

B.T.S. Diététique

E6 : Épreuve professionnelle de synthèse
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires

SESSION 2012

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

SUJET n°2

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/ à 6/6

BTS Diététique	SUJET n°2	Session 2012
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 12	Page : 1/6

Un centre de loisirs desservi par la cuisine centrale de la ville de T accueille des adolescents de 14 à 18 ans pendant les vacances scolaires.

Parmi eux, Louis, 16 ans, est atteint de maladie coeliaque. Dans le cadre d'un PAI mis en place, la diététicienne propose au cuisinier du centre les adaptations des préparations destinées au jeune homme.

Louis prend ses repas avec ses camarades, sa portion est individualisée si nécessaire.

1. REALISATIONS PRATIQUES

(38 points)

Dans ce contexte, vous devez réaliser :

Préparation A : Une blanquette de poulet accompagnée de riz aux petits légumes pour Louis.

Préparation B : Une poire pochée sur crème pâtissière décorée pour 2 adolescents.

2. TRAVAIL ECRIT

(12 points)

Rédiger :

- ☞ Le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (document-réponse 1).
- ☞ La fiche technique ci-jointe (document-réponse 2).

Documents joints et à disposition

Documents joints au sujet :

- **Annexe :** Liste limitative des denrées disponibles (**ANNEXE 1**).
- **Document-réponse 1 :** Bon de commande (2 exemplaires) :
 - 1 exemplaire à rendre avant la prise de denrées
 - 1 exemplaire à rendre en fin d'épreuve.
- **Document-réponse 2 :** Fiche technique à compléter et à rendre en fin d'épreuve.

Documents à disposition :

- La liste des denrées à disposition
- La table de composition des aliments
- La table de composition des produits diététiques

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Cuisses de poulet

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes
Céleri branche
Citrons
Courgettes
Poires
Poireaux

LEGUMES SURGELES

Haricots verts

ÉPICERIE

Champignons de Paris émincés

Des produits courants (crèmerie, épicerie, ...) peuvent être commandés par les candidats (*voir la liste des denrées à disposition*).

BTS Diététique	SUJET n°2	Session 2012
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 12	Page : 3/6

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

Document-réponse 2 en un exemplaire FICHE TECHNIQUE	N° d'anonymat
---	------------------------

1- Indiquer parmi les types d'aliments et de préparations de chaque rayon, 2 exemples certainement disponibles en restauration collective que les cuisiniers ne doivent pas utiliser lors de l'élaboration des plats destinés à Louis.

Rayons	Type d'aliments et de préparations	Exemples de produits à ne pas utiliser et/ou dont l'étiquetage doit être soumis à vérification préalable
Crèmerie	Corps gras Dessert amylacé Fromage Laitage	- -
Epicerie	Epices et condiments Féculents Produits appertisés Produits sucrés Sauces, fonds, aides culinaires	- -
Surgelés	Plats cuisinés Poissons/viandes Pomme de terre transformées Sorbet et glaces	- -

2. Pour chacun des menus ci-dessous (prévus pour les 3 premiers jours des vacances de Février), indiquer les ingrédients ou préparations inadaptées à la pathologie et les propositions de remplacement respectant la variété et l'équilibre du plan alimentaire.

Jour	Menus normaux	Ingrédients ou préparations inadaptés	Propositions de remplacement
Lundi	Coquille de cabillaud Pintade rôtie Tagliatelles à la tomate Carré de l'Est Fruit de saison		
Mardi	Duo pommes/carottes râpées Filet de lieu au beurre citronné Riz créole/fondue de poireaux Crème de gruyère Poire au chocolat		
Mercredi	Velouté de potiron et ses croûtons Rôti de dindonneau aux pruneaux Purée de pomme de terre Coupelle de fruits rouges sur lit de fromage blanc Petits sablés		