

B.T.S. Diététique

E6 : Épreuve professionnelle de synthèse
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires

SESSION 2013

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

SUJET n°3

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 2013
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 13DIE6MOT1	Page : 1/6

L'AFDIAG (Association Française Des Intolérants Au Gluten) vous sollicite pour mettre en place et animer des ateliers culinaires proposés à ses adhérents. Ceux-ci ont pour objectifs de :

- sensibiliser les personnes à l'équilibre alimentaire,
- proposer et réaliser des recettes adaptées à cette pathologie et pouvant être utilisées dans le cadre d'une cuisine familiale.

Agathe, 17 ans, souffrant d'une maladie coéliquaue, doit prochainement participer à un de ces ateliers pour avoir quelques conseils diététiques qu'elle pourra transmettre à la personne chargée de réaliser ses repas.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

(38 points)

Dans le cadre de cet atelier, il vous appartient de réaliser :

PRÉPARATION A :

Un plat de dinde Marengo (ragoût de dinde à la tomate) accompagné d'un féculent pour une personne.

PRÉPARATION B :

Un biscuit roulé à la confiture pour 4 personnes.

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 1 : Liste limitative des denrées disponibles

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 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.

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Découpes de dinde sans os

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes
Oignons
Pommes de terre
Tomates

PRODUITS SURGELÉS

Champignons de Paris

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

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	Netpers	Net 1 pers	Netpers	Net 1 pers	Netpers	Quantités nettes	Quantités brutes

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

1. Technique de réalisation du biscuit roulé

Etapes de réalisation	Justifications physico-chimiques et conditions de réussite

2. Avant de quitter l'atelier la diététicienne demande à Agathe de compléter ce tableau afin de s'assurer de la bonne compréhension de quelques clés de son régime

Citer 4 produits amylacés courants sans gluten	Donner 1 exemple de préparation pouvant être servie en dessert ou collation pour chacun des produits cités
-	-
-	-
-	-
-	-