

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET « EDUCATION AU GOUT »

CALCULATRICE AUTORISEE

Durée de l'épreuve : 3 h 30

Ce sujet comprend 9 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 : 2	Techniques d'alimentation		Page 1/9

SUJET
« Education au goût »

Le ministère de l'Éducation Nationale a publié dans le BO N°9 du 28 juin 2001 la « Nouvelle circulaire de l'écolier ». En voici un extrait :

« ... Il serait souhaitable d'organiser autour de l'alimentation des animations dont les grands axes pourraient être :

- d'éduquer le goût des élèves, valoriser le patrimoine culinaire et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle,*
- de mettre en avant un vocabulaire précis concernant les saveurs, surtout auprès des enfants qui font des confusions afin qu'ils soient capables de définir clairement leurs sensations,*
- d'expliquer les secrets de fabrication des aliments et leur composition,*
- de déguster des spécialités de pays,*
- de découvrir les odeurs, les épices et les essences.*

Il importe d'impliquer tous les personnels de l'école ou de l'établissement ainsi que les familles dans cette démarche d'éducation.

Il est en partie recommandé d'utiliser le temps d'interclasse de midi pour organiser des ateliers d'expression artistiques et culturels consacrés à l'éducation du goût, avec le concours possible d'intervenants extérieurs qualifiés, sans que cela ne conduise à écourter le temps de la prise alimentaire.

Ces actions peuvent être également développées à d'autres occasions de la vie scolaire dans le cadre du projet d'école ou du projet d'établissement, lors des cours ou à l'occasion d'activités ou d'animations diverses... »

Il convient toutefois de rappeler que les activités d'élaboration et d'utilisation des aliments dans les classes sont soumises à la circulaire du 3-01-2002 dont un extrait figure en annexe 1.

En cette période d'octobre, l'école maternelle X a inscrit le thème de l'éducation du goût dans son projet d'école. Il associe parents, enfants et équipe éducative.

Ayant demandé un partenariat à la municipalité qui vous emploie en tant que Technicien(ne) supérieur(e) en économie sociale familiale, vous êtes investi «chef de projet» dans cette mission d'éducation au goût.

1. ETUDE DE SITUATION ET PROPOSITIONS

- 1.1 L'une des premières activités sera de faire repérer aux enfants les quatre saveurs fondamentales. Pour chacune de ces quatre saveurs, identifiez en les justifiant au moins trois préparations et/ou aliments.
- 1.2 L'équipe enseignante, qui envisage de proposer aux parents d'apporter des préparations maison, se renseigne auprès du technicien supérieur en ESF sur la réglementation. Justifiez l'exclusion des préparations citées en annexe 1.

2. ELABORATION DE DOCUMENT

Parmi les produits à privilégier figurent les cakes. Afin d'aider les parents à réaliser les préparations pour cette animation, vous élaborez une recette de cake.

Rédigez sur le document annexe 2, à l'attention des parents, une recette de cake incluant quatre variantes possibles.

3. REALISATION DE PREPARATION(S) CULINAIRE(S)

Pour participer à l'animation, vous décidez de réaliser un cake salé (deux œufs maximum) et une salade de fruits pour deux personnes (au moins deux fruits frais)

Compte tenu de la liste des denrées disponibles :

3.1 Rédigez la liste des denrées nécessaires.

3.2 Réalisez ces deux préparations.

4. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

Pour sensibiliser les enfants à la dégustation, vous présentez oralement au jury, les descripteurs retenus permettant d'apprécier la qualité gustative du cake salé.

Cette évaluation gustative aura lieu avant la fin de l'épreuve.

ENSEIGNEMENT ÉLÉMENTAIRE ET SECONDAIRE

SANTÉ DES ÉLÈVES

La sécurité des aliments : les bons gestes

NOR : MENE0102836C

RLR : 505-9

CIRCULAIRE N° 2002-004 DU 3-1-2002

MEN – DESCO B4

SAN – AGR – ECO

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; aux inspectrices et inspecteurs d'academie, directrices et directeurs des services départementaux de l'éducation nationale ; aux directrices et directeurs d'école ; aux chefs d'établissements scolaires.

Préambule

Les activités d'élaboration d'aliments dans les classes, notamment dans le premier degré de l'enseignement scolaire, ainsi que les goûters ou repas organisés par les parents d'élèves pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, qui sont des moments importants de la vie scolaire, ne sont pas couvertes par les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, bien que ces activités conduisent stricto sensu à la remise directe d'aliments au consommateur. Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter les risques pour ces consommateurs.

En particulier, l'attention des directeurs d'école, des enseignants ou des parents d'élèves demandeurs doit être attirée sur les moyens à mettre en œuvre pour limiter les risques que peuvent présenter certaines denrées très périssables si elles ne sont pas fabriquées et conservées dans des conditions adéquates, notamment de température.

Le présent guide est destiné à rappeler les conseils simples pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer.

Le choix des produits

Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités.

PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES	PRODUITS À ÉVITER EXEMPLES
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuile etc.) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande) Produits à conserver au froid Desserts lactés, yaourts Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes Quiches, pizzas Sandwichs Salades assaisonnées Viandes et poulets froids Fromage	Gâteaux à base de crème chantilly Gâteaux à base de crème pâtissière Mousse au chocolat Truffes (« bonbons ») au chocolat Mayonnaise maison (œuf cru)

Repère de l'épreuve :

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

et placez les feuilles
intercalaires dans
le bon sens.

ANNEXE 2

RECETTE DE CAKE (à rédiger)

ANNEXE 3

LISTE DES DENREES DISPONIBLES

Abricots appertisés -
Ananas appertisés -
Banane -
Beurre
Cannelle
Champignons appertisés
Citron
Emmenthal
Epaule de porc
Farine
Huile d'arachide
Huile d'olive
Kirsch
Kiwi
Lait
Levure chimique
Moutarde
Muscade
Œuf
Oignons
Olives noires
Olives vertes
Orange
Poire
Persil
Poivre moulu
Pommes
Raisins secs
Rhum
Sel fin
Sucre en poudre
Sucre morceaux
Sucre vanillé (sachet)
Thon appertisé au naturel
Vin blanc

Repère de l'épreuve :

intercalaires dans
le bon sensÉpreuve/sous-épreuve :
(Préciser, suivi s'il y a lieu, le sujet choisi)**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

Repère de l'épreuve :

intercalaires dans
le bon sens.

Épreuve/sous-épreuve :

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

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 « EDUCATION AU GOUT »

Analyse et proposition	15 points
Elaboration de document(s)	15 points
Liste des denrées	5 points
Maîtrise des techniques	30 points
Organisation du travail	10 points
Hygiène et sécurité	10 points
Evaluation gustative • par le candidat	5 points
Evaluation organoleptique : • par le jury	10 points
Total	100 points