

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE  
SESSION 2009**

**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**

**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**

**Sujet n°1**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Un centre de loisirs accueille des adolescents âgés de 12 à 15 ans pendant les vacances de la Toussaint. Parmi eux Aurélie, 12 ans, est atteinte de maladie coeliaque. Le cuisinier a accepté d'adapter les préparations destinées à la jeune fille. La maman de cette dernière a fourni des produits diététiques sans gluten. Aurélie prend ses repas avec ses camarades, sa portion est individualisée si nécessaire.

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

Dans cette optique vous devez réaliser pour le déjeuner:

**Préparation A** : Tomate(s) farcie(s) accompagnée(s) de riz servie(s) en plat principal pour Aurélie.

**Préparation B** : Un biscuit de Savoie accompagné de compote de pommes proposé au goûter pour 4 adolescents dont Aurélie.

**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**

#### **SURGELÉS**

Viande hachée boeuf

#### **LÉGUMES ET FRUITS FRAIS**

Tomates

Pommes

#### **ÉPICERIE**

Riz

#### **PRODUITS DIÉTÉTIQUES**

Biscottes sans gluten

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

**Biscuit de Savoie**

**1- Technique de réalisation du biscuit de Savoie :**

<b>Etapes de réalisation et cuisson</b>	<b>Conditions de réussite, justifications physico chimiques</b>

**2- Proposer pour Aurélie, trois exemples de collations à base de produits céréaliers (ou équivalents) différents :**

<b>3 exemples de produits céréaliers</b>	<b>3 exemples de collations</b>

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 6/6