

B.T.S. Diététique

E6 : Épreuve professionnelle de synthèse

U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires

SESSION 2012

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

SUJET n°6

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°6	Session 2012
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 12	Page : 1/6

Un centre de rééducation fonctionnelle pour adultes « Les Myosotis » situé près de Cannes accueille 80 accidentés de la route souffrant de divers traumatismes faciaux, de fractures maxillaires occasionnant des problèmes de mastication et/ou de déglutition.

Les personnels de soin pointent l'inappétence des patients au moment des repas.

Le cuisinier et le diététicien souhaitent améliorer et diversifier la qualité organoleptique des plats adaptés servis aux différents patients.

Le menu du dimanche midi est

Potage aux légumes d'antan
Escalope panée
Méli-mélo de légumes
Crème au chocolat

1. REALISATIONS PRATIQUES

(38 points)

Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser:

Préparation A : le plat principal et sa garniture, pour une personne au régime normal.

Préparation B : le plat principal adapté à un patient présentant des problèmes de mastication.

Préparation C : la crème au chocolat comportant une liaison glucidique, pour 2 patients.

2. TRAVAIL ECRIT

(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 : 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°	Session 2012
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 12	Page : 2/6

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES**VOLAILLE**

Escalope de volaille

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes

Navets

Courgettes

Pommes de terre bintje

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

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

Désignation du plat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
Nom des denrées par rayon d'achat	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantité s brutes

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

[illegible]

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

Fiche destinée au personnel de cuisine chargé de réaliser les modifications de texture des plats et de choisir les techniques culinaires à privilégier.

1- Les différentes textures.

Classification des textures	Description de la texture	Description du plat principal	Indications thérapeutiques
<i>Exemple Entière</i>	<i>Aucune transformation de l'aliment</i>	<i>Escalope panée Méli-mélo de légumes</i>	<i>Régime normal</i>

2- Les adaptations culinaires spécifiques : pour une texture lisse et molle dans les desserts.

Exemples de préparations	Choix d'aliments, conseils de cuisson et de préparation
Desserts lactés : - crème pâtissière sur lit de pruneaux - crème renversée	- - - -
Fruits : - fruits pochés - compote	- - - -