

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

**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**  
**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**

**Sujet n°4**

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Un centre d'accueil héberge des jeunes femmes et leurs jeunes enfants. Elles sont âgées de 18 à 25 ans, d'origines diverses et sont en situation de rupture familiale.

Une diététicienne, après une enquête de la pratique alimentaire de ces jeunes femmes, intervient régulièrement pour animer des séances d'information et des ateliers pratiques.

L'analyse de cette enquête révèle une consommation globale présentant :

- peu de légumes, de poissons et de produits laitiers,
- beaucoup de produits sucrés ajoutés et de boissons sucrées,
- trop de préparations industrielles riches en matières grasses et sucres.

Dans le cadre des ateliers « cuisine », les objectifs, pour des préparations consommées par les femmes et leurs enfants, sont :

- la réalisation de plats complets intégrant du poisson et un panachage de légumes et de féculents,
- la couverture des besoins calciques.

**1. RÉALISATIONS PRATIQUES : (38 POINTS)**

*Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser :*

**Préparation A :** Un gratin composé de poisson, carottes et pommes de terre pour 1 personne adulte et un enfant de 4 ans, servi en plat principal. Présentation individuelle sur assiette.

**Préparation B :** Des œufs à la neige, décorés pour 2 personnes adultes.

**2. TRAVAIL ÉCRIT : (12 POINTS)**

*Rédiger :*

☞ Le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (document 1).

☞ La fiche technique ci-jointe (document 2).

**Documents joints**

**Annexes :** Liste limitative des denrées disponibles (**ANNEXE 1**).  
Liste des denrées courantes à disposition (**ANNEXE 2**).  
Table de composition des aliments

**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.

## **ANNEXE 1**

### **LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES**

#### **LÉGUMES ET FRUITS FRAIS**

Carottes

Pommes de terre

#### **ÉPICERIE**

Jus de citron

Lait entier

#### **PRODUITS SURGELÉS**

Filet de colin

#### **CREMERIE**

Emmenthal

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

**Document-réponse 2** en un exemplaire  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat

.....

**1) Plats complets et menus équilibrés**

Dans le tableau ci-dessous, présentez 4 menus destinés aux jeunes femmes et leurs enfants. Ces menus, pour les repas de midi ou du soir, seront composés d'une entrée, d'un plat complet intégrant du poisson et un panachage de légumes et de féculents, un produit laitier et un dessert.

Le menu du lundi midi devra intégrer la préparation A.

	Lundi midi	Mercredi soir	Vendredi midi	Dimanche soir
Entrée				
Plat complet				
Produit laitier				
Dessert				

**2) Calcul du prix de revient de la préparation A pour 1 adulte et commentaires**

Denrées	Quantités kg, L, pièce	Prix unitaire €	Coût €
		Sous total	
		Frais généraux 10%	
<b>Total =</b>			

Commentaire :

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