

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2005

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Vendredi 30 septembre 2005

Sujet 5

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'hôpital de Y. accueille des patients âgés de 50 à 60 ans diabétiques de type 2 pendant une semaine. Le but de cette semaine est de leur apporter les connaissances et la maîtrise des gestes nécessaires à une bonne prise en charge de leur maladie. Parmi les activités proposées, les patients sont invités à réaliser des recettes adaptées à leur régime : desserts mais aussi plats de résistance compatibles avec les conseils de prévention donnés aux patients, tout en étant agréables en goût et en présentation.

Mardi, les patients réalisent les préparations suivantes :

- duo de crudités,
- braisé de veau aux carottes,
- entremet amylicé.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Un duo de crudités pour deux patients.

Préparation B : Un braisé à base de veau et accompagné de carottes pour 1 patient.

Préparation C : Un entremet amylicé pour 2 patients. L'entremet doit apporter une quantité de glucides équivalente à celle apportée par le fruit régulièrement servi en dessert.

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. Tables de composition des aliments.</i>
<i>Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires).</i>
<i>Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter.</i>

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Veau, morceaux de deuxième catégorie, sans os

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes
Céleri-rave
Tomates
Concombres
Citrons non traités
Oranges non traitées

EPICERIE

Tapioca grains moyens

PRODUITS DIETETIQUE

Aspartam

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 :

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

1. Calcul de l'apport en glucides de l'entremet pour 1 patient

Dénomination de l'entremet : _____

DENREES	QUANTITES (g)	GLUCIDES (pour 100 g)	GLUCIDES (pour portion)
Total	-	-	

2. D'autres desserts peuvent être proposés en équivalence glucidique

TYPE DE PREPARATION	DENREES GLUCIDIQUES	QUANTITES	APPORTS EN GLUCIDES
Préparation à base de fruit cru :			
Préparation à base de fruit cuit :			
Pâtisserie :			

3. Présenter les avantages et les limites de l'entremet réalisé et des différents desserts proposés en 2 :

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