

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2005

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Vendredi 30 septembre 2005

Sujet 5

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'hôpital de Y. accueille des patients âgés de 50 à 60 ans diabétiques de type 2 pendant une semaine. Le but de cette semaine est de leur apporter les connaissances et la maîtrise des gestes nécessaires à une bonne prise en charge de leur maladie. Parmi les activités proposées, les patients sont invités à réaliser des recettes adaptées à leur régime : desserts mais aussi plats de résistance compatibles avec les conseils de prévention donnés aux patients, tout en étant agréables en goût et en présentation.

Mardi, les patients réalisent les préparations suivantes :

- duo de crudités,
- braisé de veau aux carottes,
- entremet amylicé.

#### **1. REALISATIONS PRATIQUES**

*Dans cette optique, il vous appartient de réaliser :*

**Préparation A** : Un duo de crudités pour deux patients.

**Préparation B** : Un braisé à base de veau et accompagné de carottes pour 1 patient.

**Préparation C** : Un entremet amylicé pour 2 patients. L'entremet doit apporter une quantité de glucides équivalente à celle apportée par le fruit régulièrement servi en dessert.

#### **2. TRAVAIL ECRIT**

*Rédiger :*

↳ *le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (document-réponse 1).*

↳ *la fiche technique (document-réponse 2).*

Un des exemplaires du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique. La fiche technique sera remise en fin d'épreuve.

#### ***Documents joints***

***Annexes :*** Liste limitative de denrées disponibles Annexe 1.

Liste des denrées considérées comme courantes Annexe 2.

Tables de composition des aliments.

***Document-réponse 1 :*** Bon de commande (2 exemplaires).

***Document-réponse 2 :*** Fiche technique à compléter.

# **ANNEXE 1**

## **LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES**

### **BOUCHERIE**

Veau, morceaux de deuxième catégorie, sans os

### **LEGUMES ET FRUITS FRAIS**

Carottes  
Céleri-rave  
Tomates  
Concombres  
Citrons non traités  
Oranges non traitées

### **EPICERIE**

Tapioca grains moyens

### **PRODUITS DIETETIQUE**

Aspartam

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats (voir annexe 2).

## ANNEXE 2

### LISTE DES DENREES CONSIDEREES COMME COURANTES EN CREMERIE - EPICERIE ET DIETETIQUE

#### PRODUITS FRAIS

Ail  
Échalotes  
Herbes aromatiques (persil, ciboulette)  
Oignons

#### CREMERIE

Beurre doux  
Crème UHT à 30 % de MG  
Emmental râpé  
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT  
Margarine ordinaire et au tournesol  
Œufs extra-frais

#### EPICERIE

Amandes effilées et concassées  
Bouillon déshydraté de volaille et de bœuf  
Cacao en poudre,  
Café lyophilisé  
Cannelle poudre  
Chapelure  
Chocolat noir  
Concentré de tomate  
Confiture d'abricot  
Court-bouillon déshydraté  
Curry en poudre  
Épices en poudre : curry, paprika, cumin, coriandre, poivre  
Épices entières : clous de girofle, noix de muscade, grains de coriandre, anis étoilé, cumin, bâton de cannelle  
Extrait de café  
Extrait de fleur d'oranger  
Farine de blé type 55  
Fécule de pomme de terre  
Gelée de groseille  
Grand Marnier  
Herbes de Provence  
Huile d'arachide, de tournesol, d'olives  
Maïzena  
Moutarde forte  
Muscade noix ou râpé  
Poudre à lever  
Raisins secs  
Rhum  
Riz long  
Riz rond  
Sel fin, gros  
Semoule de blé fine  
Sucre glace, semoule et morceaux  
Vanille poudre, liquide, gousse  
Vin blanc sec 12 % vol  
Vinaigre de vin, balsamique, de cidre

#### PRODUITS SURGELÉS

Aneth  
Basilic  
Cerfeuil  
Coriandre  
Estragon

**Document-réponse 1** en deux exemplaires  
**BON DE COMMANDE**

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

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

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



**Document-réponse 2** en 1 exemplaire  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat

.....

1. Calcul de l'apport en glucides de l'entremet pour 1 patient

Dénomination de l'entremet : \_\_\_\_\_

DENREES	QUANTITES (g)	GLUCIDES (pour 100 g)	GLUCIDES (pour portion)
Total	-	-	

2. D'autres desserts peuvent être proposés en équivalence glucidique

TYPE DE PREPARATION	DENREES GLUCIDIQUES	QUANTITES	APPORTS EN GLUCIDES
Préparation à base de fruit cru :			
Préparation à base de fruit cuit :			
Pâtisserie :			

3. Présenter les avantages et les limites de l'entremet réalisé et des différents desserts proposés en 2 :

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