DES DENREES DISPONIBLES

Sujet «Atelier d'alimentation dans une maison de quartier»

Abricots appertisés
Amandes concassées
Amandes effilées
Amandes en poudre
Beurre
Cacao en poudre non sucré
Chocolat noir
Confiture d'abricots
Crème stérilisée
Farine
Fruits confits
Gelée de groseilles
Grains mimosa en sucre
Lait
Amidon de maïs « Maïzena »
Œufs frais
Poires au sirop
Sel fin
Sucre glace
Sucre semoule
Sucre vanillé (sachets)
Vanille (extrait)
Vermicelles colorés

Examen ou concours : Série* :

Spécialité/Option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :
(Préciser, suivi s'il y a lieu, le sujet choisi)

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.

LISTE QUANTITATIVE DES DENRÉES DEMANDÉES

(Un exemplaire de cette liste est à remettre au jury au plus tard 45 min après le début de l'épreuve)
 Ce document doit permettre au jury d'évaluer les quantités d'ingrédients nécessaires aux différentes réalisations composant chaque préparation.

Pour les préparations choisies, préciser :

- le nom de la préparation
- le nombre de personnes pour chacune d'elles.

Lieu ou rayon d'achat	Dénomination des produits	Nom de la préparation culinaire	Nom de la préparation culinaire
		Quantité en kg ou L, ou pièce	Quantité en kg ou L, ou pièce

Examen ou concours : Série* :

Spécialité/Option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

(Préciser, suivi s'il y a lieu, le sujet choisi)

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.

LISTE QUANTITATIVE DES DENRÉES DEMANDÉES

(Un exemplaire de cette liste est à remettre au jury au plus tard 45 min après le début de l'épreuve)

Ce document doit permettre au jury d'évaluer les quantités d'ingrédients nécessaires aux différentes réalisations composant chaque préparation.

Pour les préparations choisies, préciser :

- le nom de la préparation
- le nombre de personnes pour chacune d'elles.

Lieu ou rayon d'achat	Dénomination des produits	Nom de la préparation culinaire	Nom de la préparation culinaire
		Quantité en kg ou L, ou pièce	Quantité en kg ou L, ou pièce

BAREME

SUJET « Atelier d'alimentation dans une maison de quartier »

Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation envisagée	25 points
Liste de denrées pour la réalisation des préparations culinaires	5 points
Maîtrise des techniques	30 points
Organisation du travail	10 points
Hygiène et sécurité	10 points
Démonstration	5 points
Evaluation organoleptique : <ul style="list-style-type: none">• par le jury	15 points
Total	100 points