

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 5

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique 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°5	Session 2014
E6B-U62 : Épreuve professionnelle de synthèse – Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page 1/6

Un diététicien intervient deux demi-journées par semaine dans un EHPAD (établissement d'hébergement pour personne âgée dépendante).

Un état des lieux de la consommation alimentaire met en évidence que de nombreux résidents ne consomment qu'un potage et un dessert le soir.

Le cuisinier et le diététicien réfléchissent à des adaptations du potage du jour et décident de proposer un potage enrichi d'au moins 500 kJ et 10 g de protéines.

Par ailleurs, le diététicien participe aux animations de l'après-midi. Il met en place avec l'animateur et le cuisinier un atelier intitulé « nos pâtisseries préférées » qui va permettre aux résidents de faire travailler leur mémoire, développer les sens, améliorer la motricité des mains et des doigts et retrouver le plaisir de manger.

La participation des personnes âgées se limitera à des gestes simples : préparation de pâte, épluchage, taillage, mise en forme...

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

(38 points)

Dans ce contexte vous devez réaliser :

Préparation A : velouté de légumes enrichi pour deux personnes âgées.

Préparation B : tartelettes aux pommes pour 4 résidents, réalisées lors de l'atelier.

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

Documents joints au sujet :

- **Annexes : 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**

BTS Diététique	Sujet n°5	Session 2014
E6B-U62 : Épreuve professionnelle de synthèse – Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page 2/6

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Jambon

CRÈMERIE

Crème de gruyère

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Poireaux
Carottes
Courgettes
Pomme de terre
Citron
Pommes

ÉPICERIE

Lentilles vertes

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

BTS Diététique	Sujet n°5	Session 2014
E6B-U62 : Épreuve professionnelle de synthèse – Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page 3/6

Document-réponse 1
en deux exemplaires
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

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

<div>Désignation du plat</div> <div>Nom des denrées par rayon d'achat</div>	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

Document-réponse 1
en deux exemplaires
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

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

<div>Désignation du plat</div> <div>Nom des denrées par rayon d'achat</div>	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

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

FICHE TECHNIQUE

1- Apports nutritionnels du potage enrichi pour une personne

ALIMENTS	QUANTITÉS	PROTÉINES	LIPIDES	GLUCIDES
TOTAL en g :	ggg
ÉNERGIE :kJkJkJkJ

Énergie souhaitée :

Apport en protéines souhaité :

2- Enrichissement du potage

Proposer des exemples d'enrichissements énergétiques et protidiques en incluant ceux utilisés dans la préparation A.

ENRICHISSEMENT PROTIDIQUE	ENRICHISSEMENT ÉNERGÉTIQUE
-	-
-	-
-	-

BTS Diététique	Sujet n°5	Session 2014
E6B-U62 : Épreuve professionnelle de synthèse – Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 14DIE6EC1	Page 6/6