

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° 4

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

Préparation A : Un pain de poisson accompagné de coulis de tomates en plat principal pour deux personnes, dont Madame B.

La préparation doit être souple, sans aspérité (pas de croûte, d'arête !..) aussi bien pour le pain que pour le coulis.

Enrichissement protidique + 5 g au moins par rapport au pain de base, obligatoire.

<u>*Pain de poisson de base :</u>	<u>Quantités possibles/P (g, ml)</u>
- poisson cuit ou cru	75 – 100 g
- œuf	1/2
- lait	100 ml
- béchamel (farine 10-12 %/lait)	10 g
- ou pain de mie/chapelure	20 g – 15 g
- emmental râpé	15 g
- matière grasse (crème, huile...)	10 g (lipides)

***Cuisson** en moule individuel ou pour 2 portions : au four avec ou sans BM – recouvrir éventuellement de papier pour éviter la formation de croûte, au micro-onde, à la vapeur (autocuiseur).

***démoulage**

*** service :** dressage avec le coulis (coulis non servi à côté).

<u>*Coulis :</u>	
- tomates appertisées	80 à 100 g
- oignons	15 à 20 g
- matière grasse	5 à 10 g

***Cuisson :** oignons revenus ou non, à l'étouffée, sans roux ni épaissement avec amidon (de maïs, farine...)
Texture mixée et nappante.

***Enrichissement :** PLE, poudre protéinée, fromage fondu emmental, œuf...

Préparation B : Une semoule au lait accompagnée de compote de pruneaux pour deux personnes âgées, au dessert.

La préparation doit être moelleuse. Enrichissement protidique - facultatif -

<u>*Semoule et pruneaux :</u>	<u>Quantités possibles/P (g, ml)</u>
- semoule de blé fine	15 g
- lait ½ écrémé	200 ml
- sucre	15 à 20 g
- pruneaux dénoyautés	50 à 80 g
- sachets de thé	1
- parfums possibles : vanille, cannelle, rhum...	

***Cuisson :** - semoule : verser en pluie dans le lait chaud. Aromatiser le lait au départ ou en fin de cuisson et ajouter le sucre. Refroidissement rapide.

- pruneaux : cuisson à l'étouffée dans une petite quantité de liquide : eau, thé infusé... Écraser, mouliner, mixer pour obtenir la texture « compote ». Refroidissement rapide.

***Service :** Présentation en portions individuelles, semoule et compote à part ou semoule sur « lit de compote ».

2. TRAVAIL ÉCRIT

FICHE TECHNIQUE : La dénutrition protéino-énergétique

1. Proposer les ingrédients nécessaires à l'enrichissement de la préparation A (3 exemples différents demandés), calculer les apports nutritionnels et le coût pour une portion

							PRIX EN	EUROS
	Ingrédients	Quantité	P	L	G	Calcium mg	Unitaire Kg, L, P	TOTAL
1	(1) Oeuf	25	3	2,5		13,75	0,15	0,04
	Emmental	10	2,8	3		100	8,40	0,084
	Total Énergie 294 kJ Soit 70 kcal		5,8	5,5		113,75		0,13
2	(2) PLE	10	3			120	6,20	0,06
	Fromage fondu	30	2	6,3	5	30	8,70	0,26
	Total Énergie 409 kJ Soit 98 kcal		5	6,3	5	150		0,32
3	(3) Poudre de protéines	8	6,88	0,14	-	97,6	40	0,32
	Crème fraîche	15	-	4,5	-	9	3,25	0,05
	Total Énergie 293 kJ Soit 70 kcal		6,88 g	4,64	-	106,6		

2. Présenter et justifier les critères de choix, des enrichissements possibles dans le cadre d'une maison de retraite.

On attend l'analyse des critères : (4 au moins)

- Organoleptique
- Nutritionnel
- Microbiologique
- Pratique
- Économique