

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET

« ADAPTATION DES TECHNIQUES EN FONCTION DES DENREES »

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.

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

SUJET
« ADAPTATION DES TECHNIQUES EN FONCTION DES DENREES »

Technicien(ne) supérieur(e) en Economie Sociale Familiale exerçant dans une épicerie sociale, vous animez des « ateliers cuisine » pour des groupes de femmes fréquentant régulièrement la structure.

Ce public dispose de faibles revenus. A travers diverses remarques émises au cours de séances précédentes, certaines d'entre elles ont émis le souhait d'être informées sur les moyens d'accommoder les « restes » afin de limiter les gaspillages.

Vous préparez donc un atelier ayant pour objectif de rechercher différentes préparations culinaires permettant d'utiliser au mieux les restes de viande.

1. PROPOSITIONS DE PREPARATION(S) CULINAIRE(S)

Vous présentez sous forme de tableau au moins 5 exemples de préparations utilisant des restes de viande. Ces exemples mettront en évidence différents intérêts et différentes limites des restes de viande.

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

A l'aide de l'annexe 1, vous choisissez de réaliser une préparation cuite au four pour 2 personnes, intégrant des restes de viande et au moins 1 légume frais qui sera complétée par une salade composée de crudités de saison.

2.1 Vous établissez la liste quantitative des denrées nécessaires à la réalisation de ces préparations.

2.2 Vous réalisez ces préparations.

3. DEMONSTRATION

Vous profitez de cet atelier pour expliquer l'utilisation rationnelle d'un four traditionnel, pour la préparation réalisée.

En vous aidant de la notice technique fournie par le centre d'examen, vous présentez au jury cette démonstration telle que vous la réaliseriez devant ce public. Elle sera effectuée selon l'organisation proposée par le jury.

4. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

Pour évaluer les qualités organoleptiques de la préparation à base de restes de viande, vous complétez la grille proposée en annexe 2.

ANNEXE 1

LISTE DES DENREES DISPONIBLES

Sujet « Adaptation des techniques en fonction des denrées »

Ail
Beurre
Carottes
Chapelure
Concombre
Courgettes
Emmenthal
Herbes de Provence
Huile d'olive
Huile de tournesol
Lait
Laitue
Moutarde
Œufs
Oignons
Olives noires
Olives vertes
Pain de mie
Persil
Pommes de terre
Restes de viande : rôti de dinde cuit
Sel
Thym / laurier
Tomates
Tomates pelées appertisées
Vinaigre de vin

BTS ESF – EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

ANNEXE 2
E4 – TECHNIQUES D'ALIMENTATION
 Date :

 Candidat : N° de poste
 Matin Après-midi

 Dénomination du produit ou de la préparation :

--

PRESENTATION	Perception sensorielle		DESCRIPTEURS	Analyse de la préparation	Propositions de rectifications éventuelles
	VISION Aspect			Couleur	
Forme					
Texture Plasticité					
Composition					
Plat de service					
Portions Quantités					
PRESENTATION ET/OU DEGUSTATION	OLFACTION		Odeurs et arômes		

 Examen ou concours : Série :
 Spécialité/Option :
 Repère de l'épreuve :

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

ANNEXE 2 (Suite)

BTS ESF – EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

E4 – TECHNIQUES D'ALIMENTATION

Date :

Candidat : N° de poste

Matin Après-midi

Dénomination du produit ou de la préparation :					
DEGUSTATION	Perception sensorielle	DESCRIPTEURS	Analyse de la préparation	Propositions de rectifications éventuelles	
	GUSTATION		Consistance		
			Texture		
			Saveurs		
			Assaisonnement Sel Poivre,épices,...		
	AUDITION		Texture Bruits		
SENSIBILITE THERMIQUE		Température			
APPROCHE HEDONIQUE	Excellent Très agréable Agréable Plutôt agréable Ni agréable, ni désagréable, acceptable Plutôt désagréable Désagréable Très désagréable Immangeable				

Examen ou concours :

Spécialité/Option :

Repère de l'épreuve :

Série* :

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans

Code : 8

Techniques d'alimentation

Page 5/8

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 « Adaptation des techniques en fonction des denrées »

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