

# 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**  
**SUJET N° 5**

**ÉLÉMENTS DE CORRECTION**

**PRÉPARATION A :**                    **6 points**

***Bœuf mode pour un enfant de la classe de CM2***

**Denrées/quantité par personne :**

Bœuf à braiser (PN) : 70 à 80 g maxi. **La viande pourra être découpée en morceaux pour favoriser sa consommation.**

Carottes pour la garniture glucidique (PN) : 180 à 200 g

Garniture aromatique : ail, échalotes, oignon (PN) : 15 à 20 g

MG : huile ou margarine 2 à 7g

Liquide de mouillement 0,5 à 1 dl

Assaisonnement : sel, poivre... quantités recommandées modérées, BG, ail...

**Pénaliser sur BC, FT et en présentation si les quantités sont inadaptées.**

**Technique :**

BŒUF MODE = Bœuf braisé aux carottes (garniture glucidique cuite avec la viande).

- rissoler viande sur toutes ses faces, à découvert, sur feu vif, avec MG chaude, réserver
- faire suer garniture aromatique et éventuellement les carottes, rajouter la viande rissolée
- verser liquide de mouillement, assaisonner
- laisser mijoter sur feu doux, à couvert, ajouter carottes taillées en rondelles éventuellement à mi-cuisson
- en fin de cuisson : retirer BG, rectifier l'assaisonnement, présenter viande, légumes et jus (2 cuillères à soupe)
- maintenir au chaud

**PREPARATION B :**                    **6 points**

***Crêpes fourrées (pommes, pâte à crêpes avec 1 œuf)***

**Denrées/quantité pour 1 œuf entier :**

Pâte à crêpes : 1 œuf entier, lait 100 à 120 mL, farine 80 g, sucre (facultatif) 10 g max. + 10 g huile A ou T pour la cuisson.

Cette pâte à crêpes permet de réaliser environ 6 crêpes de 18 à 20 cm de diamètre, ce qui permet de servir 6 enfants.

Garniture: pommes : 50 à 80 g PN par enfant. A préparer en compote ou fruits taillés (lamelles, cubes...) cuits à l'étouffée, au micro-ondes, sautés, +/- sucrés, aromatisés (cannelle, vanille, zestes...)... **Pas d'alcool toléré.**

Décor : sucre glace, cannelle, amandes effilées, gelée de groseilles...

**Technique :**

Pâte liquide devant reposer au froid positif, 20 à 30 minutes avant utilisation.

Toute technique de mélange des ingrédients (au fouet, au batteur, au mixeur..., ordre des ingrédients...) est acceptée

Présentation : crêpe roulée, pliée, en aumônière, en éventail, pannequet...

Il est attendu une présentation d'environ 6 crêpes de 18 à 20 cm.

Sujet de référence :sujet 5	Date de l'épreuve :
Numéro de référence : 08DIE6MOT-5 COR	Poste de la cuisinette :
	Page 1/3

**Document-réponse 2 en 1 exemplaire**  
**FICHE TECHNIQUE - ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ**

**CALCUL DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE D'UNE PORTION DE CRÊPES FOURRÉES**

**5 points**

Les valeurs du tableau sont fonction de la pâte, de la garniture choisie et du décor.  
 Les quantités mises en œuvre doivent correspondre aux recommandations du GEMRCN (ex GPEM/DA).

En déduire l'intérêt nutritionnel de ce type de dessert pour les enfants :

*Préparation constituant une bonne source de Calcium, Protéines, et Energie sans excès de graisses.*

Autres intérêts pour les enfants :

*Gustatifs, possibilités de déclinaisons diverses, facilité de consommation...*

**AUTRES APPLICATIONS POSSIBLES DE LA PÂTE À CRÊPES : 2 points**

CRÊPES	TYPES DE GARNITURES	INTERETS NUTRITIONNELS SPECIFIQUES
SALÉES	- Béchamel - Fromage - Légumes - Poisson	Calcium Protéines Calcium Protéines Fibres, Mx, Vits Protéines, AG intéressants si poisson gras
SUCRÉES	- crème pâtissière - chocolat - confiture	Protéines, Ca Mg Sucre, énergie

Sujet de référence :sujet 5	Date de l'épreuve :
Numéro de référence : 08DIE6MOT-5 COR	Poste de la cuisinette :
	Page 2/3

**BARÈME**  
**SUJET N° 5**

**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

Sujet de référence :sujet 5	Date de l'épreuve :
Numéro de référence : 08DIE6MOT-5 COR	Poste de la cuisinette :
	Page 3/3