

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET 4

« VALORISATION DU POISSON »

CALCULATRICE AUTORISEE

Durée de l'épreuve : 3 h 30

Ce sujet comprend 7 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 : 1/7

Valorisation du poisson

Technicien(ne) supérieur(e) en économie sociale familiale au sein d'une organisation interprofessionnelle filière Produits de la Mer, vous participez à la manifestation intitulée « Nutrition – Santé – Mer ».

Dans ce cadre, vous êtes chargé(e) d'organiser un atelier culinaire « découverte des saveurs de la mer » à destination du public. Pour atteindre cet objectif, vous disposez d'une cuisinette mobile dont l'équipement permet le lavage, la cuisson et la conservation des aliments.

1. Production de document à visée informative

En vue d'une production de documents informatifs vous réfléchissez sur les modes de préparation et critères de fraîcheur du poisson.

- 1.1 Les poissons mis à la vente frais ou surgelés peuvent être entiers, en filets ou en morceaux. Présentez, les modes de cuisson du poisson en précisant les applications culinaires correspondantes.
- 1.2 Pour promouvoir l'achat de poisson frais entier, vous préparez en le complétant, le document support proposé en annexe 1 qui mentionnera les critères de fraîcheur à repérer avant l'achat. Ce document sera affiché dans la cuisinette mobile.

2 Atelier culinaire

Pour faire découvrir des préparations froides de poisson, vous réalisez un plat principal à base de poisson assaisonné d'une mayonnaise et accompagné de légumes crus et cuits. Le plat sera élaboré pour deux personnes.

- 2.1 Rédigez la liste quantitative des denrées, en tenant compte des produits disponibles (annexe 2).
- 2.2 Réalisez ce plat

3. Démonstration de la sauce d'accompagnement du poisson

Face au jury, réalisez la démonstration de la mayonnaise, en justifiant la présence et la fonction de chacun des constituants de la sauce.

Cette démonstration aura lieu en cours d'épreuve, selon l'organisation indiquée par le jury.

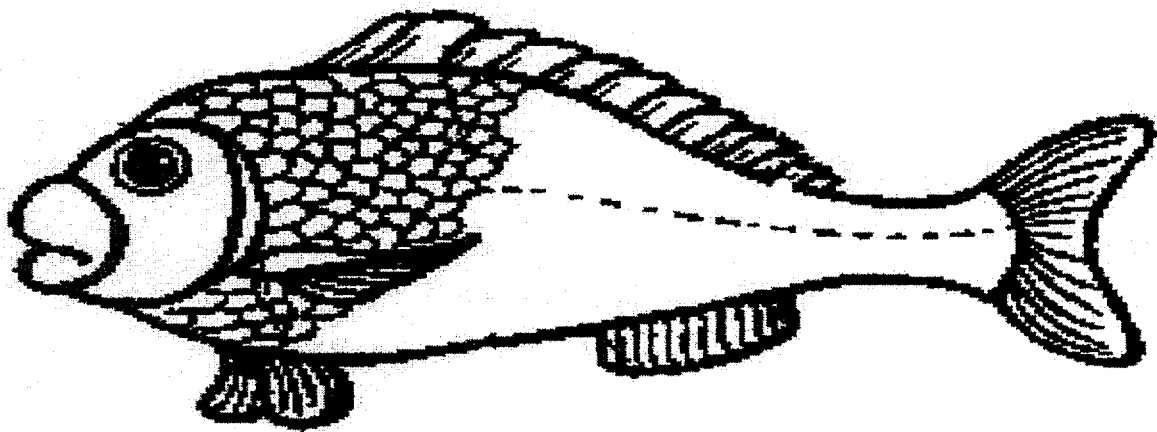
4. Evaluation organoleptique

Pour des raisons évidentes d'hygiène, le public ne dégustera pas la mayonnaise réalisée sur le stand mais vous élaborerez un outil d'évaluation à son attention lui permettant d'apprécier l'esthétique du plat réalisé.

Vous évaluez le plat à partir de votre document.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2007
TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Code : ESEPRA	Page : 2/7

Schéma support du poisson



Nom du candidat :

Document à joindre avec la copie

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2007
TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Code : ESEPR	Page : 3/7

ANNEXE 2

LISTE DES DENREES DISPONIBLES

Ail
Bâtonnets de surimi
Carottes
Chou fleur surgelé
Citron jaune
Concentré de tomates
Court Bouillon déshydraté industriel pour poisson
Echalote
Filets de poisson blanc surgelé
Haricots verts surgelés
Herbes de Provence
Huile de tournesol
Huile d'olive
Ketchup
Laurier
Moutarde
Œufs
Oignons
Olives noires
Olives vertes
Persil
Poivre moulu et en grains
Pommes de terre
Salade
Sel fin
Tomate
Thym
Vinaigre de vin et d'alcool
Vin blanc sec

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

Question 1	13 points
1.1 :	7 points
1.2 :	6 points
<hr/>	
Question 2	50 points
2.1 Liste des denrées	5 points
2.2 Maîtrise des techniques : Les points de la technique de la réalisation de la sauce mayonnaise ne seront pas comptabilisés car elle est l'objet de la démonstration Organisation du travail Hygiène et sécurité	25 points 10 points 10 points
<hr/>	
Question 3 : Démonstration de la sauce mayonnaise	20 points
<hr/>	
Question 4 : Evaluation	9 points
Evaluation organoleptique par le jury	8 points
TOTAL	100 points