



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Bordeaux pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

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

CRDP Aquitaine

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

ÉTUDE DE CAS

L'usage de la calculatrice est autorisé

Les repas de l'école élémentaire de la ville de P. sont préparés par la cuisine centrale située dans l'établissement. Cette structure élabore également les repas pour trois écoles maternelles situées dans la commune et les distribue en liaison froide réfrigérée.

Un diététicien assure quelques vacations au sein des différentes écoles.

1. L'ALIMENTATION À L'ÉCOLE MATERNELLE (18 points)

- 1.1 Présenter sous forme de schéma le principe de la liaison froide réfrigérée.
- 1.2 Préciser les contrôles à effectuer à la réception des repas et les mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquetage des plats cuisinés à l'avance.

Les professeurs se plaignent de la consommation fréquente de produits sucrés et gras (type biscuits et barres chocolatées, viennoiseries...) donnés par les parents pour la récréation de 10 h 00. Ils demandent si le diététicien pourrait intervenir pour sensibiliser les parents sur les risques d'une telle consommation.

- 1.3.
 - 1.3.1. Présenter les risques à court et à long terme de cette consommation.
 - 1.3.2. Proposer les conseils à donner aux parents et aux enseignants.

2. L'ALIMENTATION À L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE (18 points)

La collectivité accueille autant de filles que de garçons âgés en moyenne de 8 ans.

- 2.1 Préciser les apports nutritionnels conseillés pour ces enfants.
- 2.2 Calculer leur ration moyenne.

Les menus rédigés par le chef de cuisine, sont proposés au diététicien puis présentés en commission de menus. L'ANNEXE 1 présente des menus du mois de novembre et décembre soumis à validation par le diététicien ; celui-ci se base sur les recommandations du GEM RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

- 2.3 Vérifier que les menus proposés en ANNEXE 1 respectent le tableau de fréquences (ANNEXE 2) pour les fromages, les produits laitiers et les desserts. En cas de besoin, proposer des modifications.

CRDP Aquitaine

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2009
ÉPREUVE : ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 09DIE6EC		Page 1/9

3. LA PRISE EN CHARGE DE NICOLAS, DIABÉTIQUE (14 points)

Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place pour accueillir Nicolas, 8 ans, atteint de diabète de type 1. Malgré la découverte récente de sa pathologie, son diabète est équilibré.

Sa taille et son poids sont conformes aux courbes pédiatriques.

Nicolas est traité par une injection d'insuline basale le matin et 3 injections d'insuline rapide au moment des repas principaux (petit déjeuner, déjeuner, dîner).

Le diabétologue prescrit un régime normo-énergétique à 50 % de glucides avec moins de 5 % de l'énergie en produits sucrés.

3.1 Justifier les apports nutritionnels spécifiques de Nicolas.

3.2 Adapter la première semaine de menus de l'**ANNEXE 1** à la prise en charge de Nicolas. Justifier les modifications apportées.

3.3 Dans le cadre du PAI, le diététicien rédige une fiche destinée au personnel de l'école précisant le protocole alimentaire, en cas de malaise hypoglycémique de Nicolas. Présenter le contenu de cette fiche en la justifiant.

3.4 Le vendredi 21 décembre, un goûter de Noël est organisé par l'école ; les familles sont sollicitées pour apporter des gâteaux, des boissons, des bonbons... Proposer les conseils à donner à Nicolas pour cette occasion.

Documents fournis :

- **ANNEXE 1** : Menus de la cantine scolaire
- **ANNEXE 2** : Extrait du GEM RCN
- **ANNEXE 3** : Table spécifique des aliments diététiques
- **ANNEXE 4** : Table de composition des aliments

CRDP Aquitaine

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2009
ÉPREUVE : ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 09DIE6EC		Page 2/9