



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Bordeaux pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

session 2011

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 2011

ÉPREUVE DE MISE EN ŒUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES – U62

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

Préparation A : velouté de carottes enrichi 2P édentées et dénutries

- **Ingrédients** pour 1 personne:
 - carottes : 80 à 150 g
 - liaison : maïzena : 4 à 6 g ou farine : 7 à 10 g
 - enrichissement : crème fraîche 10 à 15 g, jaune d'œuf : 1/2 à 1, poudre de lait entier 10 à 15g, +/- huile, margarine, beurre : 5 à 10 g, emmental...
 - enrichissement attendu : 5 g de protéines minimum
 - +/- légumes aromatiques : 30 g max
 - liquide : 250 ml max (eau, lait, moitié/moitié)
- **Technique :**
 - préparation des végétaux (lavage, épluchage, taillage), respect de la marche en avant
 - +/- rissolage des légumes aromatiques
 - liaison glucidique : simple ou roux (peut être réalisée en début ou fin de cuisson)
 - cuisson
 - mixage
 - ajustement de la texture, du goût, du volume
 - +/- technique ajout enrichissement
 - dressage
 - maintien en température (+63°C)

Préparation B : Hachis Parmentier

- **Ingrédients** pour 1 personne:
 - bœuf : 80 à 100 g
 - oignons : 30 g
 - pomme de terre : 200 g
 - lait : 50 ml max
 - beurre : 10 g max ou crème fraîche : 15 à 20 g ou huile : 5 à 10 g
 - +/- amélioration : 1/2 jaune, emmental 10 g max ..., goût : bouillon cube, épices...
- **Technique :**
 - préparation des pommes de terre, des oignons, découpe
 - cuire les pommes de terre (vapeur ou à l'eau +/- avec la peau)
 - faire rissoler les oignons et la viande émietée, cuisson en braisé avec ajout de liquide (eau, bouillon...)
 - réduire les pommes de terre en purée (+/- épluchage)
 - ajuster la texture (lait chaud, MG), assaisonnement, +/- enrichissement
 - assemblage dans le plat à gratin
 - remontée en température si besoin Th 7 et gratinage (gril ?)
 - maintien en T° 6°C)

Barème

1. Réalisation pratique : 38 points

Organisation	4 points
Hygiène	5 points
Technique	12 points
Préparation A	5 points
Préparation B	7 points
Présentation	5 points
Préparation A	2,5 points
Préparation B	2,5 points
Dégustation	12 points
Préparation A	5 points
Préparation B	7 points

2. Travail écrit : 12 points

Bon de commande	5 points
Fiche technique	7 points

Correction de la fiche technique

1. Proposer 3 types d'enrichissement comprenant un ou plusieurs ingrédients pour la préparation A pour 1 personne.

	Ingrédients	Quantités	P	L	Energie	Calcium	Technique d'incorporation
unités		g	g	g	kJ	mg	
Velouté	carottes	100 g	0,8	0,3	132	27	
	maïzena	5 g	0,01	0	77,7	0,05	
	oignons	30 g	0,41	0,06	39	9,9	
	huile	5 g	0	5	0	190	
Total			1,23	5,36	248,7	227	
Exemple 1 d'enrichissement	Poudre de lait entier	15 g	5	5	39,5	178	Dilution préalable dans un liquide froid ou tiède
	Total		6,24	10,36	365,9	405	
Exemple 2 d'enrichissement	Jaune d'oeuf	20 g	3,3	6,3	289,8	27,4	Battre le JO et remonter progressivement en T°, en délayant avec du potage. Reverser dans le récipient et cuire jusqu'à semi dénaturation des protéines.
	+ PL entier	6 g	2,1	1,67	118,5	59,3	
Total			6,64	13,33	734,7	313,7	
Exemple 3 d'enrichissement	Crème de gruyère	30 g	2,31	10,05	428,7	30,6	Incorporer la crème de gruyère avant de mixer + incorporation du jaune (voir plus haut).
	+ Jaune d'oeuf	20 g	3,3	6,3	289,8	27,4	
Total			5,6	16,4	718	58	

2. Présenter l'ensemble des intérêts du Hachis Parmentier pour les rationnaires.

A classer :

Intérêts nutritionnels et organoleptiques :

- apport de protéines de bonne qualité selon ingrédients incorporés (bœuf, lait, fromage, œuf...)
- enrichissement facilement réalisable
- texture molle adaptée à la population
- plat généralement apprécié des personnes âgées
- qualités organoleptiques bien conservées lors du maintien en température
- déclinaison de saveurs selon ingrédients

Intérêts pratiques et économiques :

- denrées basiques utilisées ⇒ coût réduit
- pratique : pas de découpage
- menu identique pour tous les convives

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN