

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

## 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*).



## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

SESSION 2012

ÉPREUVE DE MISE EN ŒUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES – U62

## ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

**Préparation A** : un plat de poisson servi avec une purée de carottes, pour 1 adulte recevant une corticothérapie. **6 Points**

**Poisson :**

- **Composition** /personne :

poisson : poids net : 100 à 150 g,

corps gras de cuisson : huile 10 g max

et/ou corps gras d'assaisonnement : beurre ou huile 10 g max, crème fraîche 20 g max

garniture aromatique : 50 g max (CB, Papillote, four, ...)

PAS DE SEL

- **Cuisson** :

Toute cuisson acceptée : court-bouillon maison, vapeur, four, sauté, papillote, braisé, etc... et peut être présenté avec ou sans sauce (blanche, à base de CF, ...)

Vérification du juste degré de cuisson

**Purée de carottes :**

- **Composition** /personne :

carottes : poids net : 150 à 250 g (en fonction de la quantité de PdT)

liant éventuel : PdT (1/3 max donc 2/3 de carottes), autres liaisons possibles à base de roux, liaison glucidique simple (farine 10 g max, maïzena).

lait : 50 à 75 mL

corps gras d'assaisonnement : beurre, crème fraîche

PAS DE SEL NI FROMAGE

- **Cuisson** :

cuisson acceptée : à l'eau, vapeur, ..., avec ou sans pression

texture à adapter pour purée : fourchette, moulin à légumes, mixeur (attention selon proportion de PdT).

Pour la préparation A :

Dressage du poisson et de la purée en assiette(s) individuelle(s) ou dans le plat de cuisson (au four).

Maintien en  $T > 63^{\circ}\text{C}$  et protection du plat

Possibilité d'un Parmentier de poisson à la purée Crécy

**Pour la préparation A :**

- pas de sel d'ajout ou de cuisson (sel fin ou gros)

- pas d'utilisation d'ingrédients salés : CB ou bouillon déshydratés, Ketchup, concentré de tomates, moutarde, chapelure, margarine, fromage (emmental, ...)

- utilisation d'épices moulues si pas de sel dans la composition

- développement des saveurs par choix d'ingrédients (herbes, épices, CG, ...) ou choix de cuisson

- attention à l'apport total de lipides d'ajout: 15 à 20 g max pour le plat complet

Attention à l'hygiène +++ : mise en œuvre de pratiques respectueuses de la qualité microbiologique

Respect de la chaîne du froid et du chaud (couple temps/ température)



**Préparation B : une tarte (pâte Brisée) aux pommes, pour 4 adultes en alimentation normale**  
**6 Points**

On accepte tarte : lamelles de pommes, compote et lamelles, compote et croisillons de pâtes, tarte à l'alsacienne.

**Pâte Brisée** pour 4 adultes

Farine P = 100 g max (pâte et abaisse)

MG (beurre ou margarine) : P/2 soit 50 g

Sel : ne pas oublier car alimentation normale !

Eau

**Garniture** pour 4 adultes:

Pommes : 200 à 300 g PN.

Sucre facultatif : 20 g

Parfum : vanille, cannelle, ...

**-Techniques**

**Pâte :**

Travail rapide et développement minimum du gluten

Repos de la pâte (20 à 30 min)

Préchauffage du four T 7

Abaisse

Cuisson

Démoulage

Refroidissement sur grille

Décor éventuel : amandes grillées, gelée, confiture.

Dressage sur plat de service

Maintien au froid

**Fruits:**

Marche en avant

Travail rapide et utilisation d'antioxydant (citron)

Cuisson au four sur la pâte ou cuisson préalable : étouffée, sauté

Sucrage et parfum éventuels

Refroidissement rapide selon utilisation.

**BARÈME**

**1. RÉALISATION PRATIQUE 38 points :**

Préparation A	Préparation B
Présentation 2.5	Présentation 2.5
Dégustation 6	Dégustation 6
Technique 6	Technique 6

**Organisation : 4 points**

**Hygiène, sécurité, respect de l'environnement (eau, énergie, matériel) : 5 points**

**2. TRAVAIL ÉCRIT 12 points :**

BON DE COMMANDE	5 points
FICHE TECHNIQUE	7 points



## Correction fiche technique

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 dans un cadre familial.

### 1- Conseils relatifs au choix des aliments (4 points=2+2)

	ALIMENTS A EVITER	JUSTIFICATIONS
<b>Lait, fromages, laitages.</b>	Lait cru Fromage au lait cru Fromage avec moisissures	Doivent apparaître les notions suivantes : - contamination initiale : avec charge bactérienne (salmonelles, listéria, toxoplasme, ...) avec charge fongique (aspergillus) avec charge toxicologique (pesticides, antibiotiques, ...) - contamination croisée : 1 exemple de situation à risque mettant en œuvre au moins 1 des 5 M Et mention des autres M
<b>Viandes, poissons, crustacés, œufs, abats, charcuteries.</b>	Viandes, poisson, crustacés crus et /ou séchés, fumés Œuf cru (mousse, mayonnaise, ...) Charcuterie consommée sans cuisson après l'achat (rillettes, pâtés, ...) Préparations artisanales, à la coupe, sans préemballage, ... Abats à risque toxicologique (foie, cervelle, ...)	
<b>Légumes, fruits.</b>	Légumes ou fruits avec présence de terre (carottes, fraises, ...) Fruits crus consommés avec la peau	Attention à ce que le vocabulaire utilisé soit adapté à un individu non spécialiste de la question hygiène (fiche destinée au patient)
<b>Epices, condiments, boissons.</b>	Aliments achetés en vrac Herbes, épices, fruits secs utilisés au préalable et gardés dans emballages Eau du robinet stagnante	

Aliments à éviter : 4 fois 2 items x0.25 et Justifications et exemples 8 itemsx0.25 = 2 pts

### 2- Conseils relatifs à la mise en œuvre des préparations 3 pts (12 itemsx0.25 pts)

ETAPES	CONSEILS D'HYGIENE <i>notions attendues</i>
<b>Achats et conservation des denrées.</b>	Vérifications des DLC, DLUO et intégrité des emballages, absence de contaminant (moisissures par exemple). Achats en quantité raisonnée pour éviter les stocks. Maîtrise des températures et temps de conservation. Respect de la chaîne du froid (produits réfrigérés et surgelés).
<b>Pendant la préparation du repas :</b> Mains, matériel, plan de travail, modes de cuisson, ...	Tenue propre et lavage des mains fréquent et maîtrisé Maîtriser les contaminations initiales (lavage, désinfection, ...). Eviter et/ou limiter les contaminations croisées. Travail rapide dans environnement et avec matériels propres. Respect des températures et protection pendant refroidissement et remise en température.
<b>Conservation et consommation des restes.</b>	Consommation « à la minute » de produits emballés sensibles (jambon, fromages, ...) Pour les produits d'épicerie sèche refermer l'emballage et protéger de l'air ambiant. Pas de consommation de restes.
<b>Entretien de l'équipement :</b> vaisselle, réfrigérateur, petit électroménager, ...	Lavage/désinfection adaptés. Re-lavage éventuel du matériel à risque (hachoir) ou peu utilisé. Utilisation raisonnée des torchons (désinfection, repassage, changement fréquent, ...) Nettoyage/désinfection réguliers du réfrigérateur : fréquence 1 fois/semaine. Vérifier la température des différents compartiments. Désinfection et lavage du petit électro-ménager.

Pour cette partie veiller à adapter le vocabulaire au contexte