

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET 3

« TECHNIQUES DE PREPARATION RAPIDE »

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 : ESEPra	Page : 1/8

TECHNIQUES DE PREPARATION RAPIDE DE REPAS

Vous travaillez en tant que Technicien(ne) Supérieur(e) en Economie Sociale Familiale dans une association d'aide à domicile intervenant auprès de familles.

Vous assurez l'encadrement et la formation des employés(ées), principalement dans le domaine de l'alimentation. Au domicile des familles, ces personnels disposent de peu de temps : ils souhaitent acquérir des techniques simples leur permettant de diminuer la durée consacrée à la préparation des repas.

Vous décidez d'organiser une séance de travail qui comprendra :

- une démonstration de l'utilisation de la marmite à cuisson sous pression. Ce matériel est disponible au domicile des familles mais peu utilisé par les aides à domicile (manque de connaissances, de savoir-faire, ... préjugés quant à la qualité du résultat),
- la préparation de desserts rapides à réaliser.

1. REFLEXION AVEC LES AIDES A DOMICILE

1.1 Les aides à domicile cuisinent régulièrement pour les familles des légumes frais, en les plongeant dans l'eau. Vous souhaitez les sensibiliser sur la pertinence d'une cuisson des légumes à la vapeur sous pression.

Présentez en les comparant les intérêts et les limites de ces 2 techniques de cuisson.

1.2 La semoule de blé est une denrée généralement appréciée des enfants, dont le temps de cuisson est variable.

En lien avec le contexte, proposez en les justifiant 3 préparations utilisant cet ingrédient. Indiquez le dessert à base de semoule que vous réaliserez à la question 3.2.

2. DEMONSTRATION

Au cours de la séance, vous envisagez d'effectuer une démonstration de l'utilisation de la marmite à cuisson sous pression (dans le cas d'une cuisson vapeur sous pression).

Vous insisterez sur les conseils d'utilisation ainsi que les consignes de sécurité.

Vous ne réaliserez que la mise en route de la cuisson et selon l'organisation prévue par le jury.

3. REALISATION DE PREPARATIONS

Vous décidez de réaliser :

- un plat principal pour 1 personne, comportant au moins 2 légumes cuits à l'autocuiseur et un aliment protidique,
- un dessert à base de semoule (0.080 kg maxi).

3.1 Rédigez la liste quantitative des denrées.

3.2 Réalisez ces préparations.

4. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

Les aides à domicile ont des préjugés quant à la qualité organoleptique des préparations cuites sous pression. A l'aide de la grille fournie, vous menez une évaluation sensorielle du plat principal. Cette grille complétée sera à remettre au jury à la fin de l'épreuve.

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

LISTE DE DENREES DISPONIBLES

Sujet « techniques de préparation rapide »

Beurre
Cacao en poudre
Café lyophilisé
Cannelle en poudre
Carottes
Choux fleur
Concentré de tomates
Courgettes
Emmenthal
Extrait de Vanille
Farine
Gros sel
Herbes de Provence
Huile
Huile d'olive
Lait
Margarine
Muscade
Œufs
Oignons
Persil
Poivre gris
Pommes de terre
Raisins secs
Rhum
Sel fin
Semoule fine
Sucre en morceaux
Sucre semoule
Sucre vanillé
Thym – Laurier
Vanille en gousse
Vin blanc

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2007
TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Code : ESEPRA	Page : 3/8

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

ANNEXE 1

Dénomination du produit ou de la préparation :		Analyse du candidat et/ ou du jury		Solutions correctives
Perception sensorielle	Descripteurs	caractéristiques		
PRESENTATION	VISION : Aspect	Couleur	Naturelle, franche, Claire, foncée, terne Agréable, dorée Grisâtre, brune, pâle Harmonie variété Autres.....	
		Forme	Régulière démoullage Autres....	
		Texture Plasticité	Homogène Lisse, fluide Liquide, solide, pâteux Dure, sèche, Epaisse Huileuse, suintante Autre....	
		Composition	Disposition, forme Fantaisie, originalité Autres...	
PRESENTATION ET/OU DEGUSTATION	OLFACTION	Choix du plat de service	Forme, couleur, Adapté à la quantité Autres...	
		Portion	Adaptée à la ration Adaptée au sujet Autres...	
		Odeur et Arômes	Acide, Agréable Douceâtre, Epicée Fade, Fuitee, Fumée Equilibrée Sans dominance inexistant Autres.....	

ANNEXE 1 (suite)

Dénomination du produit ou de la préparation :				
DEGUSTATION	GUSTATION	Texture (consistance)	Craquante, croquante, croustillante, granuleux, Dure, sèche, épaisse, collante, pâteuse, Moelleuse, tendre fondante, onctueux, Homogène, lisse, fluide Déliée, cordée Fibreuse, visqueuse, élastique, Autres	
		Saveur En bouche	Equilibrée Harmonieuse Sans dominance Fin arôme, grossière Autres...	
		Arôme de beurre	Agréable, Equilibré Sans dominance, aucun	
		Sel	Trop salé, dominant, équilibré, sans dominance, fade, non salé	
		Poivre, Epices	Dominant, Poivré, Agréable, Manque, Non épicé	
		Sucre	Trop sucré, dominant, équilibré, manque, non sucré	
		Amerume	Forte, légère, aucune	
		AUDITION	Texture Son et bruits	Craquante, croquante Croustillante Autres...
		SENSIBILITE THERMIQUE	Température	Agréable, Froid, tiède, Autres
	APPROCHE HEDONIQUE	Echelle à 9 points	Extrêmement agréable / excellent Très agréable / très bon Agréable / bon Plutôt agréable / plutôt bon Ni agréable, ni désagréable / acceptable Plutôt désagréable / plutôt mauvais Désagréable / mauvais Très désagréable / très mauvais Extrêmement désagréable / exécration (immangeable)	

BAREME

1. Réflexion avec les aides à domicile	
1.1 Intérêts et limites	12 points
1.2 Propositions	5 points
2. Démonstration	15 points
3. Réalisation des préparations	
3.1 Liste des denrées pour la réalisation des préparations culinaires	5 points
3.2 Maîtrise des techniques	30 points
Organisation	10 points
Hygiène et sécurité	10 points
4. Evaluation organoleptique	
• Par le candidat : plat de légumes	5 points
• Par le Jury	8 points
TOTAL	100 Points