

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 DIETETIQUE

SESSION 2008

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN ŒUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

ELEMENTS DE CORRIGE

SUJET N° : 1

Préparation A : potage associant potiron et légumes secs pour deux personnes / 6 points

Ingrédients : 0,200 à 0,300 kg chair de potiron
0,040 à 0,050 kg lentilles vertes ou de pois cassés
0,020 kg oignons ou échalotes
Persil, ail, sel poivre
+/- crème fraîche 0,040 kg maxi
+/- lait 0,150 L
+/- beurre 0,020 kg
Huile ou margarine (0,010 kg)
Herbes aromatiques

Technique :

+/- suer la garniture aromatique, les dés de potiron.
Ajouter les légumes secs, couvrir de liquide.(qsp 250 ml à servir)-
(possibilité de cuire l'ensemble des légumes en départ eau froide).
Cuire à feu doux et à couvert 30 à 40 minutes (ou autocuiseur)
Saler en fin de cuisson
Mixer et lier éventuellement

Préparation B : quatre-quarts aux poires / 6 points

Veiller à l'absence de gluten (pas de farine de blé, levure chimique de marque autorisée, idem pour chocolat et sucre glace)

Ingrédients :

1 œuf
0,060 kg Maïzena (ou fécule de pommes de terre ou crème de riz)
0,060 kg beurre ou margarine
0,060 kg sucre
Lait (facultatif)
+/- levure chimique de marque autorisée
0,080 à 0,200 kg poires Williams
Parfum

Technique : Chemiser le moule et préchauffer le four à 180°C.
Crémer beurre + sucre
Ajouter œuf battu en omelette (+/- lait)
Ajouter « amidon » + levure puis fruits taillés parfum.
Enfourner et cuire 20 à 30 minutes.
Démouler sur grille.

Ou

Technique sans levure avec blanc en neige.(facultatif)

Décor : Sucre glace (marque autorisée)
Amandes effilées
Chocolat (marque autorisée)
Gelée de groseilles

FICHE TECHNIQUE

1 – Les conseils aux cuisiniers portent sur une lecture attentive de l'étiquetage des produits. Dans le cas de la maladie cœliaque, indiquer parmi les types d'aliments et de préparations de chaque rayon, deux exemples de denrées couramment disponibles en restauration collective que les cuisiniers ne doivent pas utiliser. / 3 points

Rayons	Types d'aliments et de préparations	Exemples de produits à ne pas utiliser
Crèmerie	Corps gras Entremets Fromages Laitages	- margarine - crème pâtissière, semoule au lait, crêpe - fondus, à tartiner - avec céréales, yaourts à boire
Épicerie	Aides culinaires Épices et condiments Féculeux Produits appertisés Produits sucrés Sauces et fonds	- bouillons déshydratés, levure chimique - moutarde, mélanges d'épices - pâtes à base de blé, semoule, farine, biscuits - plats cuisinés à base de pâtes (raviolis..) - sucre glace, confiseries, décors de gâteau - produits déshydratés ou prêts à l'emploi
Surgelés	Légumes Poissons Pommes de terre Sorbets et glaces Viandes	- cuisinés, beignets - panés, en sauce - croquettes, pommes dauphine - gâteau glacé - panées, viandes hachées

2 – Pour chacun des menus ci dessous (1^{ère} semaine d'octobre, enfants en classes élémentaires), indiquer les ingrédients ou préparations inadaptés à la pathologie et les propositions de remplacement, en respectant la variété et l'équilibre du plan alimentaire.

/ 4 points

Jour	Menus normaux	Ingrédients ou préparations inadaptés	Propositions de remplacement
Lundi	Terrine de saumon Escalope de dinde poêlée Coquillettes au beurre Mimolette pomme	Liant Pâtes à base de blé	Coquille de saumon avec mayonnaise autorisée Quinoa au beurre
Mardi	Carottes râpées vinaigrette Filet de grenadier au beurre citronné Ratatouille niçoise Crème de gruyère Gaufre au sucre	Liant amidon de blé si vinaigrette industrielle Liant farine	Vinaigrette maison Camembert Biscuit roulé à la maizéna
Mercredi	Tarte au fromage Rôti de dindonneau Purée de potiron Edam Poire	Farine Si liant type béchamel	Soufflé au fromage à la maizéna Liaison pomme de terre
Jeudi	Salade mêlée vinaigrette Lasagnes de bœuf Velouté nature Compote à la framboise	Idem mardi Idem coquillettes	Vinaigrette maison Hachis parmentier maison
vendredi	Poireaux vinaigrette Filet de colin sauce blanche Blé pilaf Carré de l'Est Orange	Idem mardi Liant à base de blé blé	Vinaigrette maison Sauce blanche à la maizéna Riz pilaf

BARÈME

SUJET N° 1

RÉALISATIONS PRATIQUES

ORGANISATION	4 points
HYGIENE	5 points
TEHNIQUE	
Préparation A	6 points
Préparation B	6 points
PRESENTATION	
Préparation A	2,5 points
Préparation B	2,5 points
DEGUSTATION	
Préparation A	5 points
Préparation B	7 points

TRAVAIL ÉCRIT

BON DE COMMANDE	5 points
FICHE TECHNIQUE	7 points