

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

E6A-U61 : ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE ÉTUDE DE CAS

SESSION 2016

Durée : 3 heures 30

Coefficient : 2,5

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique sous réserve que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (Circulaire n°99-186, 16/11/1999)
- Tout autre matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.

Documents joints :

- Annexe 1 : Plan alimentaire pour les enfants de 18 à 36 mois
- Annexe 2 : Table de composition des aliments
- Annexe 3 : Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments

BTS Diététique	Sujet	Session 2016
E6A-U61 : Épreuve professionnelle de synthèse – Étude de cas	Code : 16DIE6EC2	Page 1/9

CRÈCHE COLLECTIVE «La Ruche»

La crèche collective «La ruche» de la ville de B a une capacité de 50 places. La crèche est ouverte de 7h30 à 18h30, du lundi au vendredi inclus.

Les enfants sont répartis en 3 sections :

- petite section jusqu'à un an
- moyenne section de 12 à 18 mois
- grande section de 18 à 36 mois.

Les enfants prennent à la crèche :

- un déjeuner entre 11h 30 et 12h 30
- un goûter vers 15 h.

La diététicienne en charge de la restauration, en collaboration avec les responsables des différentes sections, élabore 2 types de menus :

- un pour les moins d'un an, à 3 composantes et de texture mixée
- un autre pour les moyens et grands, à 4 ou 5 composantes, de texture mixée ou avec petits morceaux.

Les recommandations du GEMRCN 2015 sont respectées pour les quantités d'aliments servies et l'utilisation entre autre de lait de croissance.

1. Alimentation des enfants à la crèche (18 points)

1.1. Présenter et justifier les apports nutritionnels conseillés pour les enfants âgés de 2 à 3 ans.

1.2. Calculer la ration moyenne à 4,8 MJ et proposer une répartition adaptée.

2. Action de la diététicienne au sein des structures petite enfance (12 points)

Ces structures fonctionnent à l'aide d'un plan alimentaire. La diététicienne est chargée d'améliorer ce plan en conformité avec le GEMRCN 2015.

2.1. Proposer les modifications nécessaires pour les déjeuners et les goûters du plan alimentaire de l'annexe 1, pour les enfants de 18 à 36 mois.

2.2. À partir de ce nouveau plan alimentaire, rédiger une semaine de menus pour les déjeuners et goûters du mois de septembre.

2.3. De nombreux parents se questionnent sur le type de lait à donner après 1 an. Dans ce contexte, énoncer les intérêts de la consommation du lait de croissance.

3. Prise en charge de Clément, allergique aux protéines du lait de vache (20 points).

Clément, âgé de 2 ans et demi est inscrit à la crèche. Il présente une allergie aux protéines du lait de vache. À son entrée, il est en équilibre staturo-pondéral avec un poids de 13 kg pour une taille de 90 cm.

Il a été nourri exclusivement au sein pendant deux mois, les troubles sont apparus au moment du sevrage. Un régime adapté a alors été prescrit. Actuellement le régime est élargi, Clément tolère à présent les protéines de viande bovine et de soja (dont la quantité est cependant limitée à 200ml de jus de soja ou équivalent par jour).

3.1. Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place pour accueillir Clément. Conformément à la circulaire n°2003-135 du 18 septembre 2003, le PAI permet l'accueil des enfants atteints de troubles de la santé.

3.1.1. Préciser les solutions que prévoit ce texte pour l'organisation des repas en collectivité.

3.1.2. Citer les autres pathologies pour lesquelles l'alimentation nécessite la mise en place d'un PAI.

3.2. La diététicienne rédige pour le personnel de la crèche une fiche précisant, sous forme d'un tableau, le choix des aliments autorisés et interdits pour Clément. Elle y apporte un commentaire justifié pour chaque type d'aliments.

Présenter cette fiche.

3.3. Adapter les menus rédigés dans la question 2.2 à la prise en charge de Clément.

3.4. À la demande du personnel, la diététicienne anime une formation sur l'étiquetage des produits de biscuiterie industrielle.

Citer au moins 6 dénominations, parmi les ingrédients des biscuits, permettant de suspecter la présence de protéines de lait de vache.

ANNEXE 1 : Plan alimentaire pour les enfants de 18 à 36 mois

D É J E U N E E R	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5
	Crudité Veau ou agneau ½ féculents + ½ légumes Laitage	Crudité+ fromage Volaille Féculent Fruit cuit	Féculent + crudité Porc Légumes + fromage ou béchamel Fruit cru	Légumes cuits Bœuf Féculent + fromage Fruit cru	Crudité Poisson ½ féculents + ½ légumes Fromage
G O Û T E R	Laitage + féculents Jus de fruits frais	Lait croissance Céréales peu sucrées	Lait croissance Pain + beurre, confiture	Lait croissance Biscuit peu sucré ou gâteau maison	Laitage Fruit cru ou cuit

COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÉMENT À LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS EN g POUR 100g OU 100ml

PRODUITS	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS
	en g pour 100 g ou 100 ml			en mg pour 100 g			COMPLÉMENTAIRES
Lait sec écrémé non sucré (Régilait)	35.5	0.8	51.7	1 200	2 000	1 500	Sans saccharose
Lait croissance nature (Candia)	2.7	2.7	6.8	39	138	115	Fer = 1,4 mg
Lait Matin léger 1/2 écrémé (Lactel)	3.2	1.5	4.8	40		120	Lactose < 0.5 g
Lait sec AL 110 (Nestlé)	14	25	55.5	170	600	450	Sans lactose enrichi en fer 4,4 mg/100 g
Lait sec O-LAC (Mead-Johnson)	11	28	56	160	570	430	Sans lactose
Protifar plus (Nutricia)	89	2	<1.5	NC	NC	NC	Goût neutre
Caloreen (Nestlé)	0	0	95	40	NC	NC	Dextrine-Maltose
Clinutren poudre (Nestlé)	0	0	100	< 200	NC	NC	Epaississant instantané à froid et à chaud
Fleur de Maïs (Maizena)	0.4	0.6	87	4	4	NC	
Pain sans gluten (Valpiform)	3.8	5.1	48	2000	NC	NC	sans gluten
Préparation de type farine pour pain et pâtisserie (Rite Diet)	0.3	0.3	90	8	26	NC	Hypoprotidique sans gluten
Pâtes à potage - spaghetti (Rite Diet)	0.5	1.5	85.5	< 100	< 20	40	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type pain de mie tranché (Valpiform)	4.5	3.9	48.1	NC	NC	NC	Sans gluten salé
Coquillettes (Schär)	9	2.5	73.6	100	-	-	
Compléments oraux							
Fortimel Extra (Nutricia) Pour information : contenance : 200ml	9	5.2	15.7	60	206	216	Fer : 1,6 mg Parfums variés...
Fortimel Energy sans lactose (Nutricia) Pour information : contenance : 200ml	5,9	5,8	18,4	90	159	91	Fer : 2,4 mg S/lactose, S/gluten, S/fibre Parfums variés...
Clinutren Energy (Nestlé) Pour information : contenance : 200ml	9	8,7	21,5	100	210	190	Fer : 1,5 mg S/lactose, S/gluten, S/fibre Parfums variés...
Ressource 2.0 fibres (Fresenius) Pour information : Contenance : 200ml	9	8.7	21.4	100	210	175	Fer : 1,5 mg Parfums variés...
Clinutren Fruit (Nestlé) Pour information : contenance : 200ml	4	0	27	15	45 à 60	55	Parfum : Orange, pamplemousse, poire-cerise, framboise-cassis
Fortimel crème (Nutricia) Pour information : contenance: 125 ou 200g	10	5	19	80	215	200	Fer : 2,5 mg Parfums variés...
Fortimel Yog (Nutricia) Pour information : contenance : 200ml	5,9	5.8	18.7	105	201	108	Fer : 2,4 mg Parfums variés...
Delical Potage HP (LNS) Pour information : contenance : 200ml	7,6	6,5	19,1	200 (moyenne)	150 (moyenne)	100 (moyenne)	Sans lactose
Delical Mixé HP/HC (LNS) Pour information : contenance : 300 g	9,2	6,7	17	180 (moyenne)	190 (moyenne)	100 (moyenne)	

* NC = non connu

Référence 2016

