

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2005

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Mercredi 28 septembre 2005

Durée : 3 heures

Sujet 3

Coefficient : 2,5

Madame B âgée de 49 ans, employée de bureau, atteinte d'un syndrome métabolique est hospitalisée en service d'endocrinologie. Cette patiente sédentaire présente un surpoids et des troubles de la glycorégulation.

Dans le cadre de la prise en charge hygiéno diététique, un programme d'éducation nutritionnelle est prévu, et Madame B participe à un cours pratique de cuisine allégée.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Dans ce contexte, vous effectuerez pour deux personnes, les préparations suivantes adaptées au cas de Madame B :

Préparation A : Concombre sauce yaourt.

Préparation B : Tomates farcies.

Préparation C : Œufs à la neige.

2. TRAVAIL ECRIT

Rédiger :

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

↳ *la fiche technique (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.

<i>Documents joints</i>
<i>Annexes : Liste limitative de denrées disponibles Annexe 1. Liste des denrées courantes Annexe 2</i>
<i>Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires). Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter.</i>

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Escalope de volaille

SURGELES

Steak haché à 5 % MG

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Concombre

Tomates

Menthe

CREMERIE

Yaourt nature

Lait écrémé UHT

EPICERIE

Pain de mie tranché

PRODUITS DIETETIQUES

Edulcorant liquide, poudre

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

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
Maïzena
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 :

