Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2008

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET N° 6

BARÈME

RÉALISATIONS PRATIQUES

ORGANISATION	4 points
HYGIENE	5 points
TECHNIQUES	12 points
PRESENTATION	
Préparation A	2,5 points
Préparation B	2,5 points
DEGUSTATION	
Préparation A	6 points
Préparation B	6 points

TRAVAIL ÉCRIT

BON DE COMMANDE	5 points
FICHE TECHNIQUE	7 points

Éléments de corrigé

Préparation A : Potage à base de lentilles **/ 6 points**

Ingrédients : quantités pour deux personnes
- Carottes : 0 ,050 kg
- Oignons : 0,020 kg
- Lentilles vertes : 0,080 kg
- Lardons : 0,040 kg
- Margarine : 0,020 kg
- Sel, poivre
- +/- crème fraîche (30 à 40 g max)

Technique
- +/- Suer lardons, garniture aromatique
- Ajouter les lentilles
- Couvrir d'eau froide (300 mL par personne)
- Cuisson autocuiseur (15 min) ou casserole à couvert (30 min)
- Saler en fin de cuisson
- Mixer
- +/- lier à la crème
- Dresser et maintenir au chaud

Préparation B : Entremet à base de lait et de produit céréalier. **/ 6 points**

Différentes possibilités :
- Pâte à crêpes et dérivés : clafoutis…
- Semoule ou riz (au lait, en gâteau)
- Crème pâtissière, meunière, bouillie …

FICHE TECHNIQUE

1 - Préparations culinaires pour des personnes âgées ayant des problèmes de constipation et en résidence dans une institution
/ 3 points

	Aliments riches en fibres	**Exemples de préparations culinaires**
Entrées	Légumes tels que poireaux, artichauts… Légumes secs : pois chiches, lentilles, pois cassés	Fonds d'artichauts mayonnaise, poireaux vinaigrette, salade de pois chiches ou lentilles, salade de maïs et soja, potage de pois cassés ou lentilles…
Plats	Epinards, petits pois Blé, polenta Flageolets, haricots blancs, lentilles…	Lapin aux figues et blé créole Saucisse de Toulouse et lentilles à la dijonnaise, cassoulet, couscous et ses légumes, agneau et flageolets…
Desserts	Fruits fibreux tels que l'ananas, fruits secs : abricots, raisins, pruneaux…	Salade de fruits secs, pruneaux au vin rouge, compote de pruneaux, far breton, clafoutis aux fruits secs…

2 – Dénomination de la préparation B : *on demande une dénomination précise de la préparation choisie*
Calcul de l'apport nutritionnel pour **<u>une portion</u>** **/ 4 points**

Aliments	Quantités	P	L	G	Ca
Energie : kJ					

Les 4 exemples d'équivalences protidiques peuvent porter soit sur des préparations salées, soit sur des préparations sucrées.
Exemples : 150 g de fromage blanc, 40 g de gruyère, diverses préparations ovolactées…