

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 1

Matériel autorisé :

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

La maison de retraite « l'Oliveraie » demande à un diététicien d'effectuer des vacations une journée par semaine.

Dans le cadre de ce travail, le diététicien décide d'effectuer un dépistage de la dénutrition chez les résidents. Ce dépistage indique une perte de poids pour un nombre relativement élevé de personnes âgées de la structure.

Pour prévenir la dénutrition, le diététicien envisage d'enrichir certaines préparations. De ce fait il travaille en collaboration avec le chef cuisinier pour adapter les fiches techniques.

Parmi les résidents, Madame C présente une perte de poids rapide et récente, liée à une perte d'appétit et un appareil dentaire cassé, nécessitant une texture adaptée.

1. Réalisations pratiques

(38 points)

Dans ce contexte, vous préparerez les réalisations suivantes :

Préparation A : un hachis Parmentier pour un résident.

Préparation B : une crème renversée pour 2 personnes dont Madame C, servie en collation ; une portion apportera 10 g de protéines minimum.

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)

<i>Documents joints et à disposition</i>

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

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

PRODUITS SURGELÉS

Viande de bœuf haché (égrené) 15% de MG

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

Pommes de terre

Tomates

Citron

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

BTS Diététique	Sujet n°1	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 BON DE COMMANDE	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	Netpers	Net 1 pers	Netpers	Net 1 pers	Netpers	Quantités nettes	Quantités brutes

Document-réponse 1 en deux exemplaires BON DE COMMANDE	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	Netpers	Net 1 pers	Netpers	Net 1 pers	Netpers	Quantités nettes	Quantités brutes

1. Calcul de la valeur nutritionnelle de la préparation B pour une portion :

Aliments	Quantités	Protéines (g)	Lipides(g)	Glucides(g)	Calcium (mg)
Totaux					
Energie (kJ) :					
Total énergie :					

2. Calcul du coût de revient pour 1 portion de la préparation B

Ingrédients	Quantités (kg, L, pièce)	Coût unitaire	Coût total

3. Dégager l'ensemble des intérêts que présente cette préparation B

- Nutritionnels :

-

-

-

- Autres :

-

-

-