



**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 ÉTUDE 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  $\mu$ g/jour

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

Sont attendus P, L, G, Ca<sup>++</sup>

## 2.3. Vérification des menus (6 points)

(par rapport aux recommandations du GEM RCN) et discussion

1. fromages apportant plus de 150 mg Ca<sup>++</sup>/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<sup>++</sup>/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<sup>++</sup> 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<sub>s</sub> 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<sub>s</sub> 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<sub>T</sub> ; 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<sup>ère</sup> 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