

# **BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE**

## **TECHNIQUES D'ALIMENTATION**

### **SUJET 2**

#### **« REPAS DE FÊTE EN MAISON DE RETRAITE »**

#### **CALCULATRICE AUTORISEE**

**Durée de l'épreuve : 3 h 30**

Ce sujet comprend 8 pages

La durée de l'épreuve inclut le temps nécessaire pour effectuer :

- l'ensemble des travaux demandés au candidat dans le sujet
- les pesées et les rangements

En vue de réaliser les préparations culinaires, les candidats établiront en deux exemplaires, sur les feuilles jointes, la liste quantitative des denrées nécessaires.

Ils en remettront un exemplaire au jury au plus tard 45 minutes après le début de l'épreuve.

Les denrées demandées (dont la liste sera éventuellement modifiée par le jury) seront à la disposition des candidats une heure après le début de l'épreuve.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2007
TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Code : ESEPR	Page : 1/8

## **Repas de fête en maison de retraite**

A l'occasion des fêtes de fin d'année, tous les services d'une maison de retraite se mobilisent autour du repas de Noël. L'ergothérapeute anime des ateliers dessins et cartonnages, pour la confection des menus et cartes de vœux. L'animatrice coordonne la chorale et le technicien supérieur en Economie Sociale Familiale, se charge à la demande des résidents, de la confection de petits gâteaux individuels à base de pâte sablée, sur le thème de Noël.

### **1. Propositions et conseils autour des préparations culinaires**

1.1 Les occasions sont nombreuses pour valoriser les savoir-faire culinaires des résidents et en particulier lors d'évènements festifs de fin d'année.

Dans les jours qui précèdent Noël, le technicien supérieur en ESF organise un atelier cuisine, dans lequel il met en œuvre la technique de la pâte sablée pour réaliser des petits gâteaux sucrés.

Vous présentez aux résidents les différents éléments de décors possibles pour ces petits sablés.

1.2 Le technicien supérieur en ESF participe à la commission de choix de menus aux côtés des résidents et du gestionnaire.

A partir du plan alimentaire présenté en annexe 1, adaptez et justifiez les menus festifs servis respectivement le jour de Noël et le jour du nouvel An.

### **2. Réalisation de préparations culinaires**

Dans le cadre de cette intervention, vous réalisez pour ce goûter festif :

- des gâteaux individuels de formes différentes élaborés à base de pâte sablée (réalisée avec un œuf) et décorés. Des emporte-pièces sont à votre disposition.
- Une crème anglaise pour deux personnes.

2.1 Vous établissez la liste quantitative des denrées nécessaires à ces préparations. Le cuisinier de l'établissement met à votre disposition les denrées figurant en annexe.

2.2 Vous réalisez ces préparations.

### **3. Evaluation organoleptique**

Evaluez oralement, en présence du jury, les qualités organoleptiques d'un petit sablé de votre choix. Proposez, s'il y a lieu, des solutions correctives. Cette évaluation aura lieu avant la fin de l'épreuve.

### **4. Elaboration de document**

Pour son animation, le technicien supérieur en ESF prépare à son intention, un support d'intervention concernant les conditions de réussite de la pâte sablée (préparation et cuisson) avec les justifications correspondantes. Rédigez ce support.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2007
TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Code : ESEPRA	Page : 2/8

## ANNEXE 1

### Plan alimentaire

Lundi jour de Noël	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi jour du nouvel An
Produits de la mer	Crudités	Charcuterie	Crudités	Potage	cuidités	Crudités	crudité
volaille	Viande 1 <sup>ère</sup> catégorie	Poisson	Œufs	Abats	Plat unique avec féculents	Viande	poisson
Féculents	Cuidités	Cuidités	Féculent	Cuidités		Féculent	Cuidités
Fromage	Produit laitier	Produit laitier	Fromage	Produit laitier	Fromage	Produit laitier	Fromage
Pâtisserie	Fruit cru	féculent	Fruit cuit	Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert glacé

## ANNEXE 2

### LISTE DES DENREES DISPONIBLES

Amandes effilées et en poudre  
Angélique confite (couleur verte)  
Beurre doux  
Beurre demi sel  
Bigarreaux confits  
Cacao en poudre  
Cannelle  
Chocolat noir  
Chocolat blanc  
Citron  
Colorants alimentaires  
Crème fraîche épaisse  
Farine  
Fruits confits  
Gelée de groseille  
Huile d'arachide  
Lait  
Noix de coco râpée  
Œufs  
Oranges confites  
Raisins secs  
Sel fin  
Sucre glace  
Sucre semoule  
Sucre morceaux  
Sucre vanillé  
Vanille et extrait  
Vermicelle sucré coloré

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2007
TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Code : ESEPPA	Page : 4/8

## ANNEXE 3

### FICHE TECHNIQUE DE LA PÂTE SABLÉE

Rayons d'achat	Dénomination des produits	Quantité/3 personnes
Epicerie	Farine de blé	0,080 (+ 0,015 pour l'abaisse) Kg
	Sucre semoule	0,040 Kg
	Sel	+
Crémerie	Beurre	0,040 Kg
	Œuf	1 (jaune)

MATÉRIEL		DURÉE
<b>Préparation</b> Planche à pâtisserie ou terrine Rouleau à pâtisserie Emporte-pièce	<b>Cuisson</b> Plaque à pâtisserie	Préparation : 40 minutes Cuisson : 20 minutes selon la taille de la préparation

#### TECHNIQUE

1. Tamiser la farine dans une terrine. Y mélanger le sel et le sucre.
2. Ajouter la matière grasse divisée à l'ensemble et sabler le tout rapidement
3. Remettre en fontaine et verser progressivement au milieu le jaune d'œuf battu
4. Fraiser deux fois.
5. Laisser reposer la pâte au frais 20 minutes.
6. Fariner légèrement la planche à pâtisserie et abaisser la pâte.
7. Cuire th. 6 (180°C) 20 minutes, variable avec l'importance des préparations.
8. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

## LISTE QUANTITATIVE DES DENRÉES DEMANDÉES

(Un exemplaire de cette liste est à remettre au jury au plus tard 45 min après le début de l'épreuve)

Ce document doit permettre au jury d'évaluer les quantités d'ingrédients nécessaires aux différentes réalisations composant chaque préparation.

Pour les préparations choisies, préciser :

- le nom de la préparation
- le nombre de personnes pour chacune d'elles.

Lieu ou rayon d'achat	Dénomination des produits	Nom de la préparation culinaire	Nom de la préparation culinaire
		Quantité en kg ou L, ou pièce	Quantité en kg ou L, ou pièce

## LISTE QUANTITATIVE DES DENRÉES DEMANDÉES

(Un exemplaire de cette liste est à remettre au jury au plus tard 45 min après le début de l'épreuve)

Ce document doit permettre au jury d'évaluer les quantités d'ingrédients nécessaires aux différentes réalisations composant chaque préparation.

Pour les préparations choisies, préciser :

- le nom de la préparation
- le nombre de personnes pour chacune d'elles.

Lieu ou rayon d'achat	Dénomination des produits	Nom de la préparation culinaire	Nom de la préparation culinaire
		Quantité en kg ou L, ou pièce	Quantité en kg ou L, ou pièce

## BAREME

### SUJET « REPAS DE FETE EN MAISON DE RETRAITE »

Question 1	13 points
1.1	3 points
1.2	10 points
Question 2	55 points
2 .1 Liste des denrées	5 points
2.2 Maîtrise des techniques dont Sablés : 18 points Crème anglaise : 10 points	28 points
Organisation du travail	12 points
Hygiène et sécurité	10 points
Question 3	8 points
Question 4	10 points
Evaluation organoleptique par le jury Sablé : 8 points Crème anglaise : 6 points	14 points
<b>Total</b>	<b>100 points</b>