

# **BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE**

## **TECHNIQUES D'ALIMENTATION**

### **SUJET**

**« APPRENTISSAGES CULINAIRES ET EDUCATION NUTRITIONNELLE »**

### **CALCULATRICE AUTORISEE**

**Durée de l'épreuve : 3 h 30**

Ce sujet comprend 8 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.

<b>BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE</b>			
Session 2004	Durée 3 h 30	Unité E4	Coefficient 5
Code : 3	Techniques d'alimentation		Page 1/8

## SUJET

### « Apprentissages culinaires et éducation nutritionnelle »

En tant que Technicien supérieur en économie sociale familiale, vous avez un rôle d'animation dans une petite structure d'hébergement pour femmes en rupture familiale (Centre d'hébergement et de réadaptation sociale).

Ces femmes lisent correctement le français, s'il s'agit d'un vocabulaire courant.

Un repas collectif, préparé en commun, est pris régulièrement.

Il est l'occasion d'apprentissages culinaires, d'éducation nutritionnelle et budgétaire.

#### 1. ANALYSE DE LA SITUATION ET PROPOSITIONS

1.1 Vous avez observé que certaines résidentes n'utilisent pas les restes alimentaires et en particulier les restes de pain et de viande.

Vous proposez trois préparations salées et deux sucrées élaborées à partir de restes de pain et/ou viande.

Vous envisagez d'autres critères de classement possibles des préparations utilisant des restes d'aliments.

1.2 Pour justifier, lors de votre animation l'intérêt économique de l'utilisation des restes, vous calculez le coût par personne du pain perdu, dont la fiche technique figure en annexe 1.

#### 2. REALISATION DE PREPARATIONS CULINAIRES

En fonction des denrées disponibles dans le centre (annexe 2), vous prévoyez un repas collectif. Ce repas comprendra :

- une préparation salée, chaude, utilisant des restes de poulet et un légume cuit,
- du pain perdu en dessert.

2.1 Vous établissez la liste quantitative des denrées nécessaires pour ces préparations pour 2 personnes.

2.2 Vous réalisez ces deux préparations.

#### 3. ELABORATION DE DOCUMENT

Vous élaborez un document (format A8) que vous distribuerez aux pensionnaires lors de votre intervention.

Ce document présentera :

- la page de garde d'un fichier détaillant une classification des préparations utilisant des restes,
- une page résumant les intérêts et limites de ces préparations.

#### 4. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

A l'aide de la grille d'évaluation jointe (annexe 3), vous évaluez la présentation du pain perdu.

## ANNEXE 1

### FICHE TECHNIQUE : PAIN PERDU

<b>TECHNIQUE DE BASE :</b> SAUTE	<b>DENOMINATION :</b> PAIN PERDU
	<b>DEFINITION :</b> Dessert sucré utilisant des restes de pain

<b>Matériel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 assiettes creuses</li> <li>- 1 casserole</li> <li>- 1 poêle</li> <li>- fourchette, cuillère, spatule en bois</li> <li>- spatule plastique thermorésistant</li> <li>- plat de service</li> </ul>
-----------------	--

<b>Liste quantitative des denrées (4 personnes)</b>	
Dénomination des produits	Quantités en kg, L ou pièce
Pain rassis*	0,200
Matière grasse	0,050
Sucre	0,100
Lait	0,250
Sucre vanillé	1 sachet
Œuf	2
<i>* peut être remplacé par du pain de mie en tranches (8 tranches)</i>	

<b>MODE OPERATOIRE</b>	<b>Durée</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- faire bouillir le lait avec le sucre vanillé et la moitié du sucre puis mettre dans une assiette creuse</li> <li>- dans une autre assiette, battre les œufs en omelette</li> <li>- faire chauffer à feu doux la matière grasse dans une poêle</li> <li>- tremper chaque tranche de pain, rapidement, des deux côtés, dans le lait sucré puis l'œuf battu</li> <li>- faire sauter à la poêle</li> <li>- poser sur un plat de service, saupoudrer du reste de sucre</li> </ul>	<p>5 min.</p> <p>1 à 2 min. de chaque côté</p>

## ANNEXE 2

### SURGELES :

- choux-fleurs

### LEGUMES FRAIS :

- échalotes
- courgettes
- oignons
- tomates
- persil

### EPICERIE :

- cannelle
- champignons appertisés
- farine
- huile d'arachide
- noix de muscade
- pain de mie en tranches
- poivre
- sel
- sucre semoule
- sucre vanillé

### CREMERIE :

- beurre
- crème fraîche
- emmenthal
- lait
- margarine
- œuf

### VIANDE :

- poulet cuit

Dénomination du produit ou de la préparation :

PRESENTATION	Perception sensorielle	Descripteurs caractéristiques		Analyse du candidat et/ ou du jury	Solutions correctives
	VISION :  Aspect	Couleur	Naturelle, franche, Claire, foncée, terne Agréable, dorée Grisâtre, brune, pâle Harmonie variété Autres....		
PRESENTATION ET/OU DEGUSTATION	OLFACTION	Forme	Régulière démoulage Autres...		
		Texture Plasticité	Homogène Lisse, fluide Liquide, solide, pâteux Dure, sèche, Epaisse Huileuse, suintante Autre...		
		Composition	Disposition, forme Fantaisie, originalité Autres...		
		Choix du plat de service	Forme, couleur, Adapté à la quantité Autres...		
		Portion	Adaptée à la ration Adaptée au sujet Autres...		
		Odeur et Arômes	Acide, Agréable Douceâtre, Epicée Fade, Fruitée, Fumée Equilibrée Sans dominance inexistant Autres.....		

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

Spécialité/Option :  
 Repère de l'épreuve :  
 Épreuve/sous-épreuve :  
 (Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)

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 de compétence : .....

Spécialité/Option : .....

Repère de l'épreuve : .....

Épreuve/sous-épreuve : .....

(Préciser, 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

#### « APPRENTISSAGES CULINAIRES ET EDUCATION NUTRITIONNELLE »

Analyse de la situation et propositions	20 points
Liste de denrées pour la réalisation des préparations culinaires	5 points
Maîtrise des techniques	25 points
Organisation du travail	10 points
Hygiène et sécurité	10 points
Elaboration de document	15 points
Evaluation organoleptique	
• par le candidat (présentation du pain perdu)	5 points
• par le jury	10 points
<b>Total</b>	<b>100 points</b>