

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

SUJET N° 1

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Une association de cuisiniers de restauration collective en milieu scolaire (écoles primaires, collèges, lycées) organise un stage de formation en diététique ayant pour thème : « le Plan d'Accueil Individualisé (PAI) ».

Vous intervenez une journée sur la séquence concernant la maladie cœliaque, aussi bien pour la partie théorique que pratique. Un des objectifs de l'atelier est de réaliser des préparations à base de produits courants (restauration collective et familiale) de moindre coût que les produits diététiques.

1. REALISATIONS PRATIQUES : 38 points

Dans le contexte de la prise en charge diététique de la maladie cœliaque en lycée, vous effectuerez les préparations suivantes :

Préparation A : un potage associant potiron et légumes secs pour deux élèves.

Préparation B : un quatre-quart aux poires (pâte réalisée avec un œuf).

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

*Annexe : 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) :
- 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.

Document-réponse 2
en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat
.....

1 – Les conseils aux cuisiniers portent sur une lecture attentive de l'étiquetage des produits. Dans le cas de la maladie coéliqua, indiquer parmi les types d'aliments et de préparations de chaque rayon, deux exemples couramment disponibles en restauration collective que les cuisiniers ne doivent pas utiliser.

Rayons	Type d'aliments et de préparations	Exemples de produits à ne pas utiliser
Crémerie	Corps gras Entremets Fromages Laitages	- - - -
Epicerie	Aides culinaires Epices et condiments Féculents Produits appertisés Produits sucrés Sauces et fonds	- - - - - -
Surgelés	Légumes Poissons Pommes de terre Sorbets et glaces Viandes	- - - - -

2 – Pour chacun des menus ci dessous (1^{ère} semaine d'octobre, enfants en classes élémentaires), indiquer les ingrédients ou préparations inadaptés à la pathologie et les propositions de remplacement, en respectant la variété et l'équilibre du plan alimentaire.

Jour	Menus normaux	Ingrédients ou préparations inadaptés	Propositions de remplacement
Lundi	Terrine de saumon Escalope de dinde poêlée Coquillettes au beurre Mimolette pomme		
Mardi	Carottes râpées vinaigrette Filet de grenadier au beurre citronné Ratatouille niçoise Crème de gruyère Gaufre au sucre		
Mercredi	Tarte au fromage Rôti de dindonneau Purée de potiron Edam Poire		
Jeudi	Salade mûlée vinaigrette Lasagnes de bœuf Velouté nature Compote à la framboise		
Vendredi	Poireaux vinaigrette Filet de colin sauce blanche Blé pilaf Carré de l'Est Orange		

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence : 08DIE6MOT-1	Poste de la cuisinette :
	Page 6/6

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2008

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET N° 2

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

La maison de retraite « Les Rossignols » demande à un diététicien d'effectuer des vacations une journée par semaine. Celui-ci est chargé, en collaboration avec le cuisinier, d'élaborer de nouvelles préparations adaptées aux personnes âgées présentant souvent une dénutrition. Pour satisfaire les besoins spécifiques de ces personnes âgées, le diététicien s'attache à proposer des desserts enrichis en protéines, généralement bien consommés.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES : 38 points

Dans ce contexte vous devez réaliser :

Préparation A : une tarte aux poireaux pour 3 à 4 personnes.

Préparation B : une préparation à base de lait et de féculent servie en dessert pour 2 personnes ; une portion apportera 10 g de protéines au 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).

Documents joints

Annexes : Liste limitative des denrées disponibles (Annexe 1).

Liste des denrées considérées comme courantes à disposition (Annexe 2).

Table de composition des aliments.

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.

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N°
d'anonymat

DÉNOMINATION DE LA PRÉPARATION B :

1) Calcul de la valeur nutritionnelle d'une portion

Ingrédients	Quantités g/mL	P g	L g	G g	Calcium mg
TOTAL	--
Énergie..... kJ					
Soitkcal					

2) Calcul du prix de revient

Denrées	Quantités g ml	Prix unitaire €	Coût €
			Total :

3) Dégager l'ensemble des intérêts que présente cette préparation :

- au niveau nutritionnel :

-
-
-

- autres :

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence : 08DIE6MOT-2	Poste de la cuisinette :
Page 6/6	

24/09/08

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2008

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET N° 3

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Un centre climatique médical et scolaire accueille des enfants malades ou convalescents âgés de 6 à 15 ans.

Ces enfants sont atteints de pathologies digestives, métaboliques, allergiques ...

La cuisine du centre fonctionne en liaison froide réfrigérée et prépare des repas adaptés aux différentes pathologies.

Damien âgé de 14 ans est atteint d'une maladie coeliaque.

1. RÉALISATION PRATIQUE : 38 points

Dans ce contexte, vous êtes amenés à réaliser :

- **Préparation A** : un poulet basquaise* accompagné de riz servi au déjeuner, pour Damien.
- **Préparation B** : un biscuit roulé à la confiture (réalisé avec 2 œufs) pour le goûter des adolescents dont Damien.

* préparation braisée garnie de poivrons, tomates et oignons.

2. TRAVAIL ÉCRIT : 12 points

Rédiger :

- Le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (**document- réponse 1**).
- La fiche technique de la préparation B (**document- réponse 2**).

Un exemplaire du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique, l'autre exemplaire sera rendu en fin d'épreuve avec la fiche technique.

Documents joints

*Annexe : 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) :

- 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.

Sujet de référence : EPS TECHNIQUES CULINAIRES	Date de l'épreuve :
Numéro de référence 08DIE6MOT-3	Poste de la cuisinette :
	Page 1/6

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2008

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN ŒUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES
SUJET N° 4

Durée : 3 heures

Coefficient : 2.5

Un établissement scolaire disposant d'une section sport étude « judo » accueille des jeunes de 12 à 20 ans. Les menus, élaborés conjointement par le diététicien et le chef de production, sont distribués en self-service.

1. RÉALISATIONS PRATIQUES : 38 points

Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser :

PRÉPARATION A : Un ragoût de lapin accompagné de riz pour un enfant de 12 ans.

PRÉPARATION B : Une tarte Alsacienne (à base d'un appareil à flan et de fruits) pour 4 enfants de 12 ans.

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).

Un exemplaire du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique ; l'autre exemplaire sera rendu en fin d'épreuve avec la fiche technique.

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

20/10/08

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE MISE EN ŒUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SESSION 2008

Durée : 3 heures

Coefficient : 2.5

SUJET N° 5

L'école publique mixte du village de C., accueille 90 enfants de la première classe de la maternelle jusqu'en classe de CM2. (C.O. - N.N. Z.N.)

Les repas sont préparés et servis sur place.

Une diététicienne est sollicitée pour établir, en collaboration avec le cuisinier, les fiches de production nécessaires à la réalisation des préparations prenant en compte les grammages adaptés en fonction de l'âge des convives, l'attractivité (présentation, décor...) et la facilité de consommation.

Le menu du jour prévoit :

Salade de tomates à la Fêta

Bœuf mode

Crêpes fourrées aux pommes

→ grammages adaptés
→ attractivité (présentation)
→ facilité de consommation

REALISATIONS PRATIQUES : 38 points

Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : Le bœuf mode (braisé aux carottes) pour 3 enfants de la classe de CM2

Préparation B : Les crêpes prévues au dessert (pâte à crêpes avec 1 œuf) pour les enfants de cette même classe.

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**).

Un exemplaire du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique ; l'autre exemplaire sera rendu en fin d'épreuve avec la fiche technique.

Documents joints

Annexes : Liste limitative des denrées disponibles (Annexe 1).
Liste des denrées considérées comme courantes à disposition (Annexe 2).
Table de composition des aliments.

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.

