

# 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

SUJET N° 6

BARÈME

#### RÉALISATIONS PRATIQUES

ORGANISATION	4 points
HYGIENE	5 points
TECHNIQUES	12 points
PRESENTATION	
Préparation A	2,5 points
Préparation B	2,5 points
DEGUSTATION	
Préparation A	6 points
Préparation B	6 points

#### TRAVAIL ÉCRIT

BON DE COMMANDE	5 points
FICHE TECHNIQUE	7 points

#### Éléments de corrigé

##### Préparation A : Potage à base de lentilles / 6 points

Ingrédients : quantités pour deux personnes

Carottes : 0,050 kg

Oignons : 0,020 kg

Lentilles vertes : 0,080 kg

Lardons : 0,040 kg

Margarine : 0,020 kg

Sel, poivre

+/- crème fraîche (30 à 40 g max)

Technique

+/- Suer lardons, garniture aromatique

Ajouter les lentilles

Couvrir d'eau froide (300 mL par personne)

Cuisson autocuiseur (15 min) ou casserole à couvert (30 min)

Saler en fin de cuisson

Mixer

+/- lier à la crème

Dresser et maintenir au chaud

##### Préparation B : Entremet à base de lait et de produit céréalier. / 6 points

Différentes possibilités :

Pâte à crêpes et dérivés : clafoutis...

Semoule ou riz (au lait, en gâteau)

Crème pâtissière, meunière, bouillie ...

**FICHE TECHNIQUE**

**1 - Préparations culinaires pour des personnes âgées ayant des problèmes de constipation et en résidence dans une institution**

/ 3 points

	<b>Aliments riches en fibres</b>	<b>Exemples de préparations culinaires</b>
<b>Entrées</b>	Légumes tels que poireaux, artichauts... Légumes secs : pois chiches, lentilles, pois cassés	Fonds d'artichauts mayonnaise, poireaux vinaigrette, salade de pois chiches ou lentilles, salade de maïs et soja, potage de pois cassés ou lentilles...
<b>Plats</b>	Epinards, petits pois Blé, polenta Flageolets, haricots blancs, lentilles...	Lapin aux figues et blé créole Saucisse de Toulouse et lentilles à la dijonnaise, cassoulet, couscous et ses légumes, agneau et flageolets...
<b>Desserts</b>	Fruits fibreux tels que l'ananas, fruits secs : abricots, raisins, pruneaux...	Salade de fruits secs, pruneaux au vin rouge, compote de pruneaux, far breton, clafoutis aux fruits secs...

**2 - Dénomination de la préparation B : on demande une dénomination précise de la préparation choisie**

Calcul de l'apport nutritionnel pour une portion

/ 4 points

Aliments	Quantités	P	L	G	Ca
Energie :	kJ				

Les 4 exemples d'équivalences protidiques peuvent porter soit sur des préparations salées, soit sur des préparations sucrées.

Exemples : 150 g de fromage blanc, 40 g de gruyère, diverses préparations ovolactées...