

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIÉTÉTIQUE
SESSION 2006
ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE
MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES
SUJET N° 3

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'école de L. accueille une centaine d'enfants âgés de 6 à 11 ans. La cuisine est autogérée et fonctionne en restauration directe. Certains enfants nécessitent une alimentation particulière. Une diététicienne conseille le chef cuisinier pour adapter les préparations si nécessaire.

Des plats prêts à l'emploi sont utilisés pour des raisons pratiques, mais le chef cuisinier élabore également des plats « maison » selon les situations.

Nicolas, 10 ans, mange tous les jours à la cantine et présente une allergie à l'œuf.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : - une tarte aux légumes (pâte brisée) servie en entrée à 4 enfants dont Nicolas.

Préparation B : - des pommes hérisson servies en dessert pour 2 enfants.

2. TRAVAIL ÉCRIT

Rédiger

↳ le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (**document-réponse 1**),

↳ la fiche technique (**document-réponse 2**).

Un des exemplaires du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique. La fiche technique sera remise en fin d'épreuve.

Documents joints

Annexes : Liste limitative des denrées disponibles (Annexe 1)

Liste des denrées courantes (Annexe 2)

Composition d'une tarte aux légumes du commerce (Annexe 3)

Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires) à rendre avec la copie.

Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre avec la copie.

Tables de composition des aliments

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Poireaux
Courgettes
Pommes
Citrons

SURGELÉS

Épinards en branches

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats. (voir annexe 2)

ANNEXE 2

LISTE DES DENRÉES CONSIDÉRÉES COMME COURANTES EN CRÈMERIE - ÉPICERIE ET DIÉTÉTIQUE

PRODUITS FRAIS

Ail
Échalotes
Herbes aromatiques (persil, ciboulette)
Oignons

CRÈMERIE

Beurre doux
Crème UHT à 30 % de MG
Emmental râpé
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT
Margarine ordinaire et au tournesol
Œufs extra-frais

ÉPICERIE

Amandes effilées et concassées
Bouillon déshydraté de volaille et de bœuf
Cacao en poudre,
Café lyophilisé
Cannelle poudre
Chapelure
Chocolat noir
Concentré de tomate
Confiture d'abricot
Court-bouillon déshydraté
Curry en poudre
Épices en poudre : curry, paprika, cumin, coriandre, poivre
Épices entières : clous de girofle, noix de muscade, grains de coriandre, anis étoilé, cumin, bâton de cannelle
Extrait de café
Extrait de fleur d'oranger
Farine de blé type 55
Fécule de pomme de terre
Gelée de groseille
Grand Marnier
Herbes de Provence
Huile d'arachide, de tournesol, d'olives
Maïzena
Moutarde forte
Muscade noix ou râpé
Poudre à lever
Raisins secs
Rhum
Riz long
Riz rond
Sel fin, gros
Semoule de blé fine
Sucre glace, semoule et morceaux
Vanille poudre, liquide, gousse
Vin blanc sec 12 % vol
Vinaigre de vin, balsamique, de cidre

PRODUITS SURGELÉS

Aneth
Basilic
Cerfeuil
Coriandre
Estragon

ANNEXE 3

Tarte aux Poireaux

SURGELÉE



Nb de parts	Poids net :	A RECHAUFFER
3/4 personnes	400 g e	 FOUR TRADITIONNEL 20 à 25 mn

INGRÉDIENTS (poids moyens mis en œuvre par unité) :

Garniture (260 g) : Poireaux cuits (33%), fromage frais, œufs frais (18%), crème fraîche (9,6%), eau, crème de riz, sucre, fécule de pomme de terre, sel, poivre, muscade. (% exprimés sur 100 g de garniture).

Pâte (140 g) : farine de blé, matières grasses animales et végétales en parties hydrogénées, eau, fécule de pomme de terre, crème de riz, sel, sucre.

MODE DE PRÉPARATION :

	AU FOUR TRADITIONNEL	1	Sortir la grille de votre four et le préchauffer.	220° (Th.7)	15 mn.
		2	Retirer le moule et mettre votre tarte dans votre four chaud sur la grille au milieu du four.		20 à 25 mn.

Pour pouvoir apprécier cette Tarte aux Poireaux, suivre rigoureusement les modes de préparation.

En cas de réclamation, merci de découper et d'envoyer le numéro de lot figurant ci-contre.

Elaboré en France - EMB 17300 W

Distribué par THIRIET - ZI 885 10 ELOYES
Pour toute information sur la gamme de nos produits, contacter : THIRIET - Service Consommateurs ZI 885 10 ELOYES

GRAND SAVEURS est une marque déposée des glaces THIRIET

VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE

POUR 100 g
(192 kcal / 801 KJ)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

POUR 100 g		
Protéines	Glucides	Lipides
4,7 g	18,7 g	10,9 g

Chez THIRIET dans un souci de qualité nous nous engageons à rechercher et à sélectionner pour vous les meilleurs ingrédients. Cette exigence vous assure des recettes optimisées et continuellement améliorées.



CONSERVATION À -18°C
NE JAMAIS RECONGELER
UN PRODUIT DÉCONGELÉ

Poids net : **400 g** e

Prix: 2,25 €

Document-réponse 1 (en deux exemplaires)
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, g, L, mL, pièce, unité, ...

Désignation du plat Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence : EPS TECHNIQUES CULINAIRES	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :06 DIET-TC 11	Poste de la cuisinette :

