

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

ETUDE DE CAS

L'usage de la calculatrice est autorisé

Durée : 3 heures 30

Coefficient : 2,5

1°) Cédric est hospitalisé à la polyclinique Saint Georges à la suite d'une hémorragie digestive haute. Ce jeune homme de 15 ans, en classe de 3ème, vit dans de bonnes conditions socio-économiques entre ses parents et ses deux soeurs.

Les examens sanguins révèlent un début d'anémie marquée par un hémocrite faible et une baisse de l'albuminémie. Une gastroscopie dévoile une petite ulcération de la face postérieure de l'estomac avec lésion hémorragique. Une biopsie permet de poser le diagnostic : il s'agit d'une ulcération correspondant à une malformation avec lésion hémorragique récidivante (ulcération simplex de Dieulafoy).

Une intervention chirurgicale est pratiquée sous coelioscopie, consistant en une exérèse mineure du fundus.

La réalimentation per os du jeune Cédric commence le 4ème jour postopératoire.

(Poids : 52 kg ; Taille : 1,60 m)

Cédric sort le neuvième jour après l'intervention.

1.1. Présenter en les justifiant les paramètres à prendre en compte dans la réalimentation de cet adolescent : apports nutritionnels quotidiens, choix des aliments et de leurs préparations.

1.2. Calculer la ration du 3ème jour de réalimentation per os sachant que la prescription médicale est la suivante :

Apport énergétique : 6,5 MJ

Protides : 1 g/kg

Texture : molle, lisse

1.3. Proposer une répartition et les menus correspondants

2°) La diététicienne de la polyclinique intervient à différents niveaux au sein de l'établissement et a suscité la création d'une commission de menus, composée actuellement du chef cuisinier, de l'économe, d'un représentant du personnel infirmier, d'un représentant du comité d'entreprise et d'elle-même.

6 régimes standards sont proposés à la polyclinique réalisés salés et sans adjonction de sel.

A l'aide du menu normal (annexe 1) et des choix fixes (annexe 2) décliner les autres menus standards (annexe 1 à rendre avec la copie).

3°) En collaboration avec un service d'expert, la diététicienne est chargée de mettre en place la méthode HACCP au sein de la cuisine. en vue de l'application de l'arrêté du 29 septembre 1997. Au cours d'une séance de formation du personnel, elle prend pour exemple la préparation de la salade composée, proposée dans le menu en annexe 1 :

- préparation froide, à base de :
 - riz long
 - tomates fraîches
 - salade verte IV gamme (végétaux crus prêts à l'emploi)
 - thon appertisé
 - + assaisonnement (vinaigrette ou mayonnaise industrielle)

Cette salade composée est :

- destinée aux malades ayant une alimentation normale et au personnel,
- conditionnée en barquette individuelle,
- distribuée le jour de fabrication en services d'hospitalisation et au libre service du personnel.

3.1. Réaliser le diagramme de fabrication (schéma des différentes étapes de fabrication) de la salade composée depuis la réception des denrées jusqu'à la distribution.

3.2. En utilisant les définitions proposées en annexe 3, situer sur ce diagramme les points à risques (P.R.) et les points critiques (C.C.P.). Justifier vos réponses.

BAREME

Question 1 : 20 points

Question 2 : 15 points

Question 3 : 15 points

DOCUMENTS JOINTS

Annexe 1 : Déclinaison de menus standards (à rendre avec la copie)

Annexe 2 : Choix fixes journaliers

Annexe 3 : Extraits du guide des bonnes pratiques hygiéniques des végétaux crus prêts à l'emploi.

Tables de composition des aliments

**ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)
DECLINAISON DE MENUS STANDARDS**

	NORMAUX	SANS SEL	NORMAL "LEGER"	PAUVRE EN FIBRES	AMAIGRISSANT	pour DIABETIQUE
D E J E U N E R	<p>SALADE COMPOSEE (riz, thon, tomates, salade verte)</p> <p>FILET DE DAURADE A LA NORMANDE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR ET BROCOLIS</p> <p>TOMME PYRENEES</p> <p>MOUSSE A L'ABRICOT</p>					
D I N E R	<p>CREME DE POTIRON</p> <p>QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE FINANCIERE</p> <p>SALSIFIS AU BEURRE</p> <p>CREME DE GRUYERE</p> <p>REINE CLAUDE</p>					

ANNEXE 2

CHOIX FIXES JOURNALIERS

CRUDITES :

- Carottes râpées
- Salade verte
- Salade de tomates

ENTREES :

- Oeufs durs
- Thon au naturel

VIANDES - POISSONS - OEUFS :

- Steak haché (5 % et 15 % MG)
- Jambon cuit supérieur et épaule
- Escalope de dinde grillée
- Filet de cabillaud poché

FECULENTS :

- Purée
- Pâtes
- Riz
- Pommes vapeur

LEGUMES :

- Carottes vapeur
- Epinards au blanc
- Haricots verts vapeur

PRODUITS LAITIERS :

- Petits suisses
- Fromage frais (10 % - 20 % - 40 % MG)
- Yaourt nature

FROMAGE :

- Camembert
- Gruyère

FRUITS :

- Orange
- Pomme
- Banane

FRUITS CUIITS :

- Compote de pommes
- Compote d'abricot
- Pêches au sirop
- Poires au naturel

} sucrée ou non

DESSERTS :

- Crème caramel
- Riz au lait
- Flan vanille sans sucre

ANNEXE 3

EXTRAIT DU GUIDE DES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES DES VEGETAUX CRUS PRETS A L'EMPLOI - 1996

"H.A.C.C.P. : Système qui permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives pour les maîtriser.

Dangers : Possibilités de causer un dommage. Les dangers peuvent être biologiques, chimiques ou physiques.

Limite critique : Valeur qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité.

Point critique de contrôle (C.C.P.) : Point, étape ou procédure d'application d'un contrôle et de prévention, d'élimination ou de réduction à des niveaux acceptables d'un danger pour l'innocuité des aliments."

EXTRAIT DE : H.A.C.C.P. Professeur ROZIER CUISINE COLLECTIVE

"Les Points à Risques, les Points critiques pour la salubrité des aliments - Définitions

Les points à risques

Le point à risque est celui où un niveau acceptable de contamination tend à être dépassé parce qu'il y existe des possibilités d'apport ou de multiplication microbiens aléatoires ou systématiques, voire de persistance de germes quand un point critique n'est pas maîtrisé.

Les points critiques

Les points critiques sont, comme l'indique la directive 93/43/CEE dans son article 3 ceux qui "sont déterminants pour la sécurité alimentaire".

Ce sont donc des points de maîtrise du risque où une méthode ponctuelle de lutte contre les dangers peut être mise en oeuvre pour ne pas dépasser le niveau de risque acceptable que l'on va déterminer.

Un point critique est un point équipé d'un procédé qui permet de faire évoluer le risque de façon définie, répétable, évaluable voire calculable pour qu'il atteigne ou garde un niveau acceptable."

COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÉMENT A LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS

PRODUITS	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS
	en g pour 100 g			en mg pour 100 g			COMPLÉMENTAIRES
Lait concentré sucré (Nestlé)	9,5	10	53,1	166	388	361	40,6 saccharose
Lait concentré non sucré (Gloria)	7	7,5	9	120	250	228	
Lait sec entier non sucré (Mont blanc)	25,6	26,5	39,3	350	1 400	950	Lactose
Lait sec totalement écrémé non sucré (Réglait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Lactose
Lait sec Bouillet entier	26	26	40	55	1 000	1 350	Désodé sans lactose
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							
Olac							
Alburone (Clintec)	87,2	1,8	0,2	40	-	1 700	Lactose protéines de lait
Protif 1 (Jacquemaire)	86	3,2	0,3	40	1 700	160	Origine végétale
Protifar + (Nutricia)	88,5	1,6	-	30	50	1 350	Sans lactose
SP 95 (D.H.N.)	87	1,8	0,5	120	60	1 150	Protéines de lait + végétales
Huile Cérés (Astra-Calve)	-	100	-	-	-	-	95 % T.C.M.
Liprocil (Clintec)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Triglydal (Sodiétal)	-	100	-	-	-	-	81,5 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérés (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Jacquemaire)	0,5	0	93,6	110	21	14	Sans lactose sans saccharose sans fructose
Maltrinex (Clintec)			95	< 3	1	1	
Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire)	8,8	1,6	81,8	25	170	22	Sucre (dans total glucides)
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	Sucre (dans total glucides)
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
Viandes homogénéisées							
- Viande diététique Blédina (Jacquemaire)	14	3,5	0,3	25	225	7,7	
- Boeuf (Guigoz)	7	4	2,9	127	131	6,7	
- Boeuf diététique hyposodé (Gallia)	14	3,5	0,3	53	226	7,3	Caroube
Légumes homogénéisés							
- 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	
Fruits homogénéisés							
- Coings-pommes (Jacquemaire)	0,3	0,15	22,5	2	135	11	Vitamine C (en mg) 9
- Pulpes pommes et coings (Jacquemaire)	0,3	0,2	10	5	130	13	-
- Pommes-Bananes (Guigoz)	0,3	0,3	24,2	1,2	109	3,2	13
- 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
Jus de fruits							
- Pommes-pruneaux (Blédina)	0,4	-	15,2	1	140		Vitamine C (en mg) 6
- Raisins-abricots (Blédina)	0,2	-	13,8	1,2	100		7
- Ananas-orange (Gallia en biberon)	0,2	-	12,4	2			20
Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL							
Nutridor (Sodiétal)	18,8	5,6	31,2	40	120	550	Boisson sucrée
Printania (Clintec)	7,5	-	22,5	0,03	100	50	Boisson aux fruits sans lactose
Nutrigil HC (Jacquemaire)	13,4	7,2	37	108	478	152	Boisson sucrée
Fortimel (Nutricia)	19,5	4,2	20,8	100	400	540	Boisson sucrée