

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2001

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

SUJET N° 1

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Le centre hospitalier de la ville de A. met en place un service d'éducation en diabétologie. Les patients y sont accueillis par groupe de 8 pour la journée qui se déroule de la manière suivante :

| | |
|-------------------|---|
| 8 h 00 à 10 h 00 | Consultations médicales et diététiques, |
| 10 h 00 à 12 h 00 | Education nutritionnelle + atelier cuisine |
| 12 h 00 à 12 h 30 | Présentation du buffet repas |
| 14 h 00 à 15 h 00 | Education "soins infirmiers" |
| 15 h 00 à 16 h 00 | Mini conférence par le médecin responsable du service |

Lors du buffet, les diététiciennes insistent particulièrement sur les équivalences glucidiques afin de permettre aux diabétiques d'avoir une alimentation la plus variée possible.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Pour le mardi, en plat chaud, ratatouille et riz pour une personne. La portion doit apporter 40 à 45 g de glucides.

Préparation B : Pour le mercredi, tartelettes aux pommes pour trois personnes. Chaque tartelette apportera 30 g de glucides.

2. TRAVAIL ECRIT

Rédiger :

↳ le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (**document-réponse 1**).

↳ la fiche technique (**document-réponse 2**).

Un exemplaire du bon de commande sera remis au jury avant le début du travail pratique, l'autre exemplaire sera rendu en fin d'épreuve.

Documents joints

Annexes : Liste limitative de denrées disponibles Annexe 1.

Liste des denrées considérées comme courantes Annexe 2

Tables de composition des aliments

Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires) à rendre avec la copie.

Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre avec la copie.

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Tomates
Courgettes
Aubergines
Poivrons rouges ou verts
Echalotes
Citrons
Pommes

EPICERIE

Huile d'olive

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats (voir Annexe 2).

ANNEXE 2

LISTE DES DENREES CONSIDEREES COMME COURANTES EN CREMERIE - EPICERIE ET DIETETIQUE

PRODUITS FRAIS

Ail
Oignons
Herbes aromatiques

CREMERIE

Lait ½ écrémé UHT
Crème UHT à 30 % de MG
Beurre doux
Margarine
Emmental
Œufs extra-frais

EPICERIE

Farine de blé type 55
Fécule de pomme de terre
Maïzena
Semoule de blé fine
Chapelure
Riz long
Riz rond
Herbes aromatiques séchées
Bouillon de volaille, de bœuf déshydratés
Court-bouillon déshydraté
Poivre moulu
Muscade noix ou râpé
Sel fin, gros
Curry en poudre
Moutarde forte
Vinaigre de vin
Concentré de tomate
Huile d'arachide, de tournesol
Poudre à lever
Sucre semoule et morceaux
Sucre glace
Vanille poudre, liquide, gousse
Cannelle poudre
Chocolat poudre, cacao en poudre
Extrait de café
Extrait de fleur d'oranger
Raisins secs
Amandes effilées
Café lyophilisé
Confiture d'abricot
Gelée de groseille
Rhum

PRODUITS DIETETIQUES

ASPARTAM

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat
.....

Document à destination des patients diabétiques remis lors de l'atelier cuisine.

TARTELETTE AUX POMMES POUR UNE PERSONNE

| INGREDIENTS | QUANTITES BRUTES en g | QUANTITES NETTES en g | GLUCIDES en g |
|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|
| | | | |
| Une tartelette apporte | | g de glucides | |

Cette quantité de glucides peut être également apportée par d'autres préparations.

Voici 4 équivalences glucidiques salées ou sucrées :

-
-
-
-

TECHNIQUE DE PREPARATION DES TARTELETTES AUX POMMES

| |
|--|
| |
|--|

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Sujet de référence : | Date de l'épreuve : |
| Numéro de référence : | Poste de la cuisinette : |
| | Page 6/6 |

COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÉMENT A LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS

| PRODUITS | PROTIDES | LIPIDES | GLUCIDES | Na | K | Ca | OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES |
|--|-----------------|---------|----------|------------------|-------|-------|---|
| | en g pour 100 g | | | en mg pour 100 g | | | |
| Lait concentré sucré (Nestlé) | 9,5 | 10 | 53,1 | 166 | 388 | 361 | 40,6 saccharose |
| Lait concentré non sucré (Gloria) | 7 | 7,5 | 9 | 120 | 250 | 228 | |
| Lait sec entier non sucré (Mont blanc) | 25,6 | 26,5 | 39,3 | 350 | 1 400 | 950 | Lactose |
| Lait sec totalement écrémé non sucré (Régilait) | 36 | 0,7 | 51,8 | 1 200 | 2 000 | 1 500 | Lactose |
| Lait sec DIARGAL (Gallia) | 14,7 | 20,3 | 59,7 | 300 | 600 | 450 | Sans lactose |
| Lait sec aL 110 (Nestlé) | 14 | 25 | 55,5 | 170 | 600 | 450 | Sans lactose enrichi en fer 4,4 mg/100 g |
| Lactodiet | | | | | | | |
| Olac | | | | | | | |
| Alburone (Clintec) | 87,2 | 1,8 | 0,2 | 40 | - | 1 700 | Lactose protéines de lait |
| Protif 1 (Jacquemaire) | 86 | 3,2 | 0,3 | 40 | 1 700 | 160 | Origine végétale |
| Protifar + (Nutricia) | 88,5 | 1,6 | - | 30 | 50 | 1 350 | Sans lactose |
| SP 95 (D.H.N.) | 87 | 1,8 | 0,5 | 120 | 60 | 1 150 | Protéines de lait + végétales |
| Huile Cérès (Astra-Calve) | - | 100 | - | - | - | - | 95 % T.C.M. |
| Liprocil (Clintec) | - | 100 | - | - | - | - | 80 % T.C.M. + A.G.E. |
| Triglydal (Sodiétal) | - | 100 | - | - | - | - | 81,5 % T.C.M. + A.G.E. |
| Margarine Cérès (Astra-Calve) | 0,05 | 80 | 0,2 | 40 | - | 6 | 72 % T.C.M. |
| Dextrine-Maltose (Jacquemaire) | 0,5 | 0 | 93,6 | 110 | 21 | 14 | Sans lactose sans saccharose sans fructose |
| Maltrinex (Clintec) | | | 95 | < 3 | 1 | 1 | |
| Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire) | 8,8 | 1,6 | 81,8 | 25 | 170 | 22 | Sucre (dans total glucides) |
| Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire) | 2,7 | 1,5 | 93 | 15 | 25 | 45 | Sucre (dans total glucides) |
| Fleur de Maïs (Maïzena) | 0,3 | 0,6 | 85 | 4 | 4 | 9,8 | |
| Farine Florigoz, enrichie, sans gluten, instantanée (Guigoz) | 13,2 | 1,2 | 77 | 14 | 210 | 30 | |
| Préparation de type farine (Rite Diet) | 0,25 | - | 85 | 10 | 8 | < 40 | Hypoprotidique sans gluten |
| Préparation de type Biscotte (Aproten) | < 1 | 8,5 | 82,5 | < 40 | < 70 | - | Hypoprotidique sans gluten |
| Préparation de type Pain (Rite Diet) | < 1 | 7,8 | 59,2 | < 500 | < 40 | 14 | Hypoprotidique sans gluten salé |
| Pâtes à potage - spaghetti (Rite Diet) | 0,5 | 1,5 | 85,5 | < 100 | < 20 | 40 | Hypoprotidique sans gluten |
| Préparation de type Farine (Taranis) | 5,5 | 1 | 80 | < 40 | < 40 | 250 | Enrichi en fer sans gluten |
| Préparation de type Biscotte (Riesal) | 3,4 | 13,7 | 77,2 | 130 | < 60 | | Sans gluten |
| Préparation de type pain de mie (Valpiform) | 4,5 | 3,9 | 48,1 | 450 | 40 | | Sans gluten salé |
| Coquillettes - Nouilles (Glutafin) | 7,9 | 1,6 | 78,6 | 15 | 10 | | Sans gluten |
| Viandes homogénéisées | | | | | | | |
| - Viande diététique Blédina (Jacquemaire) | 14 | 3,5 | 0,3 | 25 | 225 | 7,7 | |
| - Boeuf (Guigoz) | 7 | 4 | 2,9 | 127 | 131 | 6,7 | |
| - Boeuf diététique hyposodé (Gallia) | 14 | 3,5 | 0,3 | 53 | 226 | 7,3 | Caroube |
| Légumes homogénéisés | | | | | | | |
| - Haricots verts (guigoz) | 1,1 | 0,7 | 7,2 | 97,2 | 123 | 44,5 | |
| - Jardinière de légumes (Guigoz) | 0,8 | 0,2 | 7 | 105 | 140 | 14,1 | |
| - Légumes assortis (Gallia) | 1 | 0,15 | 7,4 | 141 | 225 | 22 | |
| - Carottes diététiques hyposodées (Guigoz) | 0,7 | 0,1 | 7,8 | 20 | 203 | 27,3 | |
| - Légumes diététiques hyposodés (Jacquemaire) | 1,8 | 0,2 | 6,6 | 20 | 239 | 31,9 | |
| Fruits homogénéisés | | | | | | | Vitamine C (en mg) |
| - Coings-pommes (Jacquemaire) | 0,3 | 0,15 | 22,5 | 2 | 135 | 11 | 9 |
| - Pulpes pommes et coings (Jacquemaire) | 0,3 | 0,2 | 10 | 5 | 130 | 13 | - |
| - Pommes-Bananes (Guigoz) | 0,3 | 0,3 | 24,2 | 1,2 | 109 | 3,2 | 13 |
| - Pommes-cassis (Guigoz) | 0,3 | 0,3 | 17 | 0,7 | - | - | 25 |
| - Ananas-Bananes sans sucre (Gallia) | 0,7 | 0,1 | 13,3 | 3 | 280 | 11 | 14 |
| Jus de fruits | | | | | | | Vitamine C (en mg) |
| - Pommes-pruneaux (Blédina) | 0,4 | - | 15,2 | 1 | 140 | | 6 |
| - Raisins-abricots (Blédina) | 0,2 | - | 13,8 | 1,2 | 100 | | 7 |
| - Ananas-orange (Gallia en biberon) | 0,2 | - | 12,4 | 2 | | | 20 |
| Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL | | | | | | | |
| Nutridoral (Sodiétal) | 18,8 | 5,6 | 31,2 | 40 | 120 | 550 | Boisson sucrée |
| Printania (Clintec) | 7,5 | - | 22,5 | 0,03 | 100 | 50 | Boisson aux fruits sans lactose |
| Nutrigil HC (Jacquemaire) | 13,4 | 7,2 | 37 | 108 | 478 | 152 | Boisson sucrée |
| Fortimel (Nutricia) | 19,5 | 4,2 | 20,8 | 100 | 400 | 540 | Boisson sucrée |

