

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2005

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Mardi 27 septembre 2005

Durée : 3 heures

Sujet 2

Coefficient : 2,5

Un centre post-cure pour femmes alcooliques accueille 40 personnes de 18 à 25 ans pour un séjour de 3 mois. Cet établissement propose des ateliers "cuisine" dont le but est d'apprendre aux résidentes les principes d'une alimentation équilibrée à coût modéré.

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

*Dans cette optique, il vous appartient de réaliser pour ces résidentes :*

**Préparation A :** Cuisse de poulet braisée accompagnée d'une purée de légume (carottes et pommes de terre) pour 1 personne.

**Préparation B :** Cake servi en dessert (préparation réalisée avec un œuf).

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

*Rédiger :*

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

↳ *le document technique de la préparation B (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**

### **VOLAILLE**

Cuisse de poulet

### **LEGUMES FRAIS**

Carottes  
Pommes de terre  
Citron non traité

### **EPICERIE**

Champignons de Paris appertisés  
Fruits confits assortis  
Tomates concassées appertisées

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  
Maizena  
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



<b>Document-réponse 1</b> en deux exemplaires <b>BON DE COMMANDE</b>	<b>N° d'anonymat</b> .....
---	-------------------------------

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

.....

**ALIMENTATION EQUILIBREE A COUT MODEREE : BRAISE ET CAKE**

**1. Calcul du coût de la préparation A**

DENREES	QUANTITES en kg, L ou unité	PRIX UNITAIRES en € (kg, L, unité)	COUT EN €
TOTAL pour 1 portion			

**2. Calcul du coût pour la préparation B**

DENREES	QUANTITES en kg, L ou unité	PRIX UNITAIRES en € (kg, L, unité)	COUT EN €
TOTAL pour ... .. portion			
TOTAL pour 1 portion			

**3. Hygiène alimentaire et aspect économiques abordés lors de cet atelier.**

Conseils diététiques pour la réalisation de ces deux préparations.	Justifications

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

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2005

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Mercredi 28 septembre 2005

Durée : 3 heures

Sujet 3

Coefficient : 2,5

Madame B âgée de 49 ans, employée de bureau, atteinte d'un syndrome métabolique est hospitalisée en service d'endocrinologie. Cette patiente sédentaire présente un surpoids et des troubles de la glycorégulation.

Dans le cadre de la prise en charge hygiéno diététique, un programme d'éducation nutritionnelle est prévu, et Madame B participe à un cours pratique de cuisine allégée.

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

*Dans ce contexte, vous effectuerez pour deux personnes, les préparations suivantes adaptées au cas de Madame B :*

**Préparation A :** Concombre sauce yaourt.

**Préparation B :** Tomates farcies.

**Préparation C :** Œufs à la neige.

#### **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.

<i>Documents joints</i>
<i>Annexes : Liste limitative de denrées disponibles Annexe 1. Liste des denrées courantes Annexe 2</i>
<i>Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires).</i>
<i>Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter.</i>

# **ANNEXE 1**

## **LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES**

### **BOUCHERIE**

Escalope de volaille

### **SURGELES**

Steak haché à 5 % MG

### **LEGUMES ET FRUITS FRAIS**

Concombre

Tomates

Menthe

### **CREMERIE**

Yaourt nature

Lait écrémé UHT

### **EPICERIE**

Pain de mie tranché

### **PRODUITS DIETETIQUES**

Edulcorant liquide, poudre

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

#### 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 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 :



# 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	

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2005

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Jeudi 29 septembre 2005

Sujet 4

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Une maison de retraite médicalisée accueille des personnes âgées à partir de 70 ans. La plus grande partie des pensionnaires est valide. Certaines personnes âgées sont grabataires et donc alitées. Parmi elles, une part importante présente des escarres. Une partie des résidents valides ou grabataires ont des problèmes de déglutition et de mastication, nécessitant une texture adaptée de l'alimentation.

#### 1. REALISATIONS PRATIQUES

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

**Préparation A :** Plat principal à base de dinde et de légumes, de texture adaptée aux troubles de déglutition et de mastication pour une personne âgée valide.

**Préparation B :** L'adaptation de la préparation A servie à une personne âgée alitée, présentant des escarres.

**Préparation C :** Un riz au lait pour 2 personnes âgées de cette maison de retraite.

#### 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.

<i>Documents joints</i>
<i>Annexes : Liste limitative de denrées disponibles Annexe 1. Liste des denrées considérées comme courantes Annexe 2.</i>
<i>Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires). Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter.</i>

# **ANNEXE 1**

## **LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES**

### **BOUCHERIE**

Escalopes de dinde

### **FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

Carottes  
Pommes de terre  
Poireaux  
Citron

### **EPICERIE**

Lait écrémé en poudre  
Fond de volaille déshydraté

### **CREMERIE**

Crème fraîche  
Crème de gruyère

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 2** en 1 exemplaire  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat  
.....

**LES MIXES REALISES POUR UNE PERSONNE**

1. Calcul des apports nutritionnels et du coût du mixé "maison" de la préparation B

Ingrédients	Quantités g	P g	L g	G g	Calcium mg	Fer mg	Prix en €	
							Unitaire kg, L, pièce	Total
<b>Total</b>								
Energie ... .. kg	g	g	g	g	mg	mg		€

2. Comparer les avantages et les limites d'un mixé "maison" par rapport à un mixé "industriel" (intérêt : nutritionnels, économiques, pratiques ...)

Informations portées sur l'emballage du mixé "industriel"			
Prix : 1,37 €	Energie : 1077 kJ	P = 12,5 g	Ca = 100 mg
Poids net : 250 g	258 kcal	L = 10,8 g	Fer = 3 mg
		G = 26,7 g	

3. Dans le cadre d'une restauration directe, préciser, dans le tableau ci-dessous la démarche HACCP à mettre en place pour les mixés "maison"

Points critiques	Risques principaux	Mesures préventives

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