

# BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

## TECHNIQUES D'ALIMENTATION

### SUJET « ETUDE CULINAIRE DES PRODUITS DESHYDRATES »

#### 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: 7	Techniques d'alimentation		Page 1/7

**SUJET**  
**« ETUDE CULINAIRE DES PRODUITS DESHYDRATÉS »**

Technicien(ne) Supérieur(e) en Economie sociale familiale, vous animez l'atelier cuisine d'une épicerie sociale de la ville de S. Cet atelier a été mis en place dans le but de favoriser une utilisation rationnelle des produits proposés.

Les bénéficiaires qui participent aux ateliers sont des mères de famille, peu expérimentées en cuisine et en recherche d'emploi.

Vous souhaitez sensibiliser ces femmes à l'intérêt que peuvent présenter certains des produits distribués gratuitement et les aider à les utiliser judicieusement.

Cette semaine, elles ont chacune à disposition un paquet de produit déshydraté «roux pour béchamel ». Vous décidez d'en faire le thème du prochain atelier.

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

Pour préparer votre atelier :

1.1 Vous étudiez le produit «roux pour béchamel » :

- Comparez le coût de la béchamel réalisée à partir du produit «roux pour béchamel » présenté en annexe 1 et celui d'une sauce béchamel «maison ».
- Présentez, sous forme de tableau, les intérêts relatifs de ces deux sauces béchamel, pour ces mères de famille.

1.2 Vous sélectionnez 4 exemples de préparations culinaires adaptées à la situation, utilisant la préparation «roux pour béchamel ».

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

Afin d'utiliser le «roux pour béchamel », vous envisagez, lors de cet atelier, de réaliser avec ces femmes des crêpes fourrées salées avec les denrées proposées par l'épicerie sociale (annexe 2).

La pâte à crêpes sera réalisée avec 1 œuf.

2.1 Vous établissez la liste quantitative des denrées nécessaires à la réalisation de la préparation choisie.

2.2 Vous réalisez cette préparation.

### **3. ELABORATION DE DOCUMENT(S)**

Vous devez élaborer le document (format A4) présentant la recette à réaliser, qui sera utilisée par ces femmes lors de l'atelier cuisine, sachant qu'elles ont à leur disposition l'emballage du «roux pour béchamel ». Vous y préciserez les conditions de réussite de cette préparation.

PRIX : 1,80 euros/ paquet

ANNEXE 1



*Helène Vincent*  
A partir d'une sauce Béchamel,  
je peux réaliser d'autres  
délicieuses sauces :

**LA SAUCE MORNAV**  
Pour napper mes gratins de  
légumes. Hors du feu, j'ajoute à  
ma sauce Béchamel : 70 g de  
gruyère râpé et 2 jaunes d'œufs  
mêlés avec 2 cuillères à soupe  
de crème fraîche.

**LA SAUCE SOUBISE**  
Hors du feu, j'ajoute à ma sauce  
Béchamel : 2 oignons hachés  
préalablement revenus dans du  
beurre.

**LA SAUCE AUREE**  
Hors du feu, j'ajoute à ma sauce  
Béchamel : 2 cuillères à café de  
concentré de tomate.

**LA SAUCE CREME ET CHAMPIGNONS**  
Hors du feu, j'ajoute à ma sauce  
Béchamel : 150 g de crème fraîche  
et 150 g de champignons  
préalablement cuits.

**MAIZENA**  
Roux pour  
Béchamel

CONTIENT  
DU GLUTEN  
250g  
Poids net.  
A consommer de  
préférence avant la  
date indiquée sur le  
fond du paquet.

**MAIZENA**  
Roux pour  
Béchamel

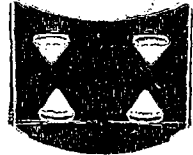
**Béchamel**  
1 réussie en  
7 min.

En ajoutant juste du lait



Pour toute remarque sur ce produit écrivez à Helène Vincent  
Millier, Restoarts France  
2 rue François Jaber, 2004 92842 RUEILLE MAIRMAISON Cedex  
châtillonnais, téléphone : 03 20 20 20 20  
diver du code postal, ou taper sur le maille  
Je Helène Vincent (297 20 20 20) (la minute)  
MAIZENA est une marque déposée

3 011360 014993



**MAIZENA**  
Roux pour  
Béchamel

*Helène Vincent*

La Béchamel est la base de tout un savoir  
faire suédois. Regardez ma rubrique  
L'ART DE CUISINER  
sur l'autre côté du paquet.

Quand je goûte ma sauce, je prends  
à chaque fois une cuillère propre car la  
salive ferait tourner la sauce.

**INGREDIENTS :** farine de froment, huile  
de pointe hydrogénée.

**MAIZENA**  
Roux pour  
Béchamel

POUR 1/2 LITRE DE BÉCHAMEL



1 Faites bouillir 1/2 litre de lait.

2 Hors du feu, versez  
directement sur le lait bouillant  
7 cuillères à soupe ou 70 g de  
Roux pour Béchamel MAIZENA.



3 Remettez la casserole  
sur le feu et mélangez  
régulièrement avec un fouet  
pendant 1 min.

4 Assaisonnez selon votre goût  
(sel, poivre, noix de muscade,  
râpée...). Votre sauce Béchamel  
est prête sans grimaces.

Si vous souhaitez une Béchamel plus épaisse,  
remettez sur le feu  
et ajoutez un peu de Roux pour Béchamel  
MAIZENA jusqu'à l'obtention de la  
consistance désirée.

• CE PAQUET = 1/5 LITRE DE BÉCHAMEL •

PHOTOCOPIE DE L'EMBALLAGE  
MAIZENA  
Roux pour Béchamel

## ANNEXE 2

### DENREES PROPOSEES PAR L'EPICERIE LOCALE

#### Sujet « Etude culinaire des produits déshydratés »

Champignons de Paris appertisés

Concentré de tomates

Emmenthal

Amidon de maïs « Maïzena »

Huile d'arachide

Jambon de Paris

Lait

Margarine

Œufs

Oignons

Poivre moulu

Roux pour béchamel déshydraté

Sel fin, gros

Farine

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 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, survi : 1 / à 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

## BAREME

### SUJET ETUDE CULINAIRE DES PRODUITS DESHYDRATÉS

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
Elaboration de document(s)	15 points
Evaluation organoleptique : <ul style="list-style-type: none"><li>• par le jury</li></ul>	15 points
<b>Total</b>	<b>100 points</b>