

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 SUPERIEUR DIÉTÉTIQUE
SESSION 2006
ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE
MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES
CORRIGÉ SUJET N° 3

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

Préparation A :

Quantités par enfant :

pâte brisée	farine :	20 g	± 5 g pour le travail de la pâte
	beurre	10 g	ou margarine

Légumes : 100g

+ béchamel (50 ml de lait + 5 g de farine + 5 g de matière grasse)

Pas d'appareil à quiche

Emmental : 10 g

Préparation B :

Quantités par enfant :

Pomme :	125 g PN	1 unité 150 g
Citron	maximum	1/8
Vanille		
Décor	2 à 5 g d'amandes effilées	
	10 g de gelée de groseilles	
Sirop	10 g de sucre	

} Ne pas dépasser
20 g de produits
sucrés ajoutés

FICHE TECHNIQUE

1. Valeur nutritionnelle et coût par personnes.

Prix en euros

Ingrédients	Quantité	P	L	G	Unitaire	TOTAL
Farine de blé type 55	25 g	2,50	6	19	1	0,025
Beurre	15 g	-	12	-	5	0,075
Lait UHT ½ écrémé	50 ml	1,6	0,8	2,5	0,55	0,03
Emmental	10 g	2,9	2,9	-	6	0,06
Légumes	100 g	1	6	5	1,5	0,15
Énergie 1 183 kJ	-	8 g	15,7 g	26,5 g		0.35 €

1,61 € par tarte - 1,40 € pour 4

2. Comparaison de la tarte aux légumes « maison » avec la tarte aux légumes du « commerce » présentée en Annexe 3 :

TARTE	Avantages	Limites
« maison »	<ul style="list-style-type: none"> - Nutritionnel : adaptation possible à différentes pathologies - Organoleptique : Diversité de la garniture personnalisation possible - Économique : faible coût 	<ul style="list-style-type: none"> - Pratique : temps de réalisation. matériel (four – moule) savoir-faire
« commerce »	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiénique : DLC Plus longue. - Pratique : Facilité et rapidité d'emploi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organoleptique : goût standardisé, ou plus ou moins aromatisé. - Nutritionnel : présence de matières grasses hydrogénées, de sucre. - Valeur énergétique plus élevée présence de denrées allergisantes : Œuf - Économique : plus cher