

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2005

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Jeudi 29 septembre 2005

Sujet 4

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Une maison de retraite médicalisée accueille des personnes âgées à partir de 70 ans. La plus grande partie des pensionnaires est valide. Certaines personnes âgées sont grabataires et donc alitées. Parmi elles, une part importante présente des escarres. Une partie des résidents valides ou grabataires ont des problèmes de déglutition et de mastication, nécessitant une texture adaptée de l'alimentation.

#### **1. REALISATIONS PRATIQUES**

*Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :*

**Préparation A :** Plat principal à base de dinde et de légumes, de texture adaptée aux troubles de déglutition et de mastication pour une personne âgée valide.

**Préparation B :** L'adaptation de la préparation A servie à une personne âgée alitée, présentant des escarres.

**Préparation C :** Un riz au lait pour 2 personnes âgées de cette maison de retraite.

#### **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 considérées comme 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**

Escalopes de dinde

### **FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

Carottes  
Pommes de terre  
Poireaux  
Citron

### **EPICERIE**

Lait écrémé en poudre  
Fond de volaille déshydraté

### **CREMERIE**

Crème fraîche  
Crème de gruyère

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  
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 :
Page 4/6	

**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

.....

**LES MIXES REALISES POUR UNE PERSONNE**

1. Calcul des apports nutritionnels et du coût du mixé "maison" de la préparation B

Ingrédients	Quantités g	P g	L g	G g	Calcium mg	Fer mg	Prix en €	
							Unitaire kg, L, pièce	Total
<b>Total</b>								
Energie ... .. kg	g	g	g	g	mg	mg		€

2. Comparer les avantages et les limites d'un mixé "maison" par rapport à un mixé "industriel" (intérêt : nutritionnels, économiques, pratiques ...)

Informations portées sur l'emballage du mixé "industriel"			
Prix : 1,37 €	Energie : 1077 kJ	P = 12,5 g	Ca = 100 mg
Poids net : 250 g	258 kcal	L = 10,8 g	Fer = 3 mg
		G = 26,7 g	

3. Dans le cadre d'une restauration directe, préciser, dans le tableau ci-dessous la démarche HACCP à mettre en place pour les mixés "maison"

Points critiques	Risques principaux	Mesures préventives

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