

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE
SESSION 2009**

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

Sujet n°3

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Diététicienne vacataire à la mairie de la ville de P., vous effectuez régulièrement des interventions auprès des cuisines satellites des écoles publiques maternelles et primaires de la ville ainsi que de la crèche municipale.

Vos interventions sont ciblées sur l'hygiène du personnel en restauration collective et sur l'éducation nutritionnelle des enfants.

Dans le cadre des interventions à caractère éducatif, vous rencontrez ce jour les mamans des enfants de la crèche municipale, afin de les sensibiliser à la diversification de l'alimentation et à la place des légumes et fruits dans les menus.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES : 38 points

Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Une purée de légumes pour 2 enfants de 18 mois.

Préparation B : Une génoise fourrée à la compote pour des enfants de 3 ans. Préparation avec deux œufs.

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
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) : <ul style="list-style-type: none">- 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

CRÉMERIE

Emmental râpé

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Courgettes,
Carottes,
Pommes de terre,
Pommes,
Poirs,
Bananes

ÉPICERIE

Lait de croissance

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

