

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 2010
ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE
MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**

Éléments de correction

Préparation A : Tarte fromage et oignon

6 points

Ingrédients et technique

Pâte brisée avec 100g de farine + ou moins cuite à blanc

Oignons plus ou moins sués à l'huile (150g+10g)

Roux et béchamel ou Mornay : lait maxi 200ml

Emmental rapé

Préparations B et C : semoules au lait traditionnelle et enrichie

6 points

Ingrédients : Pour 2 personnes : ¼ l lait, 20 g de semoule, 25 g sucre, vanille, (fruits secs 10 à 15g) + rhum facultatif

Technique :

Faire chauffer le lait et le parfum et y verser en pluie la semoule. Laisser cuire quelques minutes.

Ajouter le sucre (et les fruits secs hydratés). Mettre en ramequins, couvrir et faire refroidir. Réserver au réfrigérateur.

FICHE TECHNIQUE : Éléments de correction

1. Proposer des préparations culinaires adaptées au problème de constipation des résidents.
Sur 3 points avec 0,25 point par item (12 x 0,25) et 6 aliments différents.

Types de préparation	Aliments riches en fibres	Exemples de préparations culinaires
ENTRÉES	<ul style="list-style-type: none"> - Lentilles - Artichauts - Pois chiches - Châtaignes 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage de lentilles - Artichauts sauce mousseline - Salade de pois chiches - Potage de châtaignes
PLATS	<ul style="list-style-type: none"> - Blé - Pois cassés, fèves, Haricots blancs, flageolets 	<ul style="list-style-type: none"> - Lapin aux pruneaux, blé créole - Cassoulet - Purée de pois cassés - Agneau aux fèves
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> - Pruneaux - Figues, abricots secs, raisins secs - Marrons, châtaignes 	<ul style="list-style-type: none"> - Far aux pruneaux - Compote de fruits secs - Crème de marrons - Salade de fruits secs

2. Présenter les intérêts nutritionnels des différents nutriments du lait pour les résidents de la maison de retraite. Sur 4 points avec 1 point par item (0,5 pour la nomination du nutriment, 0,5 pour sa justification) et bonus éventuel pour autre nutriment justifié.

Nutriments	Intérêts nutritionnels
• Calcium	<ul style="list-style-type: none"> - dans la solidité des os - dans la coagulation sanguine - dans la contraction musculaire - dans la propagation de l'influx nerveux
• Protéines animales	<ul style="list-style-type: none"> - dans la maintien de la masse maigre - dans la structure des immunoglobulines
• Lactose	<ul style="list-style-type: none"> - facilite le transit intestinal
• Vitamine D	<ul style="list-style-type: none"> - participe à la fixation du calcium
• Lipides (AGS : 65% et AGI 35%)	<ul style="list-style-type: none"> - rôle énergétique - rôle des AGI dans la fluidité sanguine et le bon fonctionnement du système cardio-vasculaire
• Phosphore	<ul style="list-style-type: none"> - apport en phosphore permettant un rapport Ca/P ≥ 1 et donc une absorption optimale du Ca.

BARÈME**1. RÉALISATION PRATIQUE 38 points :**

ORGANISATION	4 points
HYGIÈNE	5 points
TECHNIQUES	12 points
Préparation A	6 points
Préparation B et C	6 points
PRÉSENTATION	5 points
Préparation A	2 point
Préparation B	1 points
Préparation C	2 points
DÉGUSTATION	12 points
Préparation A	5 points
Préparation B	3 points
Préparation C	4 points

2. TRAVAIL ÉCRIT 12 points

Bon de commande	5 points
Fiche technique	7 points