

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2005

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Mardi 27 septembre 2005

Durée : 3 heures

Sujet 2

Coefficient : 2,5

Un centre post-cure pour femmes alcooliques accueille 40 personnes de 18 à 25 ans pour un séjour de 3 mois. Cet établissement propose des ateliers "cuisine" dont le but est d'apprendre aux résidentes les principes d'une alimentation équilibrée à coût modéré.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser pour ces résidentes :

Préparation A : Cuisse de poulet braisée accompagnée d'une purée de légume (carottes et pommes de terre) pour 1 personne.

Préparation B : Cake servi en dessert (préparation réalisée avec un œuf).

2. TRAVAIL ECRIT

Rédiger :

↳ *le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (document-réponse 1),*

↳ *le document technique de la préparation B (document-réponse 2).*

Un des exemplaires du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique. La fiche technique sera remise en fin d'épreuve.

Documents joints

*Annexes : Liste limitative de denrées disponibles Annexe 1.
Liste des denrées considérées comme courantes Annexe 2
Tables de composition des aliments*

Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires).

Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter.

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

VOLAILLE

Cuisse de poulet

LEGUMES FRAIS

Carottes
Pommes de terre
Citron non traité

EPICERIE

Champignons de Paris appertisés
Fruits confits assortis
Tomates concassées appertisées

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats (voir annexe 2).

ANNEXE 2

LISTE DES DENREES CONSIDEREES COMME COURANTES EN CREMERIE - EPICERIE ET DIETETIQUE

PRODUITS FRAIS

Ail
Échalotes
Herbes aromatiques (persil, ciboulette)
Oignons

CREMERIE

Beurre doux
Crème UHT à 30 % de MG
Emmental râpé
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT
Margarine ordinaire et au tournesol
Œufs extra-frais

EPICERIE

Amandes effilées et concassées
Bouillon déshydraté de volaille et de bœuf
Cacao en poudre,
Café lyophilisé
Cannelle poudre
Chapelure
Chocolat noir
Concentré de tomate
Confiture d'abricot
Court-bouillon déshydraté
Curry en poudre
Épices en poudre : curry, paprika, cumin, coriandre, poivre
Épices entières : clous de girofle, noix de muscade, grains de coriandre, anis étoilé, cumin, bâton de cannelle
Extrait de café
Extrait de fleur d'oranger
Farine de blé type 55
Fécule de pomme de terre
Gelée de groseille
Grand Marnier
Herbes de Provence
Huile d'arachide, de tournesol, d'olives
Maizena
Moutarde forte
Muscade noix ou râpé
Poudre à lever
Raisins secs
Rhum
Riz long
Riz rond
Sel fin, gros
Semoule de blé fine
Sucre glace, semoule et morceaux
Vanille poudre, liquide, gousse
Vin blanc sec 12 % vol
Vinaigre de vin, balsamique, de cidre

PRODUITS SURGELÉS

Aneth
Basilic
Cerfeuil
Coriandre
Estragon

Document-réponse 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :

Document-réponse 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

ALIMENTATION EQUILIBREE A COUT MODEREE : BRAISE ET CAKE

1. Calcul du coût de la préparation A

DENREES	QUANTITES en kg, L ou unité	PRIX UNITAIRES en € (kg, L, unité)	COUT EN €
TOTAL pour 1 portion			

2. Calcul du coût pour la préparation B

DENREES	QUANTITES en kg, L ou unité	PRIX UNITAIRES en € (kg, L, unité)	COUT EN €
TOTAL pour portion			
TOTAL pour 1 portion			

3. Hygiène alimentaire et aspect économiques abordés lors de cet atelier.

Conseils diététiques pour la réalisation de ces deux préparations.	Justifications

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
Page 6/6	