

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIÉTÉTIQUE**  
**SESSION 2006**  
**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**  
**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**  
**SUJET N° 1**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

La maison de retraite de la ville D accueille des personnes âgées à partir de 70 ans.

Le Directeur, persuadé que l'alimentation constitue un pôle fondamental dans une maison de retraite, propose des vacances à un diététicien libéral. Les principaux objectifs, fixés en collaboration avec le Chef de cuisine et l'équipe de direction, sont :

- la formation à l'hygiène du personnel de cuisine dans le cadre de la démarche HACCP,
- l'amélioration de la qualité des repas hyposodés proposés à certains résidents,
- l'animation d'un atelier cuisine comme outil thérapeutique, afin de :
  - redonner l'envie de manger à certains résidents,
  - maintenir la dimension relationnelle du partage du repas et
  - favoriser la relation à autrui.

Cet atelier propose aujourd'hui la réalisation d'une escalope de dinde sautée accompagnée de ratatouille et de riz, réunissant 6 résidents au régime sans sel d'ajout.

### **1. RÉALISATIONS PRATIQUES**

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

**Préparation A :** une escalope de dinde sautée accompagnées de ratatouille et de riz pour une personne au régime sans sel d'ajout, en plat principal.

**Préparation B :** une tarte aux pommes pour 4 personnes au régime normal.

### **2. TRAVAIL ÉCRIT**

*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.

#### *Documents joints*

*Annexes : Liste limitative des denrées disponibles (Annexe 1).*

*Liste des denrées considérées comme courantes (Annexe 2).*

*Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires) à rendre avec la copie.*

*Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre avec la copie.*

*Tables de composition des aliments.*

# ANNEXE 1

## LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

### BOUCHERIE

Escalope de dinde

### LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Aubergine  
Poivron rouge  
Poivron vert  
Thym frais  
Tomate  
Pomme Golden  
Citron jaune

### ÉPICERIE

Riz Basmati

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

## ANNEXE 2

### LISTE DES DENRÉES CONSIDÉRÉES COMME COURANTES EN CRÈMERIE - ÉPICERIE ET DIÉTÉTIQUE

#### PRODUITS FRAIS

Ail  
Échalotes  
Herbes aromatiques (persil, ciboulette)  
Oignons

#### CRÈMERIE

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

#### ÉPICERIE

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 2 EXEMPLAIRES  
**BON DE COMMANDE**

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, g, L, mL, 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 : EPS TECHNIQUES CULINAIRES	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
DIE6MOT-1	Page 4/6

**Document-réponse 1**  
 EN 2 EXEMPLAIRES  
**BON DE COMMANDE**

N° d'anonymat

.....

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

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 : EPS TECHNIQUES CULINAIRES	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
DIE6MOT-1	Page 5/6

**Document-réponse 2**  
 EN 2 EXEMPLAIRES  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat

.....

1. Fiche distribuée aux participants de l'atelier cuisine : régime sans sel ajouté  
 Proposer des conseils pour développer et améliorer le goût des préparations.  
 Illustrer d'exemples.

TYPE DE DENRÉES	Conseils et exemples.
Viandes  Poissons  Légumes et Produits céréaliers	

2. Fiche d'hygiène destinée au personnel de cuisine : liaison chaude  
 Présenter les mesures préventives d'hygiène pour la réalisation de l'escalope de dinde accompagnée de ratatouille.

ÉTAPES À RISQUES	Mesures préventives d'hygiène
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déstockage</li> <li>- Déconditionnement de la viande</li> <li>- Épluchage et découpe des légumes.</li> <li>- Cuisson</li> <li>- Conditionnement</li> <li>- Conservation</li> </ul>	