



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 :** Assiette de crudités assaisonnées, 2P adultes obèses

**Ingrédients** pour 1 personne :

- au total, 150 g de légumes par personne (poids net) max
- assaisonnement : 5 g max. d'huile végétale ou 20 g max. de crème allégée (15% de MG) ou 30 à 50 g de fromage blanc à 0% de MG ou ½ yaourt
- citron, vinaigre au choix, moutarde, herbes aromatiques...

**Technique :**

- Réalisation de la sauce.
  - Lavage décontaminant des végétaux (vinaigre blanc).
  - Epluchage, parage, taillage selon la marche en avant.
  - Assemblage / rectification de l'assaisonnement / dressage
  - Conservation au réfrigérateur
- RQ : valoriser la recherche de volume et l'harmonie de couleurs, la présentation soignée.

**Préparation B :** Poisson, court-bouillon « maison », riz, coulis de légumes colorés, 1 adulte bien-portant

**Ingrédients :**

- filet de poisson : 100 à 150 g
- Court-bouillon « maison » : 30 à 60 g PN max de légumes, bouquet garni
- Vin blanc sec : 50 ml max
- Autres : grains de poivre, clous de girofle...
- Riz long : 50 g à 70 g
- Coulis de légumes : 150 g de légumes max PN, 10 g de MG max, bouquet garni, aromates, épices...

**Technique :**

- Préparation des végétaux destinés à la réalisation du court-bouillon : lavage, épluchage, taillage fin, cuisson départ eau froide non salée à couvert (normale ou sous pression).
- Filtration et assaisonnement du court-bouillon.
- Pochage doux du poisson, à demi couvert, sur feu modéré.
- Cuisson du riz : à la créole, ou par absorption totale, éventuellement pilaf avec utilisation modérée de MG (10 g max).
- Coulis de légumes : cuisson à l'étuvée des légumes fractionnés, assaisonner, ajuster la texture avec moyens appropriés.
- Refroidissement rapide, remontée en température à maîtriser.

Dressage, maintien en température (63°C min) du plat chaud en attente.

**Préparation C : Chouquettes, adultes bien-portants, pâte 1 oeuf**

**Ingrédients :**

Pâte : 1 œuf

20 g de corps gras émulsionné 80%

40 g farine

60 g d'eau ou lait (ou moitié/moitié)

10 g de sucre facultatif

Sel,

5 à 10 g de sucre en grains

**Technique :**

- Chauffer le liquide, avec (sucre), sel, corps gras en petits morceaux.
- Ajouter, en une seule fois, hors du feu, la farine tamisée.
- Laisser refroidir.
- Préchauffer le four th6 180°C.
- Ajouter l'œuf battu petit à petit
- Dresser sur tôle (multiple du nombre de personnes) sur papier sulfurisé.
- Ajouter le sucre en grains.
- Cuire 20-30 min selon diamètre sans ouvrir le four.
- Refroidir sur grille.
- Dresser .

**ELEMENTS DE CORRIGE DE LA FICHE TECHNIQUE**

1)

Les sauces émulsionnées froides	Dénomination	Nature des ingrédients	Propositions de méthodes d'allègement
<b>INSTABLE</b>	Sauce vinaigrette	- Huile végétale - Vinaigre ou citron - Assaisonnement	- remplacer une partie de l'huile par de l'eau  - substituer l'huile par l'emploi de crème allégée ou de produits laitiers écrémés
<b>STABLE</b>	Sauce mayonnaise	- Huile végétale. - Vinaigre ou citron - Jaune d'œuf - Assaisonnement - +/- Moutarde	- introduire une mousse de blanc d'œuf (mayonnaise mousseline)

2)

HUILES	UTILISATIONS (cuisson, assaisonnement)	INTERETS nutritionnels et organoleptiques
<b>Huile d'olive</b>	Assaisonnement et cuissons plates et profondes	Riche en ac.oléique, pauvre en AGS, protection contre les MCV, goût prononcé...
<b>Huile de colza</b>	Assaisonnement et cuisson plate	La plus pauvre en AGS, source d'oméga 3...
<b>Huile de noix</b>	Assaisonnement seulement	Goût prononcé, teneur intéressante en vit.E, source d'oméga 3... ..
<b>Huile de tournesol</b>	Assaisonnement et cuissons plates et profondes	Source d'ac.linoléique, vitE....

## BAREME

### 1. REALISATION PRATIQUE : 38 points :

<b>ORGANISATION</b>	<b>4 points</b>
<b>HYGIENE</b>	<b>5 points</b>
<b>TECHNIQUES</b>	<b>12 points</b>
Préparation A	3 points
Préparation B	6 points
Préparation C	3 points
<b>PRESENTATION</b>	<b>5 points</b>
Préparation A	1,5 points
Préparation B	2 points
Préparation C	1,5 points
<b>DEGUSTATION</b>	<b>12 points</b>
Préparation A	3 points
Préparation B	6 points
Préparation C	3 points

### 2. TRAVAIL ECRIT : 12 points :

Bon de commande	5 points
Fiche technique	7 points