

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2002

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

#### SUJET 1

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Damien, âgé de 9 ans, atteint de maladie coeliaque, scolarisé en CM1 est parti en classe de découverte pour une douzaine de jours. La mère du jeune garçon a fourni un certain nombre de produits diététiques spécifiques. Dans la mesure du possible, les préparations seront adaptées à partir des menus de base.

Les repas sont préparés sur place.

Le déjeuner et le goûter du mercredi sont les suivants :

DEJEUNER	GOUTER
Carottes râpées vinaigrette Escalope de dinde poêlée Gratin de chou-fleur sauce béchamel Pêche au sirop	Biscuit de Savoie Compote de pommes

#### 1. REALISATIONS PRATIQUES

*Dans ce contexte, réaliser :*

**Préparation A :** gratin de chou-fleur adapté à Damien (1 portion).

**Préparation B :** biscuit de Savoie (avec 2 œufs) accompagné de compote de pommes pour 4 enfants dont Damien.

#### 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.

<i>Documents joints</i>
<i>Annexes : Liste limitative de denrées disponibles Annexe 1. Liste des denrées considérées comme courantes Annexe 2 Tables de composition des aliments</i>
<i>Document-réponse 1 : Bon de commande (2 exemplaires) à rendre avec la copie.</i>
<i>Document-réponse 2 : Fiche technique à compléter et à rendre avec la copie.</i>

# **ANNEXE 1**

## **LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES**

### **LEGUMES ET FRUITS FRAIS**

Chou-fleur  
Pommes  
Citrons

Les produits courants d'épicerie et de cr merie sont   la disposition des candidats (voir annexe 2).

## ANNEXE 2

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

#### PRODUITS FRAIS

Ail  
Herbes aromatiques  
Oignons

#### CREMERIE

Beurre doux  
Crème UHT à 30 % de MG  
Emmental râpé  
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT  
Margarine ordinaire et au Tournesol  
Œufs extra-frais

#### EPICERIE

Amandes effilées  
Bouillon de volaille, de bœuf déshydratés  
Café lyophilisé  
Cannelle poudre  
Chapelure  
Chocolat noir à cuire  
Chocolat poudre, cacao en poudre  
Concentré de tomate  
Confiture d'abricot  
Court-bouillon déshydraté  
Curry en poudre  
Extrait de café  
Extrait de fleur d'oranger  
Farine de blé type 55  
Fécule de pomme de terre  
Gelée de groseille  
Herbes aromatiques séchées  
Huile d'arachide, de tournesol  
Maizena  
Moutarde forte  
Muscade noix ou râpé  
Poivre moulu  
Poudre à lever  
Raisins secs  
Rhum  
Riz long  
Riz rond  
Sel fin, gros  
Semoule de blé fine  
Sucre glace  
Sucre semoule et morceaux  
Vanille poudre, liquide, gousse  
Vin blanc sec 12 % vol  
Vinaigre de vin

#### PRODUITS DIETETIQUES

Aspartam  
Farine sans gluten  
Poudres hyperprotéinées  
Saccharine  
Substitut de lait sans lactose

**Document-réponse 1** en deux exemplaires  
**BON DE COMMANDE**

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat  Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 4/6

**Document-réponse 1** en deux exemplaires  
**BON DE COMMANDE**

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat  Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :

**Document-réponse 2** en 1 exemplaire  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat

.....

Apports nutritionnels pour le déjeuner du mercredi, pour un enfant âgé de 9 ans (menu normal).

INGREDIENTS	QUANTITES en g	PROTIDES en g	LIPIDES en g	GLUCIDES en g	CALCIUM en mg
APPORT DU DEJEUNER	en g				-
	en kJ				-
	TOTAL en kJ				-

ANALYSER LES RESULTATS PAR RAPPORT AUX RECOMMANDATIONS DE LA CIRCULAIRE DE L'ECOLIER PARUE LE 28/06/2001 POUR LE DEJEUNER D'UN ENFANT DE 9 ANS.

- en énergie

- en protides

- en calcium

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)	8,2	9	54,2	160	380	300	saccharose
Lait concentré non sucré (Gloria)	6,5	7,5	9,8	120	250	235	Sans saccharose
Lait sec entier non sucré (Mont blanc)	25,6	26,5	39,3	350	1 400	950	Sans saccharose
Lait sec écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Sans saccharose
Gallia 1 – Lait sec	13	25	57	170	655	500	Lait pour nourrisson
Gallia 2 – Lait sec	14,3	21,3	57,6	235	715	540	Lait de suite
Lait croissance (Candia)	2,5	2,4	7,9	37	130	110	Fer = 1,4 mg
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 (DHN)	3,3	1,5	4,6	50	-	125	Lait sans lactose liquide
Lait sec O-LAC (Mead-Johnson)	11,8	27,7	55,6	156	572	426	Sans lactose
Nesvital (Nestlé)	87,2	1,8	<0,3	0,06	-	1 400	Protéines de lait
Protil 1 (Jacquemaire)	90	1,5	0,1	0,03	30	1 250	Protéine de lait sans lactose
Protifar + (Novartis)	88,5	1,6	0,5	30	50	1 350	idem
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 (Nestlé)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérès (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Picot)	0,15	0	94	5	1	-	Dextrine-Maltose
Fontomalt (Nutricia)	-	-	95	2	1	-	Dextrine-Maltose
Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire)	8,8	1,6	81,8	25	170	22	
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	
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
<b>Viances-Légumes homogénéisés</b>							
- Carottes Poulet (Nestlé)	2,1	1,7	6,9	nc*	nc	nc	
- Légumes Jambon (Nestlé)	2,3	1	7,9	nc	nc	nc	
<b>Légumes homogénéisés</b>							
- 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	
<b>Fruits homogénéisés</b>							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 (Nestlé)	0,2	0,1	15,7	1	100	3	12
- 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
<b>Jus de fruits</b>							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
<b>Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL</b>							
Nutridor (Novartis)	18,8	5,6	31,2	<40	120	550	
Clinutren Fruit (Nestlé)	8	-	54	0,03	100	110	Boissons parfumées
Clinutren 1.5 (Nestlé)	11	10	42	0,16	340	160	
Fortimel (Nutricia)	20	7	29,6	100	400	604	sans lactose

\*nc : non connu

6 mai 2002

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2002

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

#### SUJET 2

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Une clinique spécialisée dans la prise en charge des maladies métaboliques (diabète de type 1 et 2, obésité ...) propose aux patients hospitalisés des cours de diététique, associant théorie et travaux pratiques sous forme d'atelier cuisine.

Les séances pratiques ont pour but de promouvoir la consommation de certains aliments généralement peu appréciés : poisson et légumes secs entre autres.

En ce qui concerne les desserts, le diététicien insiste particulièrement, chez les diabétiques bien équilibrés, sur la place possible des produits sucrés dans leur alimentation.

#### **1. REALISATIONS PRATIQUES**

*Réaliser dans le cadre de cet atelier :*

**Préparation A :** Entrée à base de légumes secs pour 2 personnes.

**Préparation B :** Filet de poisson en papillote pour une personne.

**Préparation C :** Semoule au lait, en dessert, pour deux patients diabétiques. Chaque portion apportera environ 20 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**

### **POISSONNERIE**

Filets de truite saumonée

### **LEGUMES ET FRUITS FRAIS**

Poireaux  
Poivrons rouges  
Poivrons verts  
Carottes  
Tomates  
Persil  
Citron  
Echalotes

### **EPICERIE**

Lentilles vertes  
Haricots rouges  
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  
Herbes aromatiques  
Oignons

#### CREMERIE

Beurre doux  
Crème UHT à 30 % de MG  
Emmental râpé  
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT  
Margarine ordinaire et au Tournesol  
Œufs extra-frais

#### EPICERIE

Amandes effilées  
Bouillon de volaille, de bœuf déshydratés  
Café lyophilisé  
Cannelle poudre  
Chapelure  
Chocolat noir à cuire  
Chocolat poudre, cacao en poudre  
Concentré de tomate  
Confiture d'abricot  
Court-bouillon déshydraté  
Curry en poudre  
Extrait de café  
Extrait de fleur d'oranger  
Farine de blé type 55  
Fécule de pomme de terre  
Gelée de groseille  
Herbes aromatiques séchées  
Huile d'arachide, de tournesol  
Maïzena  
Moutarde forte  
Muscade noix ou râpé  
Poivre moulu  
Poudre à lever  
Raisins secs  
Rhum  
Riz long  
Riz rond  
Sel fin, gros  
Semoule de blé fine  
Sucre glace  
Sucre semoule et morceaux  
Vanille poudre, liquide, gousse  
Vin blanc sec 12 % vol  
Vinaigre de vin

#### PRODUITS DIETETIQUES

Aspartam  
Farine sans gluten  
Poudres hyperprotéinées  
Saccharine  
Substitut de lait sans lactose





**Document-réponse 2** en 1 exemplaire  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat  
.....

**RECHERCHE DE PREPARATIONS DIVERSIFIEES POUR DIABETIQUES**

Préparations à base de légumes secs (trois légumes secs différents)	Ingrédients pour 1 adulte		Apport en glucides
	Nature	Quantités nettes	
- Entrée froide : ..... - Plat principal : ..... - Potage : .....			
Préparations sucrées (autres que la semoule au lait - 3 exemples)	Nature	Quantité nettes	Apport en glucides maximum
-			20 g
-			20 g
-			20 g

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

**COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÈMENT 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)	8,2	9	54,2	160	380	300	saccharose
Lait concentré non sucré (Gloria)	6,5	7,5	9,8	120	250	235	Sans saccharose
Lait sec entier non sucré (Mont blanc)	25,6	26,5	39,3	350	1 400	950	Sans saccharose
Lait sec écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Sans saccharose
Gallia 1 – Lait sec	13	25	57	170	655	500	Lait pour nourrisson
Gallia 2 – Lait sec	14,3	21,3	57,6	235	715	540	Lait de suite
Lait croissance (Candia)	2,5	2,4	7,9	37	130	110	Fer = 1,4 mg
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 (DHN)	3,3	1,5	4,6	50	-	125	Lait sans lactose liquide
Lait sec O-LAC (Mead-Johnson)	11,8	27,7	55,6	156	572	426	Sans lactose
Nesvital (Nestlé)	87,2	1,8	<0,3	0,06	-	1 400	Protéines de lait
Protil 1 (Jacquemaire)	90	1,5	0,1	0,03	30	1 250	Protéine de lait sans lactose
Protifar + (Novartis)	88,5	1,6	0,5	30	50	1 350	idem
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 (Nestlé)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérès (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Picot)	0,15	0	94	5	1	-	Dextrine-Maltose
Fontomalt (Nutricia)	-	-	95	2	1	-	Dextrine-Maltose
Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire)	8,8	1,6	81,8	25	170	22	
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	
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 (Glutaflin)	7,9	1,6	78,6	15	10		Sans gluten
<b>Viandes-Légumes homogénéisés</b>							
- Carottes Poulet (Nestlé)	2,1	1,7	6,9	nc*	nc	nc	
- Légumes Jambon (Nestlé)	2,3	1	7,9	nc	nc	nc	
<b>Légumes homogénéisés</b>							
- 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	
<b>Fruits homogénéisés</b>							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 (Nestlé)	0,2	0,1	15,7	1	100	3	12
- 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
<b>Jus de fruits</b>							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
<b>Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL</b>							
Nutridoral (Novartis)	18,8	5,6	31,2	<40	120	550	
Clinutren Fruit (Nestlé)	8	-	54	0,03	100	110	Boissons parfumées
Clinutren 1.5 (Nestlé)	11	10	42	0,16	340	160	
Fortimel (Nutricia)	20	7	29,6	100	400	604	sans lactose

\*nc : non connu

6 mai 2002

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2002

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

#### SUJET 3

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

L'hôpital polyvalent de la ville de A. a une capacité de 1 200 lits.  
La cuisine centrale, qui travaille en liaison froide, prépare un menu standard et plusieurs déclinaisons : sans sel, diabétique, hypoénergétique et normal léger. La cuisine diététique assure les autres préparations particulières.

Monsieur K, âgé de 51 ans, a intégré le service de cardiologie le 13 juillet 2002 suite à une greffe cardiaque réalisée le 4 juillet.  
La corticothérapie massive nécessite un régime hyposodé standard (800 à 1200 mg). Le malade ne présentant aucun trouble du métabolisme glucidique, le médecin décide de ne pas prescrire de régime sans sucre.  
Dans les antécédents médicaux de Monsieur K. on note une hypercholestérolémie découverte en 1990, traitée par hypocholestérolémiant ainsi que deux infarctus du myocarde.

#### 1. REALISATIONS PRATIQUES

*Pour le déjeuner du 20 juillet réaliser :*

**Préparation A** : plat de poisson accompagné de riz pour Monsieur K.

**Préparation B** : éclairs fourrés à la crème pâtissière pour 3 personnes dont Monsieur K.

#### 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

### CREMERIE

Margarine "Proactive Cuisson"

### POISSONNERIE

Filets de cabillaud

### LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes  
Poireaux  
Céleri branche  
Echalotes  
Citrons

### EPICERIE

Huile d'olive  
Pralin  
Riz basmati  
Fondant

### SURGELES

Champignons de Paris émincés

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  
Herbes aromatiques  
Oignons

#### CREMERIE

Beurre doux  
Crème UHT à 30 % de MG  
Emmental râpé  
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT  
Margarine ordinaire et au Tournesol  
Œufs extra-frais

#### EPICERIE

Amandes effilées  
Bouillon de volaille, de bœuf déshydratés  
Café lyophilisé  
Cannelle poudre  
Chapclure  
Chocolat noir à cuire  
Chocolat poudre, cacao en poudre  
Concentré de tomate  
Confiture d'abricot  
Court-bouillon déshydraté  
Curry en poudre  
Extrait de café  
Extrait de fleur d'oranger  
Farine de blé type 55  
Fécule de pomme de terre  
Gelée de groseille  
Herbes aromatiques séchées  
Huile d'arachide, de tournesol  
Maïzena  
Moutarde forte  
Muscade noix ou râpé  
Poivre moulu  
Poudre à lever  
Raisins secs  
Rhum  
Riz long  
Riz rond  
Sel fin, gros  
Semoule de blé fine  
Sucre glace  
Sucre semoule et morceaux  
Vanille poudre, liquide, gousse  
Vin blanc sec 12 % vol  
Vinaigre de vin

#### PRODUITS DIETETIQUES

Aspartam  
Farine sans gluten  
Poudres hyperprotéinées  
Saccharine  
Substitut de lait sans lactose

**Document-réponse 1** en deux exemplaires  
**BON DE COMMANDE**

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat  Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n* ...pers	Net 1 pers	Net n* ...pers	Net 1 pers	Net n* ...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 4/6



**Document-réponse 2** en 1 exemplaire  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat  
.....

**FICHE TECHNIQUE D'HYGIENE : Réalisation de la crème pâtissière :**  
de la réception de la matière d'œuvre jusqu'au service.  
destinée au personnel de cuisine

ETAPES	ANALYSE DES DANGERS	ORIGINE DES DANGERS	MESURES PREVENTIVES

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)	8,2	9	54,2	160	380	300	saccharose
Lait concentré non sucré (Gloria)	6,5	7,5	9,8	120	250	235	Sans saccharose
Lait sec entier non sucré (Mont blanc)	25,6	26,5	39,3	350	1 400	950	Sans saccharose
Lait sec écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Sans saccharose
Gallia 1 – Lait sec	13	25	57	170	655	500	Lait pour nourrisson
Gallia 2 – Lait sec	14,3	21,3	57,6	235	715	540	Lait de suite
Lait croissance (Candia)	2,5	2,4	7,9	37	130	110	Fer = 1,4 mg
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 (DHN)	3,3	1,5	4,6	50	-	125	Lait sans lactose liquide
Lait sec O-LAC (Mead-Johnson)	11,8	27,7	55,6	156	572	426	Sans lactose
Nesvital (Nestlé)	87,2	1,8	<0,3	0,06	-	1 400	Protéines de lait
Protil 1 (Jacquemaire)	90	1,5	0,1	0,03	30	1 250	Protéine de lait sans lactose
Protifar + (Novartis)	88,5	1,6	0,5	30	50	1 350	idem
SP 95 (D.H.N.)	87	1,8	0,5	120	60	1 150	Protéines de lait + végétales
Huile Céréales (Astra-Calve)	-	100	-	-	-	-	95 % T.C.M.
Liprocil (Nestlé)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Céréales (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Picot)	0,15	0	94	5	1	-	Dextrine-Maltose
Fontomalt (Nutricia)	-	-	95	2	1	-	Dextrine-Maltose
Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire)	8,8	1,6	81,8	25	170	22	
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	
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
<b>Viandes-Légumes homogénéisées</b>							
- Carottes Poulet (Nestlé)	2,1	1,7	6,9	nc*	nc	nc	
- Légumes Jambon (Nestlé)	2,3	1	7,9	nc	nc	nc	
<b>Légumes homogénéisés</b>							
- 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	
<b>Fruits homogénéisés</b>							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 (Nestlé)	0,2	0,1	15,7	1	100	3	12
- 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
<b>Jus de fruits</b>							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
<b>Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL</b>							
Nutridoral (Novartis)	18,8	5,6	31,2	<40	120	550	
Clinutren Fruit (Nestlé)	8	-	54	0,03	100	110	Boissons parfumées
Clinutren 1.5 (Nestlé)	11	10	42	0,16	340	160	
Fortimel (Nutricia)	20	7	29,6	100	400	604	sans lactose

\*nc : non connu

6 mai 2002

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2002

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

#### SUJET 4

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

La municipalité de la ville de V. a ouvert il y a plusieurs années, un foyer restaurant pour personnes âgées desservi par la cuisine centrale autogérée.

Pour répondre à la demande, elle met en place la fabrication de préparations adaptées pour des personnes assujetties à l'observance d'un régime alimentaire particulier (diabétiques, sans sel, intolérance au gluten, texture adaptée).

#### **1. REALISATIONS PRATIQUES**

*Réaliser :*

**Préparation A :** Potage de légumes pour deux personnes âgées diabétiques apportant 15 g de glucides/personne.

**Préparation B :** Génoise (pâte réalisée avec un œuf) accompagnée d'une crème pour des personnes âgées intolérantes au gluten.

#### **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

### VEGETAUX FRAIS

Echalotes  
Carottes  
Poireaux  
Pommes de terre  
Choux-fleurs

### EPICERIE

Lentilles  
Pois cassés

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  
Herbes aromatiques  
Oignons

#### CREMERIE

Beurre doux  
Crème UHT à 30 % de MG  
Emmental râpé  
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT  
Margarine ordinaire et au Tournesol  
Œufs extra-frais

#### EPICERIE

Amandes effilées  
Bouillon de volaille, de bœuf déshydratés  
Café lyophilisé  
Cannelle poudre  
Chapelure  
Chocolat noir à cuire  
Chocolat poudre, cacao en poudre  
Concentré de tomate  
Confiture d'abricot  
Court-bouillon déshydraté  
Curry en poudre  
Extrait de café  
Extrait de fleur d'oranger  
Farine de blé type 55  
Fécule de pomme de terre  
Gelée de groseille  
Herbes aromatiques séchées  
Huile d'arachide, de tournesol  
Maïzena  
Moutarde forte  
Muscade noix ou râpé  
Poivre moulu  
Poudre à lever  
Raisins secs  
Rhum  
Riz long  
Riz rond  
Sel fin, gros  
Semoule de blé fine  
Sucre glace  
Sucre semoule et morceaux  
Vanille poudre, liquide, gousse  
Vin blanc sec 12 % vol  
Vinaigre de vin

#### PRODUITS DIETETIQUES

Aspartam  
Farine sans gluten  
Poudres hyperprotéinées  
Saccharine  
Substitut de lait sans lactose





**Document-réponse 2** en 1 exemplaire  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat

.....

GENOISE (pâte réalisée avec 1 œuf) accompagnée d'une crème

- Nombre de convives : ... ..

DENREES	QUANTITE NETTE	APPORT EN PROTIDES	APPORT EN LIPIDES	APPORT EN GLUCIDES		
Génoise						
Œuf	1					
Crème						
					V.E. Totale	
					V.E./portion	

Etapas de réalisation de la Génoise	TRANSFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

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

**COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÈMENT 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)	8,2	9	54,2	160	380	300	saccharose
Lait concentré non sucré (Gloria)	6,5	7,5	9,8	120	250	235	Sans saccharose
Lait sec entier non sucré (Mont blanc)	25,6	26,5	39,3	350	1 400	950	Sans saccharose
Lait sec écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Sans saccharose
Gallia 1 – Lait sec	13	25	57	170	655	500	Lait pour nourrisson
Gallia 2 – Lait sec	14,3	21,3	57,6	235	715	540	Lait de suite
Lait croissance (Candia)	2,5	2,4	7,9	37	130	110	Fer = 1,4 mg
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 (DHN)	3,3	1,5	4,6	50	-	125	Lait sans lactose liquide
Lait sec O-LAC (Mead-Johnson)	11,8	27,7	55,6	156	572	426	Sans lactose
Nesvital (Nestlé)	87,2	1,8	<0,3	0,06	-	1 400	Protéines de lait
Protif 1 (Jacquemaire)	90	1,5	0,1	0,03	30	1 250	Protéine de lait sans lactose
Protifar + (Novartis)	88,5	1,6	0,5	30	50	1 350	idem
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 (Nestlé)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérès (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Picot)	0,15	0	94	5	1	-	Dextrine-Maltose
Fontomalt (Nutricia)	-	-	95	2	1	-	Dextrine-Maltose
Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire)	8,8	1,6	81,8	25	170	22	
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	
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
<b>Viandes-Légumes homogénéisés</b>							
- Carottes Poulet (Nestlé)	2,1	1,7	6,9	nc*	nc	nc	
- Légumes Jambon (Nestlé)	2,3	1	7,9	nc	nc	nc	
<b>Légumes homogénéisés</b>							
- 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	
<b>Fruits homogénéisés</b>							<b>Vitamine C (en mg)</b>
- 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 (Nestlé)	0,2	0,1	15,7	1	100	3	12
- 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
<b>Jus de fruits</b>							<b>Vitamine C (en mg)</b>
- 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
<b>Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL</b>							
Nutridorol (Novartis)	18,8	5,6	31,2	<40	120	550	
Clinutren Fruit (Nestlé)	8	-	54	0,03	100	110	Boissons parfumées
Clinutren 1.5 (Nestlé)	11	10	42	0,16	340	160	
Fortimel (Nutricia)	20	7	29,6	100	400	604	sans lactose

\*nc : non connu

6 mai 2002

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2002

## EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

### MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

#### SUJET 5

Durée : 3 heures

Coefficient : 2,5

Un centre de réadaptation cardiaque accueille des patients pour un séjour d'une durée d'une à trois semaines à leur sortie de l'hôpital.

Les repas sont préparés sur place, en liaison froide, et un diététicien assure des vacations pour personnaliser les régimes standards proposés.

Le menu du déjeuner du régime normal du dimanche est le suivant :

- Salade d'endives aux noix et aux pommes
- Poulet braisé / carottes
- Tarte alsacienne aux poires.

#### 1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

**Préparation A** : plat principal : poulet braisé / carottes, adapté pour Monsieur V. en séjour au centre à la suite d'un infarctus du myocarde et au régime sans sel large.

**Préparation B** : tarte alsacienne aux poires du régime normal pour 3 personnes (pâte brisée, garniture poires avec liaison à l'œuf entier).

#### 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

### **BOUCHERIE / VOLAILLE**

Cuisses de poulet

### **LEGUMES**

Carottes  
Echalotes

### **FRUITS**

Poires Williams

### **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  
Herbes aromatiques  
Oignons

#### CREMERIE

Beurre doux  
Crème UHT à 30 % de MG  
Emmental râpé  
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT  
Margarine ordinaire et au Tournesol  
Œufs extra-frais

#### EPICERIE

Amandes effilées  
Bouillon de volaille, de bœuf déshydratés  
Café lyophilisé  
Cannelle poudre  
Chapelure  
Chocolat noir à cuire  
Chocolat poudre, cacao en poudre  
Concentré de tomate  
Confiture d'abricot  
Court-bouillon déshydraté  
Curry en poudre  
Extrait de café  
Extrait de fleur d'oranger  
Farine de blé type 55  
Fécule de pomme de terre  
Gelée de groseille  
Herbes aromatiques séchées  
Huile d'arachide, de tournesol  
Maïzena  
Moutarde forte  
Muscade noix ou râpé  
Poivre moulu  
Poudre à lever  
Raisins secs  
Rhum  
Riz long  
Riz rond  
Sel fin, gros  
Semoule de blé fine  
Sucre glace  
Sucre semoule et morceaux  
Vanille poudre, liquide, gousse  
Vin blanc sec 12 % vol  
Vinaigre de vin

#### PRODUITS DIETETIQUES

Aspartam  
Farine sans gluten  
Poudres hyperprotéinées  
Saccharine  
Substitut de lait sans lactose



**Document-réponse 1** en deux exemplaires  
**BON DE COMMANDE**

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

Désignation du plat  Nom des denrées par rayon d'achat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Net 1 pers	Net n*...pers	Quantités nettes	Quantités brutes

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :

**Document-réponse 2** en 1 exemplaire  
**FICHE TECHNIQUE**

N° d'anonymat

.....

Fiche destinée au personnel

Fabrication du plat principal : Poulet braisé / carottes (régime standard)

(de la livraison des matières premières, jusqu'à la distribution du plat terminé)

Présenter les mesures d'hygiène à appliquer lors des différentes étapes de fabrication de ce plat.

OPERATIONS EFFECTUEES	ZONES DE TRAVAIL	MESURES D'HYGIENE A APPLIQUER

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)	8,2	9	54,2	160	380	300	saccharose
Lait concentré non sucré (Gloria)	6,5	7,5	9,8	120	250	235	Sans saccharose
Lait sec entier non sucré (Mont blanc)	25,6	26,5	39,3	350	1 400	950	Sans saccharose
Lait sec écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Sans saccharose
Gallia 1 – Lait sec	13	25	57	170	655	500	Lait pour nourrisson
Gallia 2 – Lait sec	14,3	21,3	57,6	235	715	540	Lait de suite
Lait croissance (Candia)	2,5	2,4	7,9	37	130	110	Fer = 1,4 mg
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 (DHN)	3,3	1,5	4,6	50	-	125	Lait sans lactose liquide
Lait sec O-LAC (Mead-Johnson)	11,8	27,7	55,6	156	572	426	Sans lactose
Nesvital (Nestlé)	87,2	1,8	<0,3	0,06	-	1 400	Protéines de lait
Protif 1 (Jacquemaire)	90	1,5	0,1	0,03	30	1 250	Protéine de lait sans lactose
Protifar + (Novartis)	88,5	1,6	0,5	30	50	1 350	idem
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 (Nestlé)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérès (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Picot)	0,15	0	94	5	1	-	Dextrine-Maltose
Fontomalt (Nutricia)	-	-	95	2	1	-	Dextrine-Maltose
Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire)	8,8	1,6	81,8	25	170	22	
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	
Fleur de Maïs (Maizena)	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
<b>Viandes-Légumes homogénéisées</b>							
- Carottes Poulet (Nestlé)	2,1	1,7	6,9	nc*	nc	nc	
- Légumes Jambon (Nestlé)	2,3	1	7,9	nc	nc	nc	
<b>Légumes homogénéisés</b>							
- 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	
<b>Fruits homogénéisés</b>							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 (Nestlé)	0,2	0,1	15,7	1	100	3	12
- 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
<b>Jus de fruits</b>							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
<b>Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL</b>							
Nutridorol (Novartis)	18,8	5,6	31,2	<40	120	550	
Clinutren Fruit (Nestlé)	8	-	54	0,03	100	110	Boissons parfumées
Clinutren 1.5 (Nestlé)	11	10	42	0,16	340	160	
Fortimel (Nutricia)	20	7	29,6	100	400	604	sans lactose

\*nc : non connu

6 mai 2002