

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 3

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 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.

BTS Diététique	SUJET n°3	Session 2014
E6B-U62 : Epreuve professionnelle de synthèse - Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page : 1/6

Le centre de vacances balnéaires de la ville de N. reçoit 60 adolescents de 13 à 17 ans durant 5 jours du mois de juillet. Parmi eux, Julien est traité par corticothérapie ce qui nécessite une alimentation sans sel ajouté (hyposodée large).

Vous réalisez des vacances dans cette structure. Le cuisinier vous demande de décliner les menus bien portants afin de les adapter à Julien.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

(38 points)

Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser pour le menu du jeudi :

Préparation A : Un ragoût de poulet accompagné de carottes et de riz pour Julien.

Préparation B : Des choux à la crème pâtissière pour des adolescents du centre (pâte réalisée avec un œuf).

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).

Documents joints et à disposition

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

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Cuisse et haut de cuisse de poulet

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes
Citron jaune

ÉPICERIE

Riz basmati
Fondant
Pralin en poudre

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

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

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

[illegible]

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

1-DÉCLINAISON DES MENUS

Décliner les menus du déjeuner du centre de vacances.

JOURS	MENU	ALIMENTATION SANS SEL
LUNDI	Rosette Civet de lapin Pommes de terre vapeur Camembert Nectarine	
MARDI	Macédoine mayonnaise Pizza royale Salade verte vinaigrette Glace	
MERCREDI	Melon charentais Petit salé aux lentilles Yaourt à la vanille	
JEUDI	Tomates et surimi vinaigrette Ragoût de poulet Carottes et riz Choux à la crème	
VENDREDI	Salade niçoise Saucisse grillée Gratin de courgettes Comté Pastèque	

2-CONSEILS DESTINÉS AU CUISINIER POUR LA PRÉPARATION A

Préparations	AMÉLIORATIONS POSSIBLES DANS LE CADRE DU RÉGIME SANS SEL AJOUTÉ
Ragoût de poulet	— — — —
Riz	— —