

# 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 : (150g max)      - escalope panée mixée  
                                 - escalope pochée mixée ou hachée  
                                 - escalope sautée mixée ou hachée  
                                 - pain de volaille

Légumes : (250g max)      - bien cuits écrasés à la fourchette  
                                 - 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 Carottes - brocolis	(menu ordinaire) Régime normal -
<b>Hachée- moulinée hétérogène granuleuse</b>	Escalope hachée / moulinée Carottes et brocolis bien cuits, éventuellement écrasés ou moulins	Difficulté de mastication : Traumatismes faciaux.
<b>Mixée : Molle  Lisse</b>	Pain de volaille Flan de légumes	Problèmes de mastication et/ou de déglutition : Traumatismes faciaux – paralysie – rééducation.
<b>Mixée Semi-liquide Lisse</b>	Purée enrichie (volaille mixée + légumes + pomme de terre ou béchamel épaisse).	Problèmes de déglutition – paralysie – rééducation.
<b>Mixée Liquide Lisse</b>	Potage enrichi	Blocage de mâchoire. Nécessitant une alimentation à la paille.