

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2006
ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

SUJET N° 2

Un centre de rééducation fonctionnelle de 50 lits accueille essentiellement des accidentés de la route.

Le diététicien de l'établissement travaille avec le cuisinier sur les différentes textures afin d'améliorer leur qualité organoleptique. Parmi les hospitalisés se trouve Monsieur G, 37 ans, en équilibre pondéral, souffrant de divers traumatismes faciaux lui occasionnant des problèmes de mastication.

Dans le menu ordinaire proposé par le cuisinier, le plat principal prévu pour le déjeuner du jour est le suivant :

- Escalope de dinde panée
- Carottes - brocolis.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

Dans ce contexte, on vous demande de réaliser :

Préparation A : l'adaptation du plat principal pour Monsieur G.

Préparation B : un gâteau de semoule servi en dessert pour 2 personnes sans régime particulier.

2. TRAVAIL ÉCRIT

Rédiger

- ↳ le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (**document-réponse 1**),
- ↳ la fiche technique (**document-réponse 2**) destinée au chef cuisinier.

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

Carottes
Échalotes
Oignons
Persil
Pommes de terre Bintje

PRODUITS SURGELÉS

Brocolis

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 CRÉMERIE - ÉPICERIE ET DIÉTÉTIQUE

PRODUITS FRAIS

Ail
Échalotes
Herbes aromatiques (persil, ciboulette)
Oignons

CRÉMERIE

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 deux 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 :	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, 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 :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 5/6

Document-réponse 2
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

Les différentes textures et leurs applications

Proposer un exemple de préparation adaptée du plat principal pour chaque texture possible

CLASSIFICATION DES TEXTURES	ADAPTATIONS DU PLAT PRINCIPAL	INDICATIONS THÉRAPEUTIQUES
- Entière	- Escalope panée - Carottes - brocolis	(menu ordinaire) Régime normal
-	.	
-	.	
-	.	
-	.	
-	.	

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