

# 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**  
**CORRIGÉ**  
**SUJET N° 2**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

**1. RÉALISATIONS PRATIQUES**

**Préparation A :** adaptation du plat principal pour Monsieur G.

- |            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| Escalope : | - escalope panée mixée               |
| (150g max) | - escalope pochée mixée ou hachée    |
|            | - escalope sautée mixée ou hachée    |
|            | - pain de volaille                   |
| Légumes :  | - bien cuits écrasés à la fourchette |
| (250g max) | - en purée                           |
|            | - flan ou pain de légumes            |

**Préparation B :** gâteau de semoule pour 2 personnes sans régime particulier.

- |                                 |                |         |
|---------------------------------|----------------|---------|
| Lait :                          | - 200 à 250 ml | œuf : 1 |
| Semoule :                       | - 20 à 30 g    |         |
| Sucre :                         | - 25 g         |         |
| Parfum                          |                |         |
| éventuellement caramel, raisins |                |         |

**Cuisson :** semoule en pluie dans le lait chaud parfumé. Mélanger et cuire.  
Liaison œuf entier + sucre – chemiser les ramequins de caramel éventuellement.  
Cuisson four – BM ou vapeur avec ou sans pression.  
Servir démoulé.

## FICHE TECHNIQUE

### Les différentes textures et leurs applications

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

| <b>CLASSIFICATION DES TEXTURES</b>                    | <b>ADAPTATIONS DU PLAT PRINCIPAL</b>   | <b>INDICATIONS THÉRAPEUTIQUES</b>  |
|---|--|--|
| <b>Entière</b>  | Escalope panée<br>Carottes - brocolis  | (menu ordinaire)<br>Régime normal<br>-   |
| <b>Hachée- moulinée<br/>hétérogène<br/>granuleuse</b> | Escalope hachée / moulinée<br>Carottes et brocolis bien cuits,<br>éventuellement écrasés ou<br>moulins | Difficulté de mastication :<br>Traumatismes faciaux.   |
| <b>Mixée :<br/>Molle<br/><br/>Lisse</b>               | Pain de volaille<br>Flan de légumes  | Problèmes de mastication et/ou<br>de déglutition :<br>Traumatismes faciaux –<br>paralysie – rééducation. |
| <b>Mixée<br/>Semi-liquide<br/>Lisse</b>               | Purée enrichie (volaille mixée<br>+ légumes + pomme de terre<br>ou béchamel épaisse).                  | Problèmes de déglutition –<br>paralysie – rééducation.   |
| <b>Mixée<br/>Liquide<br/>Lisse</b>                    | Potage enrichi   | Blocage de mâchoire.<br>Nécessitant une alimentation à<br>la paille.                                     |