



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 : Plat de poisson et légumes secs, 1 personne

- **Ingrédients :**

- Poisson : 100 à 120 g +/- matière grasse (sauce blanche, crème...)
- Légumes secs : 70 g
- Légumes aromatiques : carottes, oignons, BG... 30 g PN max
- +/- huile : 5 à 10 g

- **Technique :**

- Préparation des végétaux (lavage, épluchage, taillage), respect de la marche en avant +/- rissolage des légumes aromatiques
- Cuisson des légumes secs départ eau froide non salée (volume adapté)
- Assaisonnement : sel, épices, lait, corps gras...
- Transformation possible : texture (moulin à légumes, mixeur...)
- Mode de cuisson au choix pour le poisson
- +/- réalisation d'une sauce
- Dressage
- Maintien en température (+63°C)

Préparation B : Tarte à l'Alsacienne, 4 personnes

- **Ingrédients** pour 4 P:

- Farine: 80 à 100 g
- Beurre : 40 à 50 g
- Poires : 150 à 200 g
- Lait : 50 à 100 mL max
- Crème fraîche : 50 g max
- Sucre (poudre/cristallisé) : 5 à 20 g
- Œuf : 1 pièce

- **Technique :**

- Réalisation de la pâte
- Repos au réfrigérateur 20 minutes minimum
- Préparation des poires, citronner, réserver
- Préchauffage du four Th 7-8
- Abaisser la pâte + foncer le moule. +/- Précuisson Th 7-8, 10 minutes
- Réalisation de l'appareil
- Assemblage
- Cuisson Th 7-8, 25 à 45 minutes selon précuisson ou pas (ajuster le thermostat th6-7 si besoin)
- Démoulage
- Descente rapide en T°
- Maintien en T° au froid (+3°C).

CORRECTION de la Fiche Technique

BTS Diététique	CORRIGÉ SUJET n°2	Session 2011
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires		Page : 1/3

Fiche technique destinée aux éducateurs : Tarte aux poires à l'Alsacienne	
Ingrédients et quantités : <i>Cf Corrigé ingrédients Préparation A.</i>	Etapas de réalisation : <i>Cf Corrigé ingrédients Préparation A</i> <i>Adaptation du vocabulaire au public</i>
Intérêts nutritionnels de la préparation : <i>Apport de Glucides complexes, Calcium, Protéines d'origine animale, GS, fibres.</i>	
Variantes possibles : <ul style="list-style-type: none"> - Ajout de poudre d'amande, de fruits secs, de parfum... - Choix des fruits (pommes, ananas, prunes...) - Choix de la découpe (cubes, lamelles...) - Choix de l'appareil 	Conseils d'hygiène : <ul style="list-style-type: none"> - tenue - lavage des mains et du plan de travail - croisement denrées propres et denrées sales - maintien au froid

Proposition de menus pour le dîner incluant les préparations A et B :

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Menus livrés par l'UPC	Concombre sauce yaourt Ailes de raie aux câpres Pommes de terre vapeur Chèvre Poire Belle-Hélène	Taboulé Cuisse de poulet rôti Haricots verts vapeur Yaourt Nectarine	Melon Tomates farcies Riz créole Brie Compote de pomme	Poireaux vinaigrette Bœuf Bourguignon Coquillettes Fromage blanc Mirabelles
Menu du dîner à préparer à l'ESAT	<i>Respecter pour chaque repas :</i> <ul style="list-style-type: none"> - Présence d'une crudité, 1 VPO, 1 féculent, 1 PL ; - Alternance légumes-féculents ; - Choix d'aliments d'une même saison ; - Variété des aliments dans un même groupe - Appellations détaillées et conformes à celles d'un menu ; - Préparations réalistes dans le cadre proposé : coût compatible avec le budget alloué, fabrication (espace, compétences...), matériel, équipement... 			

Barème

1. Réalisations pratiques : 38 points

Organisation	4 points
Hygiène	5 points
Technique	12 points
Préparation A	6 points
Préparation B	6 points
Présentation	5 points
Préparation A	2,5 points
Préparation B	2,5 points
Dégustation	12 points
Préparation A	6 points
Préparation B	6 points

2. Travail écrit : 12 points

Bon de commande	5 points
Fiche technique	7 points

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