

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

E6B-U62 : ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE MISE EN ŒUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SESSION 2014

Durée : 3 heures 00

Coefficient : 2,5

SUJET 2

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique sous réserve que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (Circulaire n°99-186, 16/11/1999)

- Tout autre matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.

BTS Diététique	Sujet n°2	Session 2014
E6B-U62 : Épreuve professionnelle de synthèse – Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page 1/7

Vous intervenez dans le cadre d'un réseau de soins pour l'insuffisance cardiaque et animez les ateliers d'éducation thérapeutique qui y sont proposés.

Les patients suivent tous un régime sans sel à 6 g de sel par jour (soit 4 g de sel ajouté).

Le thème d'un de ces ateliers concerne les apports en sodium dans l'alimentation.

Vous organisez la séance pratique dont l'objectif est de comparer les préparations maison avec les plats cuisinés du commerce en termes d'apport en sodium.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

(38 points)

Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Une tarte aux poireaux, comté, bacon, servie en entrée, pour 4 personnes atteintes d'une insuffisance cardiaque apportant 1g de sel de table par personne maximum.

Préparation B : Poire pochée pour deux personnes bien portantes.

2. TRAVAIL ECRIT

(12 points)

Rédiger :

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

Documents joints et à disposition

Annexes : Liste limitative de denrées disponibles (ANNEXE 1)

Fiche technique (Tarte bacon, comté, poireaux) (ANNEXE 2)

Document réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires)

- 1 exemplaire à rendre avant la prise des denrées
- 1 exemplaire à rendre en fin d'épreuve

Document réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre en fin d'épreuve

Document mis à disposition par le centre d'examen : à rendre à la fin de l'épreuve

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

BTS Diététique	Sujet n°2	Session 2014
E6B-U62 : Épreuve professionnelle de synthèse – Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page 2/7

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES**LÉGUMES ET FRUITS FRAIS**

Poireaux
Citron jaune
Poires comices

CRÈMERIE

Comté

CHARCUTERIE

Bacon

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

BTS Diététique	Sujet n°2	Session 2014
E6B-U62 : Épreuve professionnelle de synthèse – Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page 3/7

ANNEXE 2

Tarte individuelle bacon, comté, poireaux (170 g)



Les ingrédients

Farine de blé, préparation laitière (lait demi-écrémé, amidon transformé de maïs), crème fraîche liquide, œuf entier liquide pasteurisé, comté râpé 10,6%, poireau 8,6%, beurre 7,4%, bacon cuit fumé 6,6% (maigre de porc, sel, dextrose de blé, acidifiant: acide citrique, anti-oxydant: érythorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium), eau, oignon frit à l'huile de tournesol, sel, fibre de blé, muscade, poivre, agent de traitement de la farine: L-cystéine.

Composition nutritionnelle

	Pour 100 g	Pour 1 tarte individuelle (170 g)
Valeur	1101 kJ	1872 kJ
énergétique	264 kCal	449 kCal
Protéines	9,2 g	15,6 g
Glucides	19,3 g	32,8 g
dont sucres	2,2 g	3,7 g
Lipides	16,3 g	27,7 g
dont acides gras saturés	11,4 g	19,3 g
Fibres	1,7 g	2,9 g
Sodium	0,46 g	0,78 g
Soit sel	1,16 g	1,98 g

Les allergènes

Produit élaboré dans un atelier qui utilise: crustacés, poissons, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, mollusques.

BTS Diététique	Sujet n°2	Session 2014
E6B-U62 : Épreuve professionnelle de synthèse – Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page 4/7

Quantités demandées : préciser en kg, g, l, ml, pièce, unité...

<div>Désignation du plat</div> <div>Nom des denrées par rayon d'achat</div>	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers.	Net pers	Net 1 pers.	Netpers	Net 1 pers.	Net pers	Quantités nettes	Quantités brutes

BTS Diététique

Sujet n°2

Session 2014

E6B-U62 : Épreuve professionnelle
de synthèse – Mise en œuvre de
techniques culinaires

Code : 14DIE6EC1

Page 5/7

Quantités demandées : préciser en kg, g, l, ml, pièce, unité...

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

1. CALCUL DE L'APPORT NUTRITIONNEL DE LA PRÉPARATION A pour 1 personne

Denrées	Quantités nettes (g)	P (g)	L (g)	G (g)	Sodium (mg)
	SOUS-TOTAL =				
	TOTAL (kJ) =				
	Apports énergétique et sodé de la tarte maison pour 1 portionkJ		 mg
	Apports énergétique et sodé de la tarte industrielle pour 1 portion	1872 kJ			780 mg

Valeur nutritionnelle pour 100 g :

Comté : Protéines = 28,1 g
Lipides = 34 g
Sodium = 567 mg

Bacon : Protéines = 30 g
Lipides = 2 g
Sodium = 1555 mg

2. Réaliser une analyse comparative de la tarte maison et de la tarte industrielle en complétant le tableau suivant :

	Tarte maison	Tarte industrielle
Avantages	- - -	- - -
Limites	- - -	- - -