

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIÉTÉTIQUE**  
**SESSION 2006**  
**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**  
**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**  
**SUJET N° 3**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'école de L. accueille une centaine d'enfants âgés de 6 à 11 ans. La cuisine est autogérée et fonctionne en restauration directe. Certains enfants nécessitent une alimentation particulière. Une diététicienne conseille le chef cuisinier pour adapter les préparations si nécessaire.

Des plats prêts à l'emploi sont utilisés pour des raisons pratiques, mais le chef cuisinier élabore également des plats « maison » selon les situations.

Nicolas, 10 ans, mange tous les jours à la cantine et présente une allergie à l'œuf.

### 1. RÉALISATIONS PRATIQUES

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

**Préparation A :** - une tarte aux légumes (pâte brisée) servie en entrée à 4 enfants dont Nicolas.

**Préparation B :** - des pommes hérisson servies en dessert pour 2 enfants.

### 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 courantes (Annexe 2)*

*Composition d'une tarte aux légumes du commerce (Annexe 3)*

*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

### LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Poireaux  
Courgettes  
Pommes  
Citrons

### SURGELÉS

Épinards en branches

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

# ANNEXE 3

# Tarte aux Poireaux

SURGELÉE



Nb de parts	Poids net :	A RECHAUFFER
<b>3/4</b> personnes	<b>400 g</b> e	 FOUR TRADITIONNEL 20 à 25 mn


## INGRÉDIENTS

(poids moyens mis en œuvre par unité) :

**Garniture (260 g) :** Poireaux cuits (33%), fromage frais, œufs frais (18%), crème fraîche (9,6%), eau, crème de riz, sucre, féculé de pomme de terre, sel, poivre, muscade. (% exprimés sur 100 g de garniture).

**Pâte (140 g) :** farine de blé, matières grasses animales et végétales en parties hydrogénées, eau, féculé de pomme de terre, crème de riz, sel, sucre.

## MODE DE PRÉPARATION :

	<b>AU FOUR TRADITIONNEL</b>	1	Sortir la grille de votre four et le préchauffer.	220° (Th.7)	15 mn.
		2	Retirer le moule et mettre votre tarte dans votre four chaud sur la grille au milieu du four.		20 à 25 mn.

Pour pouvoir apprécier cette Tarte aux Poireaux, suivre rigoureusement les modes de préparation.

En cas de réclamation, merci de découper et d'envoyer le numéro de lot figurant ci-contre.

Elaboré en France - EMB 17300 W

Distribué par THIRIET - ZI 885 10 ELOYES  
Pour toute information sur la gamme de nos produits, contacter : THIRIET - Service Consommateurs ZI 885 10 ELOYES

GRAND SAVEURS est une marque déposée des glaces THIRIET

## VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE

**POUR 100 g**  
(192 kcal / 801 KJ)

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE

POUR 100 g		
Protéines	Glucides	Lipides
4,7 g	18,7 g	10,9 g

Chez THIRIET dans un souci de qualité nous nous engageons à rechercher et à sélectionner pour vous les meilleurs ingrédients. Cette exigence vous assure des recettes optimisées et continuellement améliorées.



CONSERVATION À -18°C  
NE JAMAIS RECONGELER  
UN PRODUIT DÉCONGELÉ

Poids net : **400 g** e

Prix: 2,25 €

**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 : EPS TECHNIQUES CULINAIRES	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :06 DIET-TC 11	Poste de la cuisinette :



