



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Bordeaux
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BTS DIETETIQUE

SESSION 2009

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE ÉTUDE DE CAS

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ ÉCOLE

1.1. Liaison froide (8 points)

- Schéma exigé
- Toutes les étapes doivent figurer, de la réception des marchandises en cuisine centrale jusqu'à la distribution (sans oublier la gestion des restes et le nettoyage des récipients)
- Insister sur les couples temps-température.

1.2. Contrôles à effectuer (5 points)

- Conformité sur les plans quantitatif et qualitatif aux menus servis
- Camion : température et propreté
- Livreur : propreté
- Préparation : DLC (J + 3), température, intégrité des emballages ...
- Enregistrement de ces contrôles (traçabilité)

- « Mentions devant... »

- Dénomination du produit et nb de portions
- Date de fabrication
- Date limite de consommation,
- Température de stockage
- Marque de salubrité

1.3. (5 points)

1.3.1. Conséquences

- exemple de conséquences à court terme :
 - Limitation des ingesta du déjeuner
 - Déséquilibre de la ration journalière de par la nature des produits consommés, avec insuffisances possibles d'apports en minéraux, en vitamines, en fibres, en eaux...
 - Jeûne prolongé (→ 15 h)
- exemple de conséquences à long terme :
 - risque de surcharge pondérale, voire d'obésité et de pathologies associées
 - pérennisation d'un mauvais comportement alimentaire.

↳ Conseils proposés :

- valoriser la place du petit déjeuner pris en famille
- si le principe de collation est maintenue, elle sera organisée par l'école, qui en gèrera le moment (au moins 2 h avant le déjeuner) et la nature (ex : fruits frais ou en compote sans sucre, pur jus de fruits, fruits secs)

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2009
ÉPREUVE ETUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 09DIE6EC-COR		Page 1/3

2.1. Apports nutritionnels conseillés (7 points)

- Énergie

7,5 à 8 MJ/jour

En considérant 1 NAP journalier moyen (1,6)

- Protéines

11 à 15 % de l'énergie

Protéines de haute VB + Pa/Pv

- Lipides

30 à 35 % de l'énergie

Répartition à préciser + La/Lv

- Glucides

Complément énergétique G complexes

PS \leq 10 % de l'énergie G simples

- Eau

1 mL/4, 18 kJ au minimum à augmenter largement en cas de dépenses physiques importantes

- Fibres

~ 13 g/jour (âge + 5)

- Minéraux :

Calcium : 900 mg/jour

Fer : 8 mg/jour

- Vitamines :

C : 90 mg/jour

D : 5 μ g/jour

2.2. Calcul de la ration moyenne : (5 points)

Sont attendus P, L, G, Ca⁺⁺

2.3. Vérification des menus (6 points)

(par rapport aux recommandations du GEM RCN) et discussion

1. fromages apportant plus de 150 mg Ca⁺⁺/portion :
4 (fréquence : 8/20 au minimum) donc augmenter la fréquence des pâtes pressées cuites et des pâtes pressées non cuites.
2. fromages apportant entre 100 et 150 mg de Ca⁺⁺/portion :
4 si l'on compte les 2 fromages fondus et les 2 fromages blancs – discussion possible (fréquence : 4/20 au minimum) donc fréquence pouvant être correcte.
3. desserts lactés ou produits laitiers apportant au moins 100 mg de Ca⁺⁺ et moins de 5 g de lipides :
4 dont 1 sujet à discussion (crème dessert)
(fréquence : 6/20 minimum)
donc insuffisant, augmenter la fréquence de consommation des yaourts.

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2009
ÉPREUVE ETUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 09DIE6EC-COR		Page 2/3

4. desserts > à 15 % de lipides et apportant plus de 20 g de G_s TOTAUX/portion : 3 dont 1 sujet à discussion (l'éclair au chocolat)
(fréquence : 3/20 maximum)
donc fréquence correcte
5. desserts < à 15 % de lipides, mais apportant plus de 20 g de G_s TOTAUX/portion : 4 dont 2 sujets à discussion (crème dessert vanille-chocolat et compote de pêches-biscuit sec)
(fréquence : 4/20 maximum)
donc fréquence correcte
6. fruits crus : fréquence correcte

3.1. Justifications des apports nutritionnels spécifiques de Nicolas (3 points)

- lipides : respecter impérativement la qualité,
- glucides :
 - respecter la prescription (50 % G_T ; PS)
 - notions d'IG et de fractionnement en fonction de l'insulinothérapie
- eau : à adapter aux pertes hydriques
- fibres : lien avec l'IG des repas (intérêt des fibres solubles)

3.2. Adaptations de la 1^{ère} semaine de menus (4 points)

- Lundi 12/11: rajouter des légumes cuits
Ex : Parmentier de thon et épinards
- Mardi 13/11 : absence de crudité et yaourt sucré → yaourt nature et un fruit frais
- Jeudi 15/11 : ajouter des légumes cuits avec les frites et remplacer la crème dessert par le fromage blanc
- Vendredi 16/11 : rajouter un féculent en association avec les haricots verts

3.3. Ingestion de glucides simples dans une boisson (4 points)

Ex :

- 5 à 10 g de sucre dans un verre d'eau
- Sodas (100 mL)
- Jus de fruits (1 verre)

Justification : un apport d'aliments à IG élevé et une absorption rapide de glucides, permettant une amélioration rapide de la glycémie. 5 g de sucre/tranche de 20 kg

3.4. - Sur le plan nutritionnel : (3 points)

- Remplacer les boissons sucrées par de l'eau ou du pur jus de fruit
- Limiter à 1 portion la quantité de gâteau consommée
- Éviter les bonbons et autres confiseries
- Proposer des fruits (ex : mandarines), des fruits secs
- Surveillance glycémique :

Adapter la dose d'insuline du soir et l'apport glucidique du dîner, en fonction du dextro.

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2009
ÉPREUVE ETUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 09DIE6EC-COR		Page 3/3