



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - E3 - Animation, formation dans les domaines de la vie quotidienne - BTS ESF (Économie Sociale et Familiale) - Session 2011

1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen fait partie de l'épreuve pratique (E3) du BTS Économie Sociale et Familiale, session 2011. Les candidats sont amenés à animer des ateliers sur des thématiques de la vie quotidienne, en se concentrant sur l'autonomie des résidentes d'un foyer maternel.

2. Correction des questions

Question 1 : Réalisation d'une semoule au lait

Cette question demande aux candidats de réaliser une semoule au lait simple avec 0,5 L de lait en utilisant un micro-ondes. Les étapes à suivre incluent :

- Mesurer 0,5 L de lait.
- Ajouter 50 g de semoule, 50 g de sucre, une pincée de sel et quelques gouttes d'extrait de vanille.
- Mettre le mélange dans un récipient adapté au micro-ondes.
- Cuire à puissance maximale pendant environ 5 à 7 minutes, en remuant à mi-cuisson.

Il est important de vérifier la texture à la fin de la cuisson et d'ajuster si nécessaire.

Question 2 : Coût de la cuisson avec un micro-ondes

Pour répondre à cette question, il faut suivre le protocole de mesure d'énergie fourni dans l'annexe 2. Voici le raisonnement attendu :

- Mesurer le temps nécessaire pour porter 0,5 L d'eau à ébullition dans le micro-ondes.
- Noter la consommation d'énergie affichée par le consomètre.
- Calculer le coût de l'électricité utilisée en utilisant le prix du kWh (0,11 €). Par exemple, si le micro-ondes consomme 0,5 kWh pour faire bouillir l'eau, le coût sera : $0,5 \text{ kWh} * 0,11 \text{ €/kWh} = 0,055 \text{ €}$.

Question 3.1 : Prix de revient de la semoule au lait

Pour calculer le prix de revient, il faut additionner le coût des ingrédients et le coût de la consommation électrique :

- Coût des ingrédients (exemple) : 0,5 L de lait = 0,50 €, 50 g de semoule = 0,10 €, 50 g de sucre = 0,05 €.
- Prix total des ingrédients = $0,50 + 0,10 + 0,05 = 0,65 \text{ €}$.
- Ajouter le coût de l'électricité (exemple 0,055 €) : $0,65 + 0,055 = 0,705 \text{ €}$.

Le prix de revient total de la semoule au lait est donc de 0,705 €.

Question 3.2 : Tableau comparatif

Pour cette question, il faut présenter un tableau comparatif des avantages d'une semoule au lait faite maison par rapport à celle du commerce :

Critères	Fait maison	Commerce
Coût	Moins cher	Plus cher
Qualité	Ingrédients frais	Conservateurs possibles
Personnalisation	Adaptable aux goûts	Standardisé

Question 4 : Projet graphique pour la présentation

Pour cette question, les candidats doivent proposer un projet graphique pour la présentation d'un "Condé de semoule aux fruits pochés" en utilisant les éléments des annexes 4 et 5. Les choix doivent être justifiés en termes d'esthétique et d'appétence.

- Choisir un support attractif (assiette, compotier).
- Utiliser des couleurs vives avec des fruits frais pour attirer l'œil.
- Justifier le choix des ingrédients et de la présentation pour stimuler l'appétit.

Question 5 : Fiche hygiène-sécurité pour le micro-ondes

Les consignes doivent inclure des points essentiels pour l'utilisation sécurisée de l'enceinte à micro-ondes :

- Ne jamais utiliser de récipients en métal.
- Vérifier que les aliments sont bien couverts pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas faire fonctionner le micro-ondes à vide.
- Attendre quelques instants avant d'ouvrir la porte après la cuisson pour éviter les brûlures.

Chaque consigne doit être justifiée par des raisons de sécurité et d'hygiène.

3. Synthèse finale

Erreurs fréquentes :

- Ne pas respecter les quantités des ingrédients, ce qui peut fausser les résultats.
- Oublier de justifier les choix dans les réponses, surtout pour les projets graphiques.
- Ne pas effectuer les calculs avec précision, notamment pour les coûts.

Points de vigilance :

- Lire attentivement chaque question et les annexes pour bien comprendre les attentes.
- Organiser les réponses de manière claire et structurée.
- Utiliser un vocabulaire approprié et professionnel.

Conseils pour l'épreuve :

- Préparer des fiches de révision sur les techniques culinaires et les coûts.
- Pratiquer des mises en situation pour se familiariser avec les ateliers.
- Travailler en groupe pour échanger des idées et des techniques.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.