

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 DIÉTÉTIQUE

PROPOSITION DE SUJET POUR LA SESSION 2008

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE ÉTUDE DE CAS

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉS

1.1. Justification des ANC (8 points)

ENERGIE :

- DEJ : 8 à 9 MJ/j
- MB des femmes : 4,75 MJ/j
- MB des hommes : 6,3 MJ/j
- NAP journalier moyen : 1,5 (à justifier)
- DEJ moyenne = MB moyen x NAP journalier moyen

Avec un calcul moyen cohérent en fonction du sexe

PROTEINES : 1,1 g/kg/jour ou 11 à 15% de l'énergie

LIPIDES : 30 à 35 % de l'énergie.

AGE : oméga 6 : 7,5 g/j – oméga 3 : 1,5 g/j – insister sur les AGPI-LC

GLUCIDES : en complément de l'énergie ou 50 à 55 % de l'énergie.

Discussion sur la répartition des glucides simples et glucides complexes.

Produits sucrés : 10 à 12% de l'énergie et leur répartition.

EAU :

1L au minimum de boisson ou 1 mL d'eau/kcal au minimum

explication sur les risques accrus de déshydratation

choix des boissons

FIBRES : environ 25 g/j

MINÉRAUX :

- calcium : 1200 mg/j
- magnésium : 360 mg/j pour les femmes et 420 mg/j pour les hommes OU 6 mg/kg/j
- sodium : normosodé

VITAMINES :

- vit D : 10 à 15 µg/j
- vit C : 120 mg/j

Pour chacun des nutriments, les rôles physiologiques particuliers à la personne âgée sont attendus.

1.2. RATION (4 points)

Le minimum attendu concerne : P, L, G, Calcium

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2008
ÉPREUVE ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 08DIE6EC-COR		Page 1/3

1.3. PLAN ALIMENTAIRE ET MENU (6 points)

EXIGENCES SUR LE PLAN :

- seulement les déjeuners
- 5 composantes
- équilibre :
 - 1 produit laitier
 - 1 source de vitamine C
 - 1 plat protidique de bonne qualité
 - alternance féculent-légumes et panachage

EXIGENCES POUR LES MENUS :

- conformité au plan
- respect de la saison
- adaptation des choix et des modes de préparation des aliments à la population
- valorisation des aspects organoleptiques
- originalité des préparations
- ...

2. Fiche (10 points)

Evaluation de la forme (3 points)	Evaluation du fond (7 points)
<ul style="list-style-type: none">- titre- énumération- termes utilisés adaptés à la population- format (1 à 2 pages)- mise en exergue des points importants- illustrations éventuelles- lisibilité par les personnes âgées	<ul style="list-style-type: none">- température- durabilité des produits et gestion des restes- propreté (nettoyage : fréquence et modalités)- décartonnage- introduction de produits propres dans l'enceinte- production des aliments- notion de séparation des différents aliments- ...

3.1. (6 points)

IMC antérieur = 28 kg/m^2 => surcharge pondérale

IMC actuel = 32 kg/m^2 => obésité modérée de type I

ENERGIE :

MB de Mme D : 4,75 MJ/j

DEJ : $4,75 \times 1,5 \text{ MJ/j} = 7,2 \text{ MJ/j}$

PROTEINES:

Calculer le poids souhaitable : formule IMC et IMC à 25 kg/m^2 (de 22 à 25) : soit 56 à 63 kg

Apport protéique : 84 à 95 g protéique/j

LIPIDES :

30 à 35% - importance des AGPI-LC dans les maladies neurologiques dégénératives

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2008
ÉPREUVE ETUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 08DIE6EC-COR		Page 2/3

GLUCIDES :

10% maximum de l'énergie soit 40 à 45 g de produits sucrés/jour
en complément de l'apport énergétique (seront de fait à 50% maxi)

CALCIUM : au moins 1200 mg/j (ostéoporose) ; choix des produits (lait et PLE, laitages, eaux) et des préparations.

VITAMINES : Intérêts de certaines vitamines dans le cas de la pathologie (vitamines anti-oxydantes, vitamine B9...)

Les justifications spécifiques sont attendues.

3.2. RATION – REPARTITION (6 points)

Ration : Les calculs suivants sont attendus : P, L, G, calcium

Répartition : 3 repas + collation (complément nutritionnel oral hyperprotidique)

3.3. Journée alimentaire de Mme D (4 points)

- prévoir les 3 repas principaux + la collation
- articulation autour d'un déjeuner (inchangé) proposé en question 1.3
- petit déjeuner équilibré
- collation : complément nutritionnel hyperprotidique au minimum + éventuellement : une boisson et/ou un produit céréalier et/ou un produit laitier... en tenant compte de la ration et du volume global de la prise alimentaire
- dîner :
 - 4 composantes ;
 - respect de la saison.

3.4. Exemple d'enrichissements protéiques (6 points)

Ingrédients utilisés pour l'enrichissement	Quantités utilisées	Exemples de préparations culinaires
<i>Acceptés :</i> <ul style="list-style-type: none">- PLE,- Poudres de protéines,- Jambon,- Œuf,- Fromages blancs,- Fromages fondus (en les justifiant)...	<i>L'enrichissement souhaité devra apporter au minimum 5 g de protéines.</i> <i>La quantité maximale sera fonction du produit utilisé et de la préparation.</i>	<i>Libre choix</i>

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2008
ÉPREUVE ETUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 08DIE6EC-COR		Page 3/3