

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET « LEGUMES ET FRUITS FRAIS DANS L'ALIMENTATION »

CALCULATRICE AUTORISÉE

Durée de l'épreuve : 3 h 30

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 ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE			
Session 2004	Durée 3 h 30	Unité E4	Coefficient 5
Code: 5	Techniques d'alimentation		Page 1/6

SUJET

« Légumes et fruits frais dans l'alimentation »

Le Foyer de Jeunes Travailleurs dans lequel vous intervenez, possède une cuisine commune à la disposition des résidents. Vos observations et entretiens avec les résidents vous conduisent au constat qu'ils consomment très peu de légumes et fruits frais, essentiellement du fait de la méconnaissance des techniques culinaires pour les préparer.

Vous proposez aux résidents la réalisation d'un repas pris en commun qui sera l'occasion d'une information sur les préparations culinaires à base de végétaux frais et sur l'utilisation de la marmite à cuisson sous pression. En effet, cet ustensile, acheté récemment par le foyer, n'est pas utilisé par les résidents.

1. PROPOSITIONS DE PREPARATIONS CULINAIRES

Pour préparer votre intervention :

- 1.1. Présentez les arguments pour valoriser l'utilisation des fruits et légumes frais auprès des résidents de ce foyer.
- 1.2. Proposez, en les classant, une liste de préparations utilisant les courgettes.

2. DEMONSTRATION

Durant la préparation du repas avec les résidents, vous ferez la démonstration de l'utilisation de la marmite à cuisson sous pression.

Face au jury et selon ses indications, vous n'effectuez qu'une partie de cette démonstration:

- la mise en route de la marmite
ou
- l'ouverture de la marmite

3. REALISATION DE PREPARATIONS CULINAIRES

Pour le repas pris en commun, vous prévoyez pour deux jeunes adultes :

- une préparation chaude à base de courgettes cuites à la marmite à cuisson sous pression qui intègre une sauce à base de roux.
- un dessert à base de fruits frais cuits.

3.1. Rédigez la liste quantitative de denrées.

3.2. Réalisez ces préparations.

4. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

Dressez une liste de descripteurs permettant d'apprécier la présentation, la dégustation et la valeur hédonique du plat de courgettes réalisé.

Avec cette liste, évaluez votre préparation

LISTE DES DENREES DISPONIBLES

Sujet «Légumes et fruits frais dans l'alimentation»

Amandes effilées
Amidon de maïs « Maïzena »
Beurre
Citron
Chapelure
Courgettes
Crème stérilisée
Emmental
Farine
Gros sel
Huile
Lait
Laurier
Margarine
Muscade
Œufs
Poires ou fruits de saison pouvant être cuits
Poivre moulu
Pommes
Riz rond
Sel fin
Semoule de blé moyenne
Sucre semoule
Sucre glace
Sucre morceaux
Sucre vanillé (sachets)
Thym
Vanille (extrait)

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

Numerotez 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 « Légumes et fruits frais dans l'alimentation »

Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation envisagée	15 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 du matériel	10 points
Evaluation organoleptique :	
• par le candidat	10 points
• par le jury	10 points
Total	100 points