

# 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**  
**CORRECTION**  
**CLASSIFICATION DES SAUCES FROIDES**

**Techniques**

A-

Assiette de crudités :

- 3 légumes → 100 à 150 g en PN au total /P  
Poids équivalents : 35 à 50 g chaque  
+ laitue en décor

- Sauce, huile, crème → 0 à 5 g maximum de lipides /P  
Différentes techniques possibles à base d'ingrédients allégés ou non (émulsion, poudre de légumes, produit laitier...)

- Hygiène : Marche en avant pour la préparation  
Hygiène rigoureuse lors du dressage  
Maintien au frais, couvert

- Présentation et préparation : Préparation individuelle avec mise en valeur des couleurs de légumes, un taillage soigné, régulier...  
Disposition harmonieuse dans l'assiette  
Crudités préparées en fin de séance

- Assaisonnement : Légumes enrobés dans la sauce préparée à l'avance ou nappées en fin de dressage (moins judicieux car goût non homogène).  
Le jury ne doit pas faire de manipulation (sauce servie à part, persil à ajouter...)

B-

Escalope poulet, sauce, haricots verts et carottes :

Poulet : 100 à 150 g /P PN

Légumes : 200 à 300 g /P PN (1/4 -3/4---1/2 -1/2)

Sauce : ≈ 50 ml /P

**Techniques** :

Paupiette

- Viande sans matière grasse : sautée, grillée, pochée, braisée, en papillote...
- Légumes : toutes techniques possibles
- Sauces : liaison possible (maïzena, yaourt...), réduction de légumes, déglçage, crème fraîche (moutarde, herbes...)

Pas plus de 5 g de lipides d'ajout dans cette préparation.

## FICHE TECHNIQUE EXEMPLES DE SAUCES FROIDES

	Sauce émulsionnée instable	Sauce émulsionnée stable
Exemple	Vinaigrette	Mayonnaise
Ingrédients et quantités (par personne)	Huile : 0,010 kg Vinaigre : 0,003 kg Moutarde (fac) : PM Sel, poivre : PM	Jaune d'œuf : ¼ Huile : 0,025 kg Vinaigre ou citron Moutarde Sel, poivre
Technique	Mélanger vinaigre, sel, poivre, moutarde. Ajouter l'huile en mélangeant pour obtenir une émulsion.	Mélanger jaune d'œuf, sel, poivre, moutarde, vinaigre. Ajouter l'huile goutte à goutte. Remuer énergiquement pour former émulsion. Puis, ajouter l'huile en filet en fouettant.

## LES SAUCES ALLÉGÉES

EXEMPLE	1 : vinaigrette allégée	2 : sauce au fromage blanc
Ingrédients et quantités (par personne)	Huile : 0,005 kg Vinaigre : 0,003 kg Moutarde : PM Sel, poivre : PM Eau ou lait : 0,005 à 0,010 kg	Fromage blanc = 0,05 kg Herbes aromatiques : 1 cuillère à café Citron, sel, poivre, moutarde
Technique	Idem traditionnel	Mélanger les ingrédients
Intérêts dans le cadre d'un régime	Intérêt nutritionnel : diminution des lipides Intérêt pratique : technique traditionnelle, adaptation facile Coût moindre par rapport à un produit similaire du commerce	Intérêt nutritionnel : apport de calcium, diminution des lipides. Intérêt organoleptique : onctuosité Diversité des goûts : épices, aromates