



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 2019

1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen fait partie de l'épreuve pratique du BTS Économie Sociale et Familiale (BTS ESF) de la session 2019. Il aborde la mise en œuvre de conseils et d'expertises technologiques dans le cadre de l'animation d'activités pour des personnes âgées, en lien avec la cuisine et l'aménagement d'espaces de vie.

2. Correction des questions

1.1. Justification de la précaution dans la recette

La question demande de justifier pourquoi il est important de bien séparer les blancs des jaunes d'œufs pour préparer les blancs en neige.

Le raisonnement attendu doit expliquer que les jaunes contiennent des graisses qui empêchent les blancs de monter correctement. Pour obtenir des blancs en neige fermes, il est crucial qu'ils soient exempts de toute matière grasse.

Réponse modèle : "Il est essentiel de bien séparer les blancs des jaunes d'œufs car les jaunes contiennent des lipides qui altèrent la capacité des blancs à monter en neige. Pour obtenir une mousse légère et aérée, il faut des blancs d'œufs purs, sans aucune trace de jaune."

1.2. Préparation d'une mousse au citron

Cette question demande de réaliser une mousse au citron pour deux personnes en suivant la recette fournie.

Il est important de respecter les quantités et les étapes de la recette. Les ingrédients nécessaires sont : 1 œuf, 25 g de sucre blanc semoule, 15 g de farine, et 0,025 L de jus de citron.

Réponse modèle : "Pour réaliser la mousse au citron, j'ai suivi les étapes de la recette. J'ai mélangé le jaune d'œuf avec le sucre, ajouté la farine, puis incorporé le jus de citron chaud. Après refroidissement, j'ai monté le blanc en neige et l'ai mélangé à la préparation. La mousse est maintenant prête à être mise au frais."

1.3. Proposition de décoration de l'assiette

Cette question requiert un croquis de décoration pour l'assiette accueillant le ramequin de mousse au citron, sur le thème de la fraîcheur du printemps.

Le croquis doit inclure des éléments tels que des fleurs comestibles, des zestes de citron, ou des feuilles de menthe pour évoquer la fraîcheur.

Réponse modèle : "J'ai dessiné un croquis mettant en avant des fleurs comestibles autour du ramequin, accompagnées de zestes de citron et de feuilles de menthe. Cela évoque la fraîcheur du printemps et embellit la présentation."

1.4. Mise en œuvre de la décoration

Il s'agit de réaliser la décoration de l'assiette devant le jury et de justifier les choix effectués. Les justifications doivent inclure l'idée de rendre le plat attrayant et d'éveiller l'appétit des enfants.

Réponse modèle : "J'ai choisi de décorer l'assiette avec des fleurs comestibles et des zestes de citron pour apporter une touche de couleur et de fraîcheur. Cela attire l'œil et rend le dessert plus appétissant, tout en étant en accord avec le thème du printemps."

1.5. Grille d'évaluation organoleptique

La question demande de réaliser une grille d'évaluation organoleptique pour comparer la mousse au citron maison et celle du commerce.

Les critères d'évaluation peuvent inclure la couleur, la texture, le goût, l'odeur, et l'aspect général.

Réponse modèle : "J'ai rempli la grille d'évaluation organoleptique en notant la mousse maison comme ayant une couleur plus vive, une texture plus légère, et un goût plus frais par rapport à celle du commerce. Cela a permis aux enfants de faire la différence."

2.1. Vérification de la puissance électrique de la lampe

Cette question demande de mesurer la puissance de la lampe halogène à l'aide d'un consomètre.

Il est attendu que l'étudiant note la puissance mesurée.

Réponse modèle : "Après utilisation du consomètre, j'ai mesuré la puissance de la lampe halogène à 50 watts."

2.2. Calcul de l'énergie consommée et coût de fonctionnement

Il faut calculer l'énergie consommée par la lampe en utilisant la formule : énergie (kWh) = puissance (kW) x temps (h).

Pour une utilisation de 3 heures par jour pendant un mois (30 jours), le calcul est le suivant :

- Puissance : 50 W = 0,050 kW
- Temps : 3 heures/jour x 30 jours = 90 heures
- Énergie consommée : 0,050 kW x 90 h = 4,5 kWh
- Coût : 4,5 kWh x 0,14 € = 0,63 €

Réponse modèle : "La lampe consomme 4,5 kWh par mois, ce qui représente un coût de 0,63 €. Ce coût est raisonnable pour un éclairage d'appoint."

2.3. Proposition de nouveau revêtement de sol

Il s'agit de choisir un revêtement de sol parmi ceux proposés dans l'annexe 5 et de justifier ce choix.

Le choix devrait se porter sur un revêtement antidérapant et adapté aux personnes âgées.

Réponse modèle : "J'ai choisi le dalle PVC adhésive Bali car elle est antidérapante, facile à poser et respecte les normes de sécurité pour les établissements recevant du public."

2.4. Calcul du prix de revient du revêtement

Pour calculer le prix de revient, il faut connaître la superficie de la pièce et le prix au mètre carré du revêtement choisi.

Dimensions de la pièce : 10 m x 5,5 m = 55 m².

Prix du revêtement choisi : 9,5 € / m².

Calcul : 55 m² x 9,5 € = 522,5 €.

Réponse modèle : "Le coût total pour le revêtement de sol s'élève à 522,5 €, ce qui dépasse le budget de 500 €. Il faudra envisager une alternative moins coûteuse."

3. Synthèse finale

Erreurs fréquentes :

- Ne pas justifier correctement les choix effectués.
- Oublier de respecter les quantités dans les recettes.
- Ne pas effectuer les calculs avec précision.

Points de vigilance :

- Veillez à bien suivre les consignes de présentation.
- Assurez-vous que toutes les réponses soient complètes et claires.

Conseils pour l'épreuve :

- Préparez-vous en révisant les techniques culinaires et les normes d'hygiène.
- Pratiquez des mises en situation pour être à l'aise lors de la présentation devant le jury.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.