



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 : Tomates farcies, riz adaptés

Ingrédients : poids net pour 1 personne

- 300 g max en tomates par personne
- 100 g max de viande hachée par personne
- +/-20 g oignons
- +/-20 g échalotes
- 1 jaune d'œuf ou 1/2 œuf entier suivant liaison
- 20 g max de chapelure ou pain de mie liaison glucidique
- 15 ml lait écrémé UHT (facultatif pour pain de mie)
- Persil, ail, herbes aromatiques...
- Huile ou margarine végétale 5 à 10 g
- 50 g riz et 20 g d'oignon pour le pilaf
- +/- coulis de tomates

Technique tomates farcies:

- Préparations préliminaires
- Evider les tomates et faire dégorger (facultatif)
- Tailler la garniture aromatique
- Réaliser la liaison (protidique et/ou glucidique)
- Garnir les tomates
- Cuire à four chaud (thermostat 6-7 environ). puis maintien en température.

Technique riz : « créole » ou cuisson par absorption complète, ou pilaf +/- coulis

Si riz pilaf :

- Préparations préliminaires
- Matière grasse à chauffer (impératif de limiter la matière grasse dans le cadre de l'équilibre alimentaire à rétablir)
- Rissoler les oignons
- Ajouter le riz
- Quand riz est translucide, adjoindre le liquide de mouillement et couvrir, cuire
- Dressage et maintien en température

Préparation B : Œufs à la neige

Ingrédients pour 1 personne :

- 1 œuf (jaune + blanc)
- 100 à 125 ml de lait ½ écrémé UHT
- 10 à 20g de sucre
- Parfum : vanille gousse ou liquide ou poudre
- Décor facultatif

Technique :

- chauffer le lait avec la vanille
- travailler le jaune d'œuf avec le sucre
- verser le lait sur le mélange jaune sucre
- faire chauffer le mélange **sans ébullition**, jusqu'à liaison de la crème
- refroidir rapidement et maintenir au frais.
- Monter les blancs en neige ferme
- Pocher ou cuire les blancs
- Dressage, décor facultatif et maintien au frais

FICHE D'HYGIENE CONCERNANT LA CREME ANGLAISE
(de la réception des denrées au service)

ETAPES	ANALYSE DES DANGERS	ORIGINES 5 M	MESURES PREVENTIVES
Réception des denrées	Contamination initiale Multiplication	Matériel , milieu: propreté Matières premières : dlc, dlou, intégrité emballages... Méthode : non respect des T°	Plan de nettoyage et désinfection, Contrôles,... Contrôle visuel à réception Stockage rapide, pas de rupture de la chaîne du froid, contrôle température réception (camion, denrées)
Stockage	Contamination initiale et croisée Multiplication	Méthode : croisement denrées sales/propres, décartonnage Milieu : T° inadaptée Méthode : non respect des T°	Sectorisation lors du stockage Contrôles T° chambres froides, mouchard, contrôle visuel
Préparation Cuisson	Contamination Multiplication Survie	Matériel Milieu : propreté Main d'œuvre : hygiène personnelle et tenue Méthode : croisement sale/propre lors de la manipulation des oeufs Méthode : temps d'attente des denrées Méthode : température cuisson insuffisante	Plan de nettoyage et désinfection, autocontrôles Lavage des mains, tenue propre, pas de porteur sain Marche en avant Organisation du travail Respect couples températures
Dressage	Contamination Multiplication	Matériel , milieu: propreté Main d'œuvre : hygiène personnelle Méthode	Plan nettoyage désinfection Lavage des mains, tenue propre, pas de porteur sain Rapidité d'exécution
Refroidissement rapide	Multiplication	Méthode : non respect des T°, attente à t° ambiante	Cellule de refroidissement Refroidissement rapide Réfrigération à +3°C, contrôle de t°
Stockage réfrigéré	Contamination Multiplication	Milieu : propreté Protection du produit fini Méthode : non respect des T°	Plan de nettoyage et désinfection Film protecteur, etc. Contrôle des T°

Veiller à ce que les candidats ne fassent pas d'amalgame entre la contamination et multiplication pour les microorganismes.

Remarque :

Seuls les 5M les plus pertinents sont repris dans ce tableau qui n'est pas exhaustif.

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 point
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