

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

TECHNIQUES D'ALIMENTATION

SUJET

« PREPARATION D'UN BUFFET »

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 2004	Durée 3 h 30	Unité E4	Coefficient 5
Code : S1	Techniques d'alimentation		Page 1/7

SUJET

« Préparation d'un buffet »

Dans un foyer d'hébergement pour handicapés mentaux, un(e) professionnel(le) en Economie Sociale Familiale accompagne les résidents dans la gestion de la vie quotidienne. Un moniteur d'atelier du Centre d'Aide par le Travail (CAT), où la plupart des hébergés travaillent, s'apprête à partir en retraite.

A cette occasion, les résidents vous demandent de les aider à organiser un « pot de départ ».

Pour préparer le buffet, le (la) professionnel(le) en ESF se propose de réaliser avec les résidents des feuilletés miniatures et une salade de fruits servie en coupes individuelles.

Ce projet devra être soumis à l'approbation du directeur de la structure et nécessite une étude budgétaire précise.

1. ETUDE DE SITUATION ET PROPOSITIONS

1.1 Pour constituer la fiche projet, vous rédigez les arguments à présenter au directeur, justifiant l'intérêt de cette activité « buffet ».

1.2 A partir du document présenté en annexe 1, établir le bon de commande et le prix de revient pour un buffet de 20 personnes (on comptera 5 feuilletés miniatures par personne).

2. REALISATION DE PREPARATION(S) CULINAIRE(S)

Afin de préparer l'activité, vous effectuez un test de réalisation des miniatures (au moins 3 sortes différentes) à partir d'une pâte feuilletée fraîche du commerce, déjà étalée (0,230 kg) et une salade de fruits pour deux personnes.

Vous avez à votre disposition :

- un rouleau de pâte feuilletée
- des anchois, des olives et des pruneaux dénoyautés, des saucisses « cocktail »
- du gruyère et des œufs
- des bananes, citrons, oranges, pamplemousses, kiwis, pommes
- du sirop de fraises
- du sucre semoule.

2.1 Vous établissez la liste quantitative des denrées nécessaires pour ces préparations.

2.2 Vous réalisez ces deux préparations.

3. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

Elaborez la grille de présentation des feuilletés précisant les critères à prendre en compte.

Cette grille est à remettre en fin d'épreuve au jury (annexe 2).

4. DEMONSTRATION

Vous faites la démonstration des différentes phases de l'utilisation du four, pour la cuisson des feuilletés, selon les indications données par le jury.

ANNEXE 1

Proportions type pour des miniatures

Une pâte feuilletée étalée de 0,230 kg permet de réaliser une vingtaine de miniatures.

Les garnitures nécessaires pour cette quantité de pâte peuvent être (au choix) :

- Anchois à l'huile : 0,030 kg
ou
- Olives noires ou vertes : 20 unités
ou
- Pruneaux : 15 unités
ou
- Saucisses cocktail : 20 unités
ou
- Gruyère emmenthal : 0,080 kg

Quelques prix relevés dans la petite surface à proximité de la structure (en euros) :

Anchois à l'huile (50 g) : 1
Olives noires dénoyautées (180 g) : 1,73
Olives vertes dénoyautées (100 g) : 0,79
Pruneaux moelleux (500 g) : 1,49
Saucisses (400 g) : 2,58
Gruyère emmenthal (100 g) : 0,53
Pâte feuilletée étalée (230 g) : 1,20
Bananes (5 pour environ 500 g) : 0,89
Citrons (5 pour environ 500 g) : 1,20
Oranges (4 pour environ 1 kg) : 1,50
Kiwis (6 pièces) : 1,5
Pamplemousses (la pièce) : 0,54
Sirop de fraises (75 cl) : 2,15
Sucre semoule (1 kg) : 1,30
Pommes (5 pour environ 1 kg) : 1,30
Lard fumé en tranches

Examen ou concours : Série* :
Spécialité/Option :
Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous-épreuve :
(Préciser, suivi s'il y a lieu, le sujet choisi)

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.

ANNEXE 2

GRILLE D'ÉVALUATION DE LA PRÉSENTATION DES FEUILLETES (à concevoir)

Examen ou concours : Série* :

Spécialité/Option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :
(Préciser, suivi s'il y a lieu, le sujet choisi)

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.

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

Examen ou concours : Série* :

Spécialité/Option :

Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

(Préciser, suivi, s'il y a lieu, le sujet choisi)

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.

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 « PREPARATION D'UN BUFFET »

Proposition de préparations culinaires en rapport avec la situation envisagée	15 points
Liste de denrées pour la réalisation des préparations culinaires	5 points
Maîtrise des techniques	30 points
Organisation du travail	10 points
Hygiène et sécurité	10 points
Evaluation organoleptique :	
• grille de présentation	5 points
• par le jury	15 points
Démonstration de l'utilisation du four	10 points
Total	100 points