

# 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°2**

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	<b>SUJET n°2</b>	Session 2013
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 13DIE6MOT1	Page : 1/6

Vous travaillez pour la ville d'E., dans le cadre du projet VIF (Vivons en Forme) et vous effectuez des consultations individuelles auprès de familles défavorisées.

Dans ce cadre, vous recevez Madame P., mère de 4 enfants (âgés de 6 à 9 ans), afin de l'aider à mieux maîtriser son budget alimentaire et d'équilibrer les repas familiaux.

Ses enfants mangent tous à la cantine le midi et elle cuisine rarement viande ou poisson par souci d'économie.

## 1. RÉALISATIONS PRATIQUES

(38 points)

Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser pour un même déjeuner du week-end, un plat principal et un dessert apportant au total 15 g de protéines par enfant.

- **Préparation A** : En plat principal, une pizza végétarienne pour 2 enfants de Mme P.
- **Préparation B** : Un dessert à base de produit laitier avec liaison protidique pour 2 enfants de Mme P.

## 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.

## ANNEXE 1

### LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

#### LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Courgettes

Poivrons rouges

Tomates

#### ÉPICERIE

Tomates entières appertisées

Levure boulangère déshydratée

#### SURGELE

Champignons de Paris émincés

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

BTS Diététique	<b>SUJET n°2</b>	Session 2013
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 13DIE6MOT1	Page : 3/6

Document-réponse 1 en deux exemplaires <b>BON DE COMMANDE</b>	N° d'anonymat :
--	-----------------

Document-réponse 1 en deux exemplaires <b>BON DE COMMANDE</b>	N° d'anonymat :
--	-----------------

Document-réponse 1 en deux exemplaires <b>BON DE COMMANDE</b>	N° d'anonymat :
--	-----------------

[illegible]

## Document de travail du diététicien

1. Calculez le coût denrées et l'apport protéique d'une part de pizza

Dénomination de la préparation : .....

[illegible]

Remarque : l'apport protidique de la levure de boulangerie est négligeable

2. Choix du dessert (préparation B) : .....

Ingrédients	Quantités pour 1 Pers	% Protéines	Protéines Total en g	Justifications du choix du dessert
		TOTAUX	..... g	Total P du repas : ..... g

3. **Donnez 4 conseils pertinents et pratiques à Madame P. pour mieux gérer son budget alimentaire, tout en apportant suffisamment de protéines.**

- 陳 龍 圖 印