

# 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**  
**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**  
**ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ**  
**SUJET N° 3**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Denrées et quantités nécessaires à la réalisation des préparations.

**Préparation A** : poulet basquaise accompagné de riz / 1 personne - 6 points

Quantités :

- poulet : 1 cuisse ( max 200 g / personne )
- garniture : 30 à 50 g d'oignons  
50 à 75 g de poivron  
Environ 100 g de tomates pelées
- matières grasses : 10 ml d'huile maxi
- accompagnement : 70 g riz poids cru

Technique :

- technique du braisé pour la cuisson du poulet
- riz cuit au choix

**Préparation B** : roulé à la confiture pour 3 à 4 adolescents - 6 points

Quantités :

- 2 œufs
- 50 à 60 g de fécule de pomme de terre et/ou maïzena
- 50 à 60 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé facultatif
- 80 g de confiture + éventuellement 20 g maximum de beurre.

**FICHE TECHNIQUE**

7 points

**1- Vérification de l'apport nutritionnel**

- concordance des ingrédients et quantités avec le bon de commande
- calculs justes

**2- Proposer exemples de préparation**

On attend des propositions variées, non redondantes et adaptées.

## BARÈME

### 1. RÉALISATIONS PRATIQUES : 38 points :

ORGANISATION	4 points
HYGIÈNE	5 points
TECHNIQUE	12 points
Préparation A	6
Préparation B	6
PRÉSENTATION	5 points
DÉGUSTATION	12 points

### 2. TRAVAIL ÉCRIT : 12 points

BC	5 points
Fiche technique	7 points