

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET

« PRODUITS LAITIERS DANS L'ALIMENTATION »

CALCULATRICE AUTORISEE

Durée de l'épreuve : 3 h 30

Ce sujet comprend 6 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 : 4	Techniques d'alimentation		Page 1/6

SUJET
« PRODUITS LAITIERS DANS L'ALIMENTATION »

Technicien(ne) supérieur(e) en économie sociale familiale dans un foyer pour jeunes mères célibataires, vous êtes chargé(e) de les sensibiliser à l'utilisation des produits laitiers dans l'alimentation.

Ces jeunes femmes âgées de 16 à 18 ans, ont peu de connaissances en matière d'alimentation et peu de pratiques culinaires.

1. ETUDE DE SITUATION ET PROPOSITIONS

Au cours de l'atelier de pratiques culinaires, vous souhaitez rechercher avec ces jeunes mères, des préparations salées et sucrées utilisant du lait pouvant leur convenir ainsi qu'à leurs enfants de moins de deux ans.

1.1 Proposez les différentes préparations envisageables.

1.2 Sous la forme d'un tableau :

- Enoncez les arguments scientifiques justifiant les intérêts de ces préparations pour ces jeunes femmes et leurs enfants.
- Pour chaque argument, proposez une formulation adaptée à ce public.

1.3 En tenant compte de la liste des denrées à disposition, vous prévoyez au cours de l'atelier :

- Une purée utilisant au moins deux légumes et du lait.
- Une préparation sucrée à base de lait.

Indiquez les préparations choisies et justifiez les choix.

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

Lors de l'atelier, chaque jeune femme réalisera pour elle et son enfant (18 mois) les préparations choisies.

2.1 Etablissez la liste quantitative des denrées nécessaires.

2.2 Réalisez ces deux préparations.

3. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

Vous évaluez oralement, en cours d'épreuve et en présence du jury, la qualité organoleptique de la préparation salée.

Vous présentez, si nécessaire, les solutions correctives.

4. ELABORATION DE DOCUMENTS

Ces jeunes femmes souhaitent commencer un fichier de recettes afin de réaliser les préparations à leur domicile.

Rédigez pour elles, la recette de la préparation sucrée réalisée ci-dessus.

LISTE DES DENREES DISPONIBLES

Sujet «Produits laitiers dans l'alimentation»

Abricots appertisés
Ail
Amandes en poudre
Beurre
Cacao en poudre non sucré
Carottes
Chocolat noir
Choux fleurs surgelés
Crème
Emmental
Epinards surgelés en galets
Farine
Gros sel
Huile
Lait
Farine de maïs « Maïzena »
Margarine
Muscade
Œufs
Persil
Poivre moulu
Pommes de terre
Riz rond
Sel fin
Semoule de blé fine
Sucre en poudre
Sucre morceaux
Sucre vanillé (sachets)
Vanille (extrait)

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 « PRODUITS LAITIERS DANS L'ALIMENTATION »

Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation envisagée	18 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
Elaboration de documents	12 points
Evaluation organoleptique :	
• par le candidat	5 points
• par le jury	10 points
Total	100 points