

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 SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE
SESSION 2008
ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE
MISE EN ŒUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES
SUJET N° 4
ÉLÉMENTS DE CORRECTION

Préparation A : Ragoût de lapin accompagné de riz : 6 points

Ingrédients poids bruts pour 1 personne

- Découpes de lapin : 150 à 250 g (selon le morceau)
- Champignons éventuellement : 50 à 100 g
- Carottes : 20 à 40 g
- Oignons, échalotes : 20 à 40 g
- Pruneaux éventuellement : 20 à 30 g
- Tomates concassées (éventuellement) : 50 à 100 g
- Épices et aromates
- Liaison à la farine ou maïzena : 5 à 10 g maxi
- Fond long : 150 à 200 ml...
- Huile : 5 à 10 ml maxi
- Riz : 50 à 60 g

Technique :

- Lavage des légumes et parage
- Faire revenir le lapin
- Faire revenir la garniture aromatique
- Singer (fariner) ou réaliser la liaison à la fin
- Ajouter le fond
- Assaisonner
- Couvrir et cuire à feu doux à moyen 30 à 45 min.
- riz : plusieurs techniques possible: temps de cuisson 15 à 20 minutes (rinçage facultatif)
 - o si riz créole : jeter le riz dans eau bouillante salée, égoutter
 - o si riz pilaf : faire revenir le riz dans peu de matière grasse, ajout liquide aromatisé chaud, cuire à couvert.

Préparation B : Tarte alsacienne 6 points

Ingrédients pour 4 personnes :

Pâte :

- farine : 80 à 120 g
- beurre : 40 à 60 g

Appareil à flan :

- lait ½ écrémé : 50 à 100 ml
- crème fraîche : facultatif : en quantité limitée : 50 mL maxi
- œuf : 1 unité
- sucre : 20 g à 30 g
- parfum

Fruits :

- pommes : 200 g poids brut

Technique :

- Réalisation de la pâte brisée, repos de la pâte
- Abaisser la pâte et foncer le moule
- Préparer les pommes puis réaliser l'appareil à flan
- Pré cuisson éventuelle de la pâte à blanc
- Garnir la tarte
- Cuisson th 7, 45 minutes à 1 heure, Démoulage sur grille

Document-réponse 2 en 1 exemplaire FICHE TECHNIQUE d'Organisation des Tâches	N° d'anonymat :
---	---------------------------------

Critères de notation :

Présentation matérielle du Document : 3 points

- nom des préparations correspondant au bon de commande et au sujet
- présence du graphique + détail des étapes correspondantes au graphique
- respect du cadre : tracé du diagramme en face des différentes rubriques
- utilisation et respect d'un code de légende sur le diagramme, par exemple :
 - o couleurs différentes (cuisson, conservation...)
 - ou
 - o traits pointillés/traités pleins pour les différentes opérations temps mains libres (cuisson, conservation...), temps mains occupées (préparation, vaisselle...)
- ne pas oublier les étapes de rédaction des documents, de prise de denrées
- faire apparaître les temps de repos et de conservation sur le diagramme

Contenu , réflexion 4 points

- enchaînement logique des différentes opérations de préparation
- opérations simultanées possibles
- pas de détail de la technique : ex : élaboration de la pâte
- vocabulaire technique précis : exemple : abaisser, foncer...
- estimation des temps réalistes
- présence des vaisselles régulières et en nombre suffisant

Proposition d'organisation :

- élaboration de la pâte et repos
- parage des légumes et rissolage du lapin et cuisson
- vaisselle et rangement
- préchauffage du four
- abaisser la pâte et foncer le moule
- cuisson à blanc éventuelle de la tarte
- préparer les pommes
- réalisation de l'appareil à flan
- garnissage de la tarte
- cuisson de la tarte
- vaisselle et rangement
- cuisson du riz
- démoulage de la tarte
- dressage des plats
- vaisselle, rangement

BARÈME

SUJET N°4

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

Bon de commande	5 points
Fiche technique	7 points