

B.T.S. Diététique

E6 : Épreuve professionnelle de synthèse
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires

SESSION 2012

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

SUJET n°5

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.

BTS Diététique	SUJET n°5	Session 2012
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 12	Page : 1/6

Le Centre Hospitalier Universitaire de la ville de T., dispose d'un service d'hémo-oncologie. Un diététicien prend en charge l'ensemble des patients du service pour adapter l'alimentation aux contraintes thérapeutiques et assurer un état nutritionnel satisfaisant.

La corticothérapie est un des traitements souvent prescrit dans ce service et nécessite la mise en place d'un régime hyposodé à 1000 mg de sodium par jour.

De plus, l'état immunologique de ces patients impose la mise en place d'une alimentation dite « protégée » pour réduire le risque infectieux d'origine alimentaire.

Dans un but éducatif, le diététicien propose des ateliers relatifs aux restrictions sodées et à l'alimentation protégée. Ce jour là, toutes les préparations consommées par les patients sont élaborées sans sel d'ajout ni aliments salés (fromage, charcuterie, ...) tout en respectant les conseils pour préserver une bonne qualité microbiologique.

1. REALISATIONS PRATIQUES (38 points)

Dans ce contexte, il vous appartient de réaliser :

Préparation A : un plat de poisson servi avec une purée de carottes, pour 1 adulte recevant une corticothérapie.

Préparation B : une tarte (pâte brisée) aux pommes, pour 4 adultes en alimentation normale.

2. TRAVAIL ÉCRIT (12 points)

Rédiger :

- ☞ Le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (document-réponse 1).
- ☞ La fiche technique ci-jointe (document-réponse 2).

Documents joints et à disposition

Annexe : Liste limitative des denrées disponibles (**ANNEXE 1**).

Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires) :

- 1 exemplaire à rendre avant la prise de denrées
- 1 exemplaire à rendre en fin d'épreuve.

Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre en fin d'épreuve.

Documents à disposition :

- La liste des denrées à disposition
- La table de composition des aliments
- La table de composition des produits diététiques

BTS Diététique	SUJET n°5	Session 2012
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 12	Page : 2/6

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENRÉES DISPONIBLES

PRODUITS SURGELES

Filet de colin

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Pommes
Carottes
Pommes de terre
Poireaux
Citrons

Des produits courants (crèmerie, épicerie, ...) peuvent être commandés par les candidats (*voir la liste des denrées à disposition*).

BTS Diététique	SUJET n°5	Session 2012
U62 : Mise en œuvre de techniques culinaires	Code : 12	Page : 3/6

Quantités demandées : préciser kg, g, L, mL, pièce, unité, ...

[illegible]

Au cours des ateliers éducatifs, le diététicien propose à chaque patient immunodéprimé des conseils personnalisés qui permettront le maintien d'une « alimentation protégée » lors du retour au domicile.

1- Conseils relatifs au choix des aliments

	ALIMENTS A EVITER	JUSTIFICATIONS
Lait, fromages, laitages.	- -	
Viandes, poissons, crustacés, œufs, abats, charcuteries.	- - - -	
Légumes, fruits.	- -	
Epices, condiments, boissons.	- -	

2- Conseils relatifs à la mise en œuvre des préparations

ETAPES	CONSEILS D'HYGIENE
Achats et conservation des denrées.	- -
Pendant la préparation du repas : Mains, matériel, plan de travail, modes de cuisson, ...	- - - -
Conservation et consommation des restes.	- -
Entretien de l'équipement : vaisselle, réfrigérateur, petit électroménager, ...	- - -