

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIÉTÉTIQUE**  
**SESSION 2006**  
**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**  
**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**  
**SUJET N° 4**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

La maison de retraite médicalisée « Les Bouleaux » accueille des personnes âgées de plus de 75 ans, pour des moyens ou longs séjours.

Des résidents atteints de multiples pathologies sont souvent alités, présentent une inappétence (le dégoût de la viande est fréquent) ou souffrent de dénutrition protéino-énergétique. Des problèmes de constipation sont souvent signalés à l'équipe soignante.

Une diététicienne assure des vacations pour le suivi des personnes présentant des troubles nutritionnels et rédige, à l'attention du personnel de restauration, des fiches techniques de préparation spécifiques.

Parmi les résidents, Madame B. âgée de 88 ans, dénutrie, nécessite une aide pour le repas ; elle ne tolère plus son appareil dentaire du fait de son état nutritionnel.

### **1. RÉALISATIONS PRATIQUES**

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

**Préparation A :** Un pain de poisson accompagné de coulis de tomates en plat principal pour deux personnes, dont Madame B.

**Préparation B :** Une semoule au lait accompagnée de compote de pruneaux, en dessert pour deux personnes âgées.

### **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

### ÉPICERIE

Tomates appertisées  
Pruneaux dénoyautés  
Pain de mie  
Lait en poudre

### CRÉMERIE

Fromage fondu

### PRODUITS SURGELÉS

Filet de merlu blanc  
Oignons émincés

### **FRUITS FRAIS :**

Citron non traité

Des 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  
Poudre de lait écrémé »  
Raisins secs  
Rhum  
Riz long  
Riz rond  
Sel fin, gros  
Semoule de blé fine  
Sucre glace, semoule et morceaux  
Tapioca  
Vanille poudre, liquide, gousse  
Vin blanc sec 12 % vol  
Vinaigre de vin, balsamique, de cidre

#### PRODUITS SURGELÉS

Aneth  
Basilic  
Cerfeuil  
Coriandre  
Estragon

#### PRODUITS DIÉTÉTIQUES

Édulcorant de synthèse  
Poudre de protéines

**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 1 BIS	Poste de la cuisinette :
DIE6MOT-4	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 : EPS TECHNIQUES CULINAIRES	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :06 DIET-TC 1 BIS	Poste de la cuisinette :
DIE6MOT-4	Page 5/6

## LA DÉNUTRITION PROTÉINO-ÉNERGÉTIQUE

1. Proposer les ingrédients nécessaires à l'enrichissement de la préparation A (3 exemples différents demandés), calculer les apports nutritionnels et le coût pour une portion.

	Ingrédients	Quantité	P g	L g	G g	Calcium	PRIX EN	EUROS
						mg	Unitaire Kg/L/pièce	TOTAL
1								
	<b>Total Énergie kJ Soit kcal</b>	-	g	g	g	mg		€
2								
	<b>Total Énergie kJ Soit kcal</b>	-	g	g	g	mg		€
3								
	<b>Total Énergie kJ Soit kcal</b>	-	g	g	g	mg		€

2. Présenter et justifier les critères de choix, des enrichissements possibles dans le cadre d'une maison de retraite.