

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 2007
ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE
MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES
SUJET N° 1

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

TECHNIQUE CULINAIRE
ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

Préparation A

- Tous les modes de cuisson du poisson peuvent être envisagés, excepté l'utilisation de court-bouillon déshydraté car présence de sel.
- Un poisson pané est envisageable avec l'utilisation de biscottes sans sel.
Filet de poisson : 100 à 120 g / enfant

Courgettes braisées :

Quantité / enfant : environ 250 g de courgettes, 5 à 10 g d'huile, herbes aromatiques possibles (coriandre, persil, oignons, tomates, ail ... possible)

Technique : Faire chauffer l'huile et revenir les courgettes. Couvrir et laisser mijoter.

Préparation B

Pâte à choux :

Quantités : 1 œuf, 60 ml d'eau, 40 g de farine, 20 g de beurre, 5 à 10 g de sucre possible (pas de sel ajouté).

Technique : Mettre eau + beurre dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter la farine d'un seul coup, puis dessécher sur le feu. Hors du feu, après léger refroidissement de la dessèche ajouter l'œuf entier battu en omelette, petit à petit. Travail vigoureux pour obtenir une pâte souple qui ne doit pas s'étaler.

Dresser la pâte sous la forme de choux (multiple du nombre indiqué sur le bon commande). Cuisson au four th 6, ne pas ouvrir pendant la cuisson.

Crème pâtissière :

Quantités : 1 à 2 jaunes d'œufs, 250 ml de lait, 25 g de sucre, 20 g de farine (ou 15 g de maïzena), parfum (vanille, café, chocolat...), déco au sucre glace : 40 g si glaçage ou 10 g maxi si saupoudrage ; si fondant 40 g ; si caramel 40 g de sucre maximum.

Technique : Mélange jaune + sucre + maïzena, ajouter le lait chaud parfumé ou froid.

Reporter sur le feu et cuire l'amidon. Refroidissement rapide.

Fourrage et dressage à froid des choux et mise sur un plat de service. Réfrigération.

Sujet de référence : EPS TECHNIQUES CULINAIRES	Date de l'épreuve :
Numéro de référence 07DIE6MO-1	Poste de la cuisinette :
	Page 1/2

**Document-réponse 2 (en un exemplaire) - FICHE TECHNIQUE
PROPOSITION DE CORRIGÉ**

N° d'anonymat
.....

FICHE « CONTRÔLE HYGIÈNE » pour la réalisation de la crème pâtissière

Principales étapes de fabrication	Mesures d'hygiène		
	Denrées	Personnel	Matériel / locaux
Préparation de la personne		Tenue propre et complète : blouse, charlotte, masque éventuel. Lavage des mains avec savon bactéricide et essuyage au papier à usage unique	
Préparation du matériel et du plan de travail		Lavage des mains	Nettoyage suivi d'une désinfection puis rinçage et essuyage au papier à usage unique (ou mieux séchage à l'air libre). Vérifier la propreté des ustensiles
Déstockage des denrées	Vérifier la DLUO des œufs, l'état des coquilles (utilisation d'œufs frais ou extra frais ou de jaune d'œuf liquide pasteurisé) Vérifier la DLC du lait	Lavage des mains	
Confection de la crème pâtissière et cuisson	Ne pas mettre en contact le contenu de l'œuf avec la coquille. Jeter le blanc non utilisé et la coquille.	Lavage des mains après cassage des œufs	
Débarrassage et Refroidissement de la crème	Refroidissement rapide (Température chaude à + 10°C en moins de 2 heures)		Matériel propre
Stockage	Stockage au froid (+0 à +3 °C) immédiat + préparation couverte		
Nettoyage, rangements			Nettoyage soigneux de la vaisselle et du plan de travail, rinçage et séchage si possible à l'air.

Sujet de référence : EPS TECHNIQUES CULINAIRES	Date de l'épreuve :
Numéro de référence 07DIE6MO-1	Poste de la cuisinette :
	Page 2/2