

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2002

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

ETUDE DE CAS

L'usage de la calculatrice est autorisé

Durée : 3 heures 30

Coefficient : 2,5

Le "Grand Hôtel" d'une ville thermale possède des thermes intégrés et accueille des curistes souffrant de problèmes de rhumatologie ou de phlébologie. Divers soins sont donnés : bains de boue, hydromassage, travail en piscine... La cure traditionnelle s'accompagne d'un suivi personnalisé en nutrition pour apprendre à chaque curiste à trouver ou à maintenir un meilleur équilibre nutritionnel.

Un diététicien nouvellement attaché à l'établissement sera en relation avec chaque curiste dès son arrivée et restera disponible pendant le séjour pour toute consultation. Par ailleurs, il participera à l'élaboration des divers menus du "Grand Hôtel", veillera au respect des règles d'hygiène en cuisine et interviendra dans certains carrefours et ateliers dans le cadre d'un "Programme Harmonie" mis en place par plusieurs stations thermales.

1. Tâches à réaliser par le diététicien dans le cadre de la restauration du "Grand Hôtel"

- 1.1. Proposer en la justifiant une ration alimentaire adaptée à la population des curistes (âge supérieur à 60 ans).
- 1.2. Répartir cette ration en tenant compte qu'une petite collation est distribuée l'après midi aux curistes.
- 1.3. Réaliser une analyse critique des trois journées de menus "Prestige" (annexe) conçus par le chef cuisinier en vous appuyant sur les impératifs de l'alimentation équilibrée.

2. Tâches à réaliser par le diététicien dans le cadre de la consultation personnalisée.

A son arrivée au "Grand Hôtel" Monsieur V. se présente à la consultation du diététicien. Cette personne suit un régime sans gluten et sans lactose en raison d'intolérances découvertes il y a 6 ans.

Monsieur V. a 66 ans, mesure 1,78 m et pèse 70 kg. Il est venu effectuer une cure pour des problèmes rhumatologiques.

- 2.1. Présenter et justifier la liste des aliments autorisés pour Monsieur V.
- 2.2. Adapter à son cas la ration proposée en 1.1.

- 2.3. Rédiger une journée de menus sachant que le diététicien peut mettre à disposition de Monsieur V. des produits diététiques.

3. Tâches à réaliser par le diététicien dans le cadre du "Programme Harmonie"

Le "Programme Harmonie" comporte différentes interventions sur les thèmes de la mémoire, du sommeil, de l'exercice physique ...

Le diététicien assure pour sa part une information sur les apports en calcium.

- 3.1. Préciser les modifications physiologiques qui justifient l'évolution du besoin en calcium à partir de 60 ans.
- 3.2. A partir de deux exemples de préparations (une salée, une sucrée), montrer comment on peut augmenter leur apport calcique pour améliorer la satisfaction des besoins d'une population âgée de plus de 60 ans.

DOCUMENTS JOINTS : Tables de composition des aliments + table de composition des produits diététiques
Annexe menus "PRESTIGE"

BAREME sur 50 points

- Question 1 : 22 points
- Question 2 : 18 points
- Question 3 : 10 points

ANNEXE

MENUS "PRESTIGE"

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Bavarois au Potiron Rognons de veau Sauce Moutarde Lentilles au jus Crottin de Chavignol Pâtisserie au choix : Fraisier ou Moka	Melon au Porto Truite à l'aneth en papillote Tomates provençales Sorbet des îles au coulis de mangue
MARDI	Six huîtres de Marennes Caille farcie à la Pomme Pomme dauphine Reblochon Poire pochée au vin rosé	Salade de feuilles de chêne Filets de rouget aux fines herbes Cœurs de laitue braisés Mousse au citron
MERCREDI	Asperges sauce estragon Rôti de veau Forestière Tortellini Livarot Gâteau fondant à l'ananas frais	Laitue aux agrumes en salade Escalope de saumon à l'aneth Mousseline de carottes Fromage blanc aux fruits rouges

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)	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, instantée (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-Légumes homogénéisées							
- Carottes Poulet (Nestlé)	2,1	1,7	6,9	nc*	nc	nc	
- Légumes Jambon (Nestlé)	2,3	1	7,9	nc	nc	nc	
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							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
Jus de fruits							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
Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL							
Nutridoral (Novartis)	18,8	5,6	31,2	<40	120	550	Boissons parfumées sans lactose
Clinutren Fruit (Nestlé)	8	-	54	0,03	100	110	
Clinutren 1.5 (Nestlé)	11	10	42	0,16	340	160	
Fortimel (Nutricia)	20	7	29,6	100	400	604	

*nc : non connu

6 mai 2002