



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 2010

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

SESSION 2010

CONNAISSANCE DES ALIMENTS

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé pour cette épreuve.

VIANDE, POISSON, ŒUF, ... ?

Parmi les objectifs nutritionnels généraux de la « Recommandation du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition) du 4 Mai 2007 relative à la Nutrition » figurent, entre autres :

- la diminution des apports lipidiques associée à un rééquilibrage des acides gras,
- l'augmentation des apports en fer.

Un choix judicieux des aliments au sein du groupe « Viande et équivalents » par les collectivités est donc important pour répondre de façon satisfaisante à ces recommandations, qui pourraient bientôt devenir obligatoires.

1. Aspects nutritionnels (19 points)

1.1 Les lipides

Mener sous forme de tableau une étude comparative des lipides présents dans les viandes, les poissons, les œufs, les abats, les volailles et les produits de charcuterie (teneurs exigées pour les VPO, facteurs de variation, qualité et localisation si nécessaire).

1.2 Le fer

1.2.1. Préciser la teneur en fer pour chacun de ces aliments et sa biodisponibilité.

1.2.2. Citer trois exemples d'aliments en précisant pour chacun l'ensemble des facteurs qui influencent la biodisponibilité du fer.

1.2.3. Énoncer les apports conseillés en fer pour les femmes (adulte, enceinte, allaitante, âgée) et calculer les pourcentages de couverture de ces ANC assurés par une consommation rationnelle de viande.

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2010
ÉPREUVE CONNAISSANCE DES ALIMENTS	Durée : 4 heures	Coefficient : 2
CODE : 10DICOAL1		Page 1/3

2. Aspects technologiques et réglementaires (10 points)

- 2.1 La fraîcheur du poisson fait l'objet de contrôles rigoureux. Préciser les différents critères permettant d'apprécier cette qualité.
- 2.2 Parmi les différents procédés de conservation de la viande et du poisson figure en bonne place la surgélation.
- 2.2.1. Mentionner les différences entre surgélation et congélation.
- 2.2.2. Énoncer les conséquences nutritionnelles, organoleptiques, microbiologiques et pratiques de la surgélation de la viande et du poisson.
- 2.2.3. Préciser les précautions à prendre au niveau des circuits de distribution, du stockage et de l'utilisation en collectivité des produits surgelés.

3. Aspect hygiénique (6 points)

- 3.1 La consommation de poisson cru sous forme de sushi a considérablement augmenté en France ces dernières années.
Citer un risque parasitaire et un risque microbiologique majeurs de ce type de consommation. Préciser les effets d'une contamination et les moyens de la prévenir.
- 3.2 Les métaux lourds peuvent être présents dans certains produits de la mer (poissons, crustacés...)
Citer trois exemples de métaux lourds. En vous appuyant sur l'un d'entre eux, indiquer les conséquences de son ingestion sur la santé et citer les populations les plus exposées.

4. Place dans l'alimentation rationnelle (5 points)

Un extrait du tableau des fréquences recommandées par le GEMRCN figure en **annexe**.

- 4.1 Justifier les recommandations figurant dans cet extrait.
- 4.2 Proposer des exemples de préparations culinaires correspondant aux minima et maxima recommandés dans le cas d'une collectivité de collégiens.

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2010
ÉPREUVE CONNAISSANCE DES ALIMENTS	Durée : 4 heures	Coefficient : 2
CODE : 10DICOAL1		Page 2/3

ANNEXE

Extrait du GEMRCN du 4 mai 2007

(Groupe d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition)

Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents, des adultes et des personnes âgées en cas de portage à domicile.		
Feuille de contrôle		
Période du ... au ... (au moins 20 repas)	Plat protidique	Fréquence recommandée
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)		2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un rapport P/L ≥ 2 (*)		4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, + et abats de boucherie		4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		4/20 maxi

*il n'est pas tenu compte du rapport P/L des poissons gras

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2010
ÉPREUVE CONNAISSANCE DES ALIMENTS	Durée : 4 heures	Coefficient : 2
CODE : 10DICOAL1		Page 3/3