

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° 4

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

Ingrédients :

A – Cuisse de poulet braisée aux carottes, poids net par personne (kg – L)

Huile : 0,010 kg

Carottes : 0,150 kg

Oignons : 0,030 kg

Vin blanc sec : 0,030 L

Bouquet garni, sel, poivre

Riz long grain : 0,060 kg maxi

Bouillon volaille déshydraté : ¼ cube

Poulet : cuisse 0,250 kg

B – Tartelettes aux abricots :

Pâte sablée : par personne (kg)

Farine : 0,020 à 0,025

Beurre : 0,010 à 0,012

Jaune d'œuf : ¼ à ½

Sucre : 0,010 à 0,012

Crème pâtissière : par personne (kg, L, unité)

Abricots au sirop : 0,050

Lait ½ écrémé : 0,030 à 0,050

Jaune d'œuf : ½ ou œuf entier 1/4

Sucre : 0,008 à 0,010

Farine : 0,005

Parfum

TECHNIQUES

A – Cuisse de poulet braisée aux carottes accompagné de riz

- Épluchage et taillage des légumes
- Rissoler la viande dans l'huile chaude
- Réserver la viande
- Faire revenir doucement la garniture aromatique
- Remettre la viande
- Mouiller à mi-hauteur - assaisonner
- Couvrir – cuire 20 min à feu doux
- Ajouter les carottes – couvrir
- remettre en cuisson 20 min

- dresser et maintenir au chaud

Riz : cuisson créole de préférence car viande en sauce

B – Tartelette aux abricots

Pâte sablée (exemple possible)

- tamiser la farine
- ajouter pincée de sel
- ajouter sucre semoule
- découper la matière grasse en morceaux, malaxer
- lier au jaune d'œuf
- former le pâton
- laisser reposer 30 min minimum

Crème pâtissière

- clarifier les œufs – Faire chauffer le lait parfumé
- blanchir le mélange jaunes d'œuf/sucre
- ajouter la farine ou la maïzena
- verser le lait chaud parfumé
- remettre dans la casserole sur feu moyen
- mélanger et cuire jusqu'à épaississement (temps variable selon amidon utilisé)–
débarrasser dans un récipient – refroidir rapidement
- stocker au froid (T° 0-3°C)

Tartelette

- préchauffer le four à 180° C
- Abaisser la pâte
- Foncer les moules à tartelette
- Cuire à vide
- Démouler et laisser refroidir sur grille.

Dressage des tartelettes avec crème pâtissière et oreillon d'abricots, glaçage éventuel.
Stocker au frais.

CORRIGÉ FICHE TECHNIQUE

CRÈME PÂTISSIÈRE

FICHE D'HYGIÈNE DESTINÉE AU PERSONNEL DE CUISINE (à partir de la réception des denrées jusqu'au service)

ÉTAPES	ANALYSE DES DANGERS	ORIGINE	MESURES PRÉVENTIVES
Réception des denrées	Contamination initiale Multiplication	<u>Matériel</u> : hygiène, véhicule <u>Main d'œuvre</u> : hygiène du personnel <u>Méthode</u> : contamination croisée <u>Matières premières</u> : denrées altérées Respect des T°	Contrôle à réception Formation Respect marche en avant Contrôle à réception (DLC, étiquetage) Stockage immédiat et T° adaptée 6°C
Stockage	Contamination Initiale et croisée Multiplication	<u>Matériel</u> : sale <u>Main d'œuvre</u> : hygiène <u>Méthode</u> : contamination croisée <u>Matières premières</u> : denrées altérées Milieu T° inadaptée	Plan de nettoyage et désinfection Autocontrôles Rangement des produits Méthode PEPS Autocontrôles
Préparation	Contamination	<u>Matériel</u> : souillé <u>Main d'œuvre</u> : lavage mains <u>Méthode</u> : contamination croisée	Plan de nettoyage et désinfection Formation personnel Respect marche en avant
Cuisson	Destruction		Respect du couple temps/température maîtrise du point critique
Refroidissement rapide	Contamination Multiplication	<u>Matériel</u> : sale <u>Méthode</u> : panne dysfonctionnement <u>Méthode</u> : pas de respect des T°	Plan nettoyage et désinfection Maintenance cellule de refroidissement Formation
Stockage réfrigéré	Contamination Multiplication	<u>Matériel</u> : sale <u>Méthode</u> : Non respect des T°	Plan de nettoyage et désinfection Stockage rapide en chambre froide spécifique