

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIÉTÉTIQUE**  
**SESSION 2006**  
**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**  
**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**  
**SUJET N° 5**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Le CHU de la ville de B. dispose dans ses pôles d'activité d'un service de gastro-entérologie assurant, en particulier, la prise en charge de patients atteints de maladies inflammatoires chroniques de l'intestin.

Ce service travaille en collaboration avec le Centre Médical Valéry (CMV) qui accueille les malades en soins de suite.

Au CMV, le service diététique organise des ateliers culinaires et insiste notamment sur le choix et les rôles des fibres dans le traitement des pathologies intestinales.

**1. RÉALISATIONS PRATIQUES**

*Dans le cadre des ateliers culinaires, il vous appartient de réaliser :*

**Préparation A :** une blanquette de veau accompagnée de légumes, adapté à Monsieur L (nécessitant un régime pauvre en fibres), en plat principal.

**Préparation B :** des chouquettes (petits choux au sucre) réalisées avec un œuf.

**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

### LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Céleri en branche  
Poireaux  
Carottes  
Citron jaune

### ÉPICERIE

Champignons en lamelles appertisés  
Sucre en granulés

### BOUCHERIE

Épaule de veau

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats (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 :
DIE6MOT-5	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 :
DIE6MOT-5	Page 5/6

<b>Document-réponse 2</b>  <b>FICHE TECHNIQUE</b>	N° d'anonymat .....
---------------------------------------------------------	------------------------

**1. Conseils proposés par les diététiciens dans le cadre des ateliers diététiques**  
Pour chaque rubrique proposer au moins deux conseils

<b>Utilisation des végétaux dans une alimentation pauvre en fibres</b>	
<b>Critères de choix</b>	- -
<b>Modes de préparation et de cuisson</b>	- -
<b>Fréquence de consommation</b>	- -

**2. Réalisation de la pâte à chou : conditions de réussite et justifications**

<b>Étapes de réalisation</b>	<b>Conditions de réussite et justifications</b>