



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 : Salade composée 1P

Ingrédients

1 œuf et thon 50 g max

Tomate + poivron + oignon environ 150 g max PN

Pomme de terre 200 à 300 g ou 60-70 g de lentilles ou 60 g de riz max PN

Huile pour assaisonnement 15 g max

Technique :

Préparation des légumes, lavage, épluchage, taillage

Cuisson des féculents (légumes secs, pomme de terre, riz), refroidissement maîtrisé.

Réserver.

Cuisson de l'œuf, refroidissement maîtrisé. Réserver

Réalisation de la vinaigrette.

Emiettage du thon.

Assemblage, dressage et maintien en température (+3°C).

Préparation B : Crêpes aux pommes 4P

Ingrédients

PÂTE

Œuf : 1

Liquide : eau, lait, eau + lait : 0,2 L

Farine : 80-100 g

Beurre ou huile : 10 g max

Facultatif : sucre semoule : 10 g max, parfum

Pour cuisson : huile 10g max

POMMES

Pommes : 300g PB max

Sucre : 20g max

Citron : 1/8 u

Corps gras : 10 g max

Facultatif : parfum, décor (attention au coût).

Technique :

Réaliser la pâte à crêpes.

Repos 30 min minimum. Réfrigération.

Préparation des pommes (marche en avant, citronner...).

Cuisson (à l'étouffée, en sauté...). Assaisonnement, modification de texture éventuelle.

Refroidissement.

Cuisson (sauté) des crêpes. Réserver au froid.

Assemblage, dressage.

Décor éventuel. Maintien au froid.

BAREME

1. REALISATION PRATIQUE**38 points :**

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

2. TRAVAIL ECRIT**12 points :**

BON DE COMMANDE	5 points
FICHE TECHNIQUE	7 points

Corrigé FT

1) Calcul de l'apport nutritionnel et du coût du dîner (3 points)

Aliments	Quantités (g)	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Prix unitaire (€/kg ou L)	Coût (€)
Lentilles	60	14,4		30	2	0,12
Tomate	100			3,5	2	0,2
Poivron	30			1,5	2,5	0,7
Thon naturel	50	12,5	0,8		8	0,04
Oignon	15			0,85	1	0,015
Œuf	1	6	5,25		0,2/u	0,2
Huile tournesol	10		10		2	0,02
Laitage : yaourt	125	5,4	1,65	6	0,2/u	0,2
Sucre	10			10	1	0,01
Crêpes aux pommes* (1 pers)						
Farine	20	2	8,3	14,5	0,8	0,16
Huile arachide	5		5		1,5	0,007
Sucre	10			10	2	0,02
Lait	50	1,5	0,75	2,5	0,5	0,025
Pommes	60			7,2	1,5	0,072
Oeuf	12,5	1,5	1,5		0,20	0,05
Pain	50	4		28	0,7 /baguette	0,14
TOTALUX		XX	XX	XX		XX
APPORT ENERGETIQUE kJ		ZZZ	ZZZ	ZZZ		
APPORT ENERGETIQUE TOTAL kJ		YYY kJ				

Commentaires : (6 X 0,25 = 1,5 points)

Bon apport énergétique et protidique pour un moindre coût.

Présence de protéines de bonne qualité (VB élevée) grâce au thon et à l'œuf, complémentation des protéines des légumes secs présentant un facteur limitant en méthionine, cystine.

Apport en fibres : lentilles, tomate, poivron, pomme.

Apport de vitamine C si légumes crus (poivron +++).

Repas riche en glucides complexes.

Ce repas couvre environ 40% de l'AET d'une femme d'activité moyenne.

2) Citer 5 conseils permettant de concilier budget alimentaire et apport protidique (10 X 0,25 = 2,5 points)

1	Choix d'aliments protidiques de VB élevée à moindre coût : œufs, lait, notamment
2	Valorisation des légumes secs à utiliser avec des céréales pour assurer la complémentation
3	Valorisation des produits laitiers (VB élevée) dans la confection des plats (gratins, soufflés, flan, crêpes...)
4	Veiller au choix du lieu d'achat (magasin discount, épicerie sociale...). Achat de lots.
5	Eviter l'achat de plats cuisinés industriels d'un coût élevé, souvent pauvres en protéines et riches en lipides ainsi qu'en sel. Favoriser les pratiques de cuisine traditionnelle familiale.

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