

# 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**  
**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**  
**SUJET N° 2**  
**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**  
**ÉLÉMENTS DE CORRECTION**

**TARTE AUX POIREAUX : 8 points**

Denrées	Quantités pour 1 personne
Farine : pâte	20 à 30 g
Matière grasse : pâte	10 à 15 g
<b>Garniture : légumes + sauce ou appareil</b>	
Poireaux	75 à 80 g PN
Oeuf	¼ à 1/2
Lait	50 à 75 ml
Farine	Liaison glucidique simple ou roux 4 à 8 g
Crème fraîche	5 à 15 g
Emmental	5 à 15 g
Matière grasse	Pour roux idem farine. Pour « goût » 2 à 10 g
Lardons fumés	0,10 à 0,15 g

**DESSERT : 4 points**

Denrées	Quantités pour 1 personne
Lait	100 à 150 ml
Sucre semoule	10 à 15 g possible 20 si caramel
Oeuf	½ à 1
PLE	5 à 15 g
Produit amylicé	Riz rond : 8 à 10% du liquide => 10 à 15 g Semoule de blé : 8 à 10% du liquide => 10 à 15 g Tapioca : 8 à 10% du liquide => 10 à 15 g Farine : 8 à 10% du liquide => 10 à 15 g Maïzena, Féculé de pomme de terre : 5 à 8% du liquide => 5 à 12 g

**BAREME GENERAL**

**1. RÉALISATIONS PRATIQUES : 38 points :**

ORGANISATION	4 points
HYGIENE	5 points
TECHNIQUES	12 points
Préparation A	8
Préparation B	4
PRÉSENTATION	5 points
DEGUSTATION	12 points

**2. TRAVAIL ÉCRIT : 12 points**

Bon de commande	5 points
Fiche technique	7 points

## CORRECTION FICHE TECHNIQUE

**Calcul valeur nutritionnelle : 3 points****CALCUL DU PRIX DE REVIENT : 2 points**

Denrées	Quantités g ml	Prix unitaire €	Coût €
Lait	100 à 150 g	0,6 à 0,7	
Oeuf	1	0,15 à 0,20	
Céréale ou équivalent	5 à 15 g	1,5 à 2	
Sucre semoule	10 à 20 g	1,5	
PLE	5 à 15 g	3	
Parfum			
			<b>Total :</b>

**Dégager l'ensemble des intérêts que présente cette préparation : 2 points****- au niveau nutritionnel***Apport en Protéines, Calcium et Energie (prévention de la dénutrition)***- autres :***Préparation appréciée par les personnes âgées, de texture facile à consommer, pouvant être déclinée en diverses recettes et arômes.*