

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET « PRATIQUES CULINAIRES »

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: 6	Techniques d'alimentation		Page 1/7

SUJET « PRATIQUES CULINAIRES »

Technicien(ne) supérieur(e) en Economie sociale familiale, vous assurez chaque semaine pour l'association « temps libre », l'animation d'un atelier cuisine. Les adhérentes de cette association sont des femmes en rupture volontaire d'activité professionnelle (exemple congé parental), désireuses d'améliorer leur savoir-faire technique pour diversifier l'alimentation de leurs enfants.

Six d'entre elles vous demandent une séance, avec démonstration, ayant pour thème la pâte à choux et son utilisation. L'activité dure 3 h.

1 – ANALYSE DE SITUATION ET PROPOSITIONS

- 1.1 Proposez, sous forme de tableau, les préparations réalisables à partir de la pâte à choux.
- 1.2 Choisissez une préparation salée et une préparation sucrée que vous pourriez faire réaliser. Justifiez ces choix. L'une ou l'autre de ces préparations sera obligatoirement fourrée.
- 1.3 Présentez le déroulement de cet atelier.

2 – ELABORATION DE DOCUMENT

A l'issue de la séance, vous envisagez de donner aux participantes, la recette d'une des préparations choisies. Elaborez ce document.

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

Vous réalisez une préparation salée et une préparation sucrée à base de pâte à choux dont une est fourrée (fiche technique de la pâte à choux annexe 1).

Vous disposez de 2 œufs pour la réalisation de la pâte.

- 3.1 Etablissez la liste quantitative des denrées nécessaires (liste de denrées à votre disposition en annexe 2).
- 3.2 Réalisez ces 2 préparations.

ANNEXE 1

Sujet « Pratiques culinaires »

TECHNIQUE DE BASE	PATE A CHOUX
Référence : Pâtes levées	

Denrées :

Référence	1 œuf
Œuf moyen	1
Eau	0,060 L
Sel fin	A disposition
Margarine	0,025 kg
Farine	0,040 kg
Sucre	Facultatif

Mode opératoire :

	Durée
1. Couper la matière grasse en morceaux	5 min
2. Chauffer l'eau + matière grasse divisée + sel fin (+ sucre éventuellement)	
3. Lorsque le mélange est à ébullition, en dehors du feu ajouter d'un seul coup l'ensemble de la farine ; mélanger très vivement	3 min
4. Dessécher légèrement et rapidement le mélange	2 min
5. En dehors du feu, ajouter les œufs entiers (un par un), bien travailler entre chaque œuf	5 min
6. Façonner la pâte selon le type de préparation à réaliser	10 min
Total	25 min

Conditions de réussite	Critères de réussite de la pâte
La matière grasse doit être fondue avant l'ébullition. L'eau doit être à ébullition avant d'ajouter la farine. Ne pas prolonger le chauffage de l'eau après l'ébullition (vaporisation de l'eau et donc modification des proportions). Ne pas trop dessécher la pâte.	Avant d'ajouter l'œuf, la pâte doit former une boule qui se détache facilement de la spatule.
La température du mélange eau + farine + matière grasse doit être < 65°C lorsque l'œuf est ajouté.	Avant la 2 ^{ème} cuisson, la pâte obtenue ne doit pas être trop ferme mais on doit pouvoir la façonner. La pâte doit former une pointe lorsqu'on la prend à la spatule.

Variantes :

Remplacement de l'eau par du lait ou du vin.

Remplacement de la margarine par du beurre (pâte moins ferme).

Plusieurs modes de cuisson sont possibles :

- Au four thermostat 6 – 7 (200° à 230°C).
- En friture.
- Poché (gnocchis).

Applications :

Très nombreuses applications chaudes ou froides, fourrées ou non.

DENRÉES A LA DISPOSITION DES CANDIDATS

Sujet « Pratiques culinaires »

Abricots appertisés
Amandes effilées
Amandes en poudre
Beurre
Cacao en poudre non sucré
Café lyophilisé
Champignons appertisés
Chocolat noir
Crème stérilisée
Emmenthal
Farine
Huile
Jambon
Lait
Amidon de maïs « Maïzena »
Margarine
Muscade
Œufs
Olives vertes
Poivre moulu
Sel fin
Sucre en grains
Sucre en poudre
Sucre glace
Sucre morceaux
Sucre vanillé (sachets)
Thon appertisé
Vanille (extrait)

Examen ou concours : Série :

Spécialité/Option :

Recruteur de l'épreuve :

Epreuve/sous-épreuve :
(Préciser, sur la 1^{ère} à 3^{ème} feuille, 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, s'il y a lieu, le sujet choisi)

Numérotez chaque page dans le cadre en bas de la page et collez les feuilles mercataires 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 « Pratiques culinaires »

Analyse de situation et propositions	18 points
Elaboration de documents	12 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
Evaluation organoleptique • par le jury	15 points
Total	100 points