

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE**  
**SESSION 2009**

**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**

**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**

**Sujet n°2**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'hôpital de la ville de L est un établissement polyvalent. L'équipe diététique prend en charge les patients du service d'endocrinologie. Dans le cadre de l'éducation thérapeutique, on propose aux patients diabétiques des ateliers pratiques permettant d'évaluer les quantités de glucides et de réaliser des équivalences.

**1. RÉALISATIONS PRATIQUES (38 points)**

*Dans ce contexte, vous devez réaliser :*

**Préparation A :** Une salade composée servie en plat principal, (à base de légume(s), de féculent(s) et d'aliment(s) protidique(s)) pour une personne diabétique. Un apport de 40g de glucides par plat est attendu.

**Préparation B :** Des choux garnis (pâte réalisée avec 1 œuf) à la crème pâtissière pour le dessert d'adultes en alimentation normale.

**2. TRAVAIL ÉCRIT (12 points)**

*Rédiger :*

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

<b>Documents joints</b>
<p><b>Annexes :</b> Liste limitative des denrées disponibles (<b>ANNEXE 1</b>). Liste des denrées courantes à disposition (<b>ANNEXE 2</b>). Table de composition des aliments.</p> <p><b>Document-réponse 1 :</b> Bon de commande (2 exemplaires) :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 exemplaire à rendre avant la prise de denrées</li><li>- 1 exemplaire à rendre en fin d'épreuve.</li></ul> <p><b>Document-réponse 2 :</b> Fiche technique à compléter et à rendre en fin d'épreuve.</p>

## ANNEXE 1

### LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

#### CHARCUTERIE

Jambon blanc en cubes

#### LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Tomates

Carottes

Betteraves cuites sous vide

Salade verte

Radis

Concombres

Pommes de terre

#### SURGELÉS

Haricots verts

#### ÉPICERIE

Pâtes coquillettes

Thon appertisé au naturel

Riz

Cornichons

Olives noires et vertes

Des produits courants (crèmerie, épicerie, ...) sont à la disposition des candidats (**ANNEXE 2**).

Nom de la préparation :

## 2. ÉQUIVALENCES :

Dénominations	Ingrédients (quantités)	Calculs glucidiques