

# 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.**

## ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

### FICHE TECHNIQUE

Dans le cadre de l'éducation nutritionnelle de Mr X ?le diététicien lui demande d'adapter le menu du jour à son régime.

Déjeuner du menu normal	Adaptation	Justification
Carottes râpées	Carottes râpées	Vinaigrette sans sel Seule crudité du repas
Ragoût de dinde	Ragoût de dinde	Cuisson sans sel d'ajout, sans bouillon ou fond déshydraté Peu riche en potassium.
aux lentilles	Riz pilaf <i>Ou pommes de terre</i> <i>Ou coquillettes</i>	Pas de sel d'ajout. Cuisson pilaf pour plus de saveur. <i>Si respect des techniques culinaires et de la fréquence.</i>
Roquefort	Camembert	Avec pain sans sel et une seule portion par jour. Choisir les fromages les moins riches en sodium.
Crème renversée	Crème renversée	Parfum vanille. Pas de chocolat pas de café lyophilisé.

**Techniques de préparation et de cuisson qui permettent de réduire la quantité de potassium dans les végétaux :**

Techniques	Intérêts par rapport à la pathologie	Inconvénients
Épluchage des légumes Taillage en petits cubes Trempage Cuisson dans un grand volume d'eau voire dans plusieurs eaux sans sel, froide Ne pas utiliser l'eau de cuisson Préférer des cuissons par diffusion	Fuite du potassium par diffusion dans le liquide de cuisson ou de trempage	Perte de vitamines hydrosolubles et de minéraux lors de la cuisson. Perte de goût

## TECHNIQUES

### Préparation A :

Ingrédients par pers:

Viande : 100 à 120 g

Liaison : farine 10 g + 10 g d'huile

Oignons : 30 g

Liquide : vin (facultatif)

Penser aux aromates, thym, laurier car pas de sel d'ajout.

Féculent : pomme de terre ( 200 à 250g) avec technique de trempage et de cuisson adaptée

Technique

du ragoût : liaison farine.

### Préparation B :

Ingrédients crème renversée pour 2 :

Œuf : 2

Lait : 200 à 300 mL

Sucre : 10 à 15% du lait + caramel : 30g max

Parfum : vanille...

Technique :

Œuf entier + sucre + lait chaud parfumé, le tout dans un moule caramélisé.

Enfourner dans un four chaud 180°C et au bain-marie pendant 30 à 45 min.

Démouler pour le service.

## BARÈME :

### 1. RÉALISATION PRATIQUE 38 points :

<b>ORGANISATION</b>	<b>4 points</b>
<b>HYGIÈNE</b>	<b>5 points</b>
<b>TECHNIQUES</b>	<b>12 points</b>
Préparation A	6 points
Préparation B et C	6 points
<b>PRÉSENTATION</b>	<b>5 points</b>
Préparation A	2 point
Préparation B	1 points
Préparation C	2 points
<b>DÉGUSTATION</b>	<b>12 points</b>
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