

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE
SESSION 2006
ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE
MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES
ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

PRÉPARATION A :

Pas de sel ajouté dans escalope, ratatouille et riz
 Pas de sel dans eau de cuisson du riz

Quantités : - Escalope de dinde : environ 120 g
 - Huile : 10 à 15 ml

• Ratatouille :	- aubergines 80 g maximum - oignon 30 g maximum - poivron rouge 30 g maximum - poivron vert 30 g maximum - tomate 80 g - ail : ¼ de gousse - thym et autres aromates PM	}	à moduler en fonction de la quantité de riz : en tout de 50 à 150 g.
------------------------	---	---	--

• Riz : - 25 g à (50 g maximum (en fonction de la quantité de légumes utilisés pour la ratatouille).

Technique :

L'escalope peut être émincée, elle peut être aussi farinée et poivrée avant cuisson.
 Chauffer l'huile sans la faire fumer et colorer l'escalope des 2 cotés (temps de cuisson total : 3 à 50 min).
 La ratatouille peut être cuite après la viande dans le même récipient ou bien séparément.

PRÉPARATION B :

Quantités : - pâte brisée : - 80 à 100 g de farine maximum
 pour 4 personnes - 50 g de beurre ou de margarine
 - +/- 25 ml d'eau
 - sel PM
 - 5 g de sucre (facultatif)

- pommes : - 50 à 150 g par personne selon le type de tarte (compote ou autre appareil).
 - +/- sucre 10 g/personne maximum
 - +/- gelée ou confiture 10 g maximum /personne
 - +citron (anti-oxydant)

appareil pour
 l'ensemble de
 la tarte

Si « alsacienne » → liaison à l'œuf entier :

- + 1 œuf entier
- + lait ≈ 1 dl
- sucre ≈ 10 à 25 g

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 pour améliorer le goût des préparations sans sel ajouté.
Viandes Poissons Légumes et Produits céréaliers	<ul style="list-style-type: none">- Choix de morceaux ou de variétés à goût plus prononcé : merlan / saumon, blanc / cuisse de poulet, riz / riz basmati.- Préparation de l'aliment avant cuisson : marinade (viande, poisson ...)- Cuisson dans un liquide ou vapeur aromatisé : court-bouillon sans sel, vapeur de thym...- Cuisson favorisant la concentration des principes aromatiques ; papillote, à l'étouffée, en chaleur sèche, par absorption...- Cuisson avec création de « croûte » : sauté, pané, frit, chaleur sèche, au gril.- Transformation pendant ou en fin de la cuisson : épices, herbes, alcool, acides, ajout de légumes aromatiques (oignons, carottes, ail...), huiles à goût (olive, noix...)

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">- Déstockage- Déconditionnement de la viande- Épluchage et découpe des légumes.- Cuisson- Conditionnement- Conservation	<ul style="list-style-type: none">- Délai d'attente minimal, vérification DLC, état...- Propreté vestimentaire, corporelle du personnel.- Décontamination éventuelle des produits sous vide.- Élimination rapide des emballages.- Sectorisation des tâches et des produits. Marche en avant.- Vérification de l'état de propreté du matériel.- Couple t/T° à définir et à respecter.- Propreté du matériel, pas d'attente et couvercle.- Non rupture de la chaîne du chaud : Température $\geq + 63^{\circ}\text{C}$