

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE
SESSION 2009**

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Sujet n°5

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Un Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale de 30 places accueille des femmes isolées enceintes ou accompagnées d'un ou plusieurs enfants de moins de 3 ans. Les femmes ont la possibilité de cuisiner à chaque étage dans une cuisine de type familial. Une diététicienne a été sollicitée pour promouvoir les nouvelles recommandations du PNNS destinées à ce groupe de population et propose des réunions d'information nutritionnelle et des ateliers de cuisine. Le thème du prochain atelier concerne la prévention des infections liées à l'alimentation.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES (38 points)

Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : En plat principal, une assiette composée de type « niçoise » (à base de légumes crus et cuits, de thon, d'œuf et de pommes de terre) pour deux femmes enceintes.

Préparation B : En dessert, une tarte alsacienne aux fruits pour 4 femmes enceintes (pâte réalisée avec 0,100 kg de farine maximum et une garniture comprenant une liaison protidique).

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
<p>Annexes : Liste limitative des denrées disponibles (ANNEXE 1). Liste des denrées courantes à disposition (ANNEXE 2). Table de composition des aliments.</p> <p>Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires) :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 exemplaire à rendre avant la prise de denrées- 1 exemplaire à rendre en fin d'épreuve. <p>Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre en fin d'épreuve.</p>

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

Légumes et fruits frais

- Pommes de terre
- Tomates
- Laitue
- Poivrons rouges et verts
- Pommes
- Poires
- Cerfeuil
- Ciboulette

Épicerie

- Maïs doux en grains
- Thon au naturel
- Olives noires
- Gelée de coing

Produits surgelés

- Haricots verts extra-fins

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

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

1 – Compléter la fiche hygiène pour la réalisation de l'assiette composée dans le cadre de l'atelier.

Principales étapes de fabrication	Mesures d'hygiène		
	Denrées	Personne	Matériel/Cuisine
Préparation de la personne			
Préparation du matériel et du plan de travail			
Réception des denrées			
Pesées			

2 – Donner cinq conseils généraux pour limiter les risques de listériose et de toxoplasmose dans le cadre d'une cuisine de type familial :

-
-
-
-
-

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