

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 1

Coefficient : 2,5

Un centre de loisir reçoit quarante adolescents de 13 à 17 ans pendant les vacances scolaires de la Toussaint. Parmi eux, Nathalie est sous corticothérapie qui nécessite un régime hyposodé dont le cuisinier a pris connaissance. Il a accepté d'adapter les préparations qui sont destinées à cette jeune fille.

Les repas sont élaborés sur place avec des produits traditionnels selon le principe de liaison chaude. Le service se fait à table, par plat de 6 personnes. Nathalie prend son repas avec ses camarades mais sa portion est individualisée.

1. REALISATION PRATIQUE

Réaliser pour le déjeuner :

Préparation A : La blanquette de poulet accompagnée de riz pour Nathalie.

Préparation B : Une tarte aux pommes, pour 3 adolescents (pâte brisée, pommes en lamelles).

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. Table 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

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Cuisses de poulet

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Oignons et échalotes
Carottes
Champignons de Paris
Citron
Ail et Persil
Pommes

CREMERIE

Œufs
Crème fraîche épaisse

EPICERIE

Riz

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats.

N° d'anonymat

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 3/5

Document-réponse 1 en deux exemplaires <i>BON DE COMMANDE</i>	N° d'anonymat
---	-----------------------------------

.....

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

[illegible]

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 4/5

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

**FICHE D'HYGIENE POUR LA BLANQUETTE DE POULET
DESTINEE AU PERSONNEL DE LA CUISINE**

ETAPES	ANALYSE DES DANGERS	ORIGINE	MESURES PREVENTIVES

Sujet de référence :

Numéro de référence :

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

3203310300 U62

Annexes communes aux 5 sujets :

Table de composition des aliments
(2 pages A3 1/2 et 2/2)

Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments
(1 page A4)

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 2

Coefficient : 2,5

Trente élèves de la classe de cours moyen 1^{ère} année de l'école de la Madeleine effectuent une classe de mer au mois de Septembre. Les repas sont préparés sur place. Le repas du mardi soir propose :

Quiche Lorraine,
Jardinière de légumes,
Tome de Savoie,
Pomme Golden.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Quiche Lorraine pour quatre enfants.

Préparation B : Escalopes de dinde panées et jardinière de légumes (4 composants) pour 2 adultes accompagnant.

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. Table 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

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Poitrine fumée
Epaule de porc ou jambon

CREMERIE

Emmental râpé
Crème fraîche

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Choux fleurs
Carottes
Pommes de terre
Ail
Persil
Oignons

SURGELES

Haricots verts
Petits pois

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats.

Document-réponse 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

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

Désignation du plat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
Nom des denrées par rayon d'achat	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 3/5

Document-réponse 1 en deux exemplaires <i>BON DE COMMANDE</i>	N° d'anonymat
---	-----------------------------------

.....

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

[illegible]

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 4/5

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

PREPARATION de la QUICHE LORRAINE

DENREES	QUANTITES en kg, L ou pièce		PRIX DES DENREES	
	10 personnes Poids net	10 personnes Poids brut	à l'unité : en kg, L ou pièce	Pour 10 personnes
Les frais généraux ne sont pas pris en compte dans le calcul de ce prix			TOTAL	
			Prix de 1 portion	

CALCUL DE L'APPORT NUTRITIONNEL D'UNE QUICHE POUR 1 ENFANT

ALIMENTS	PROTIDES (g)	LIPIDES (g)	GLUCIDES (g)
ENERGIE :			

Intérêts de cette préparation au repas du soir des enfants:

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
Page 5/5	

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

3203310300 U62

Annexes communes aux 5 sujets :

Table de composition des aliments
(2 pages A3 1/2 et 2/2)

Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments
(1 page A4)

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 3

Coefficient : 2,5

La maison de retraite "Les Lilas" de la ville de B. accueille des personnes âgées à partir de 70 ans. Soucieux de la qualité des repas, le directeur propose des vacations à un diététicien libéral. Les premiers objectifs fixés en collaboration avec le chef de cuisine et l'équipe de direction sont :

- le suivi de la mise en place de la méthode HACCP
- l'amélioration de la qualité des repas mixés proposés aux résidents ayant des problèmes de déglutition et/ou de mastication et de dénutrition éventuelle.
- l'augmentation de la consommation de produits laitiers avec la mise en place de la collation structurée (limitée jusqu'alors à une boisson chaude ou froide accompagnée d'un gâteau sec "maison").

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Plat principal à base de volaille et de légumes pour une personne âgée sans problème particulier.

Préparation B : L'adaptation mixée de la préparation A servie au déjeuner d'une personne âgée dénutrie ayant des problèmes de déglutition.

Préparation C : Une crème renversée servie au goûter de deux personnes âgées.

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.

Table 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

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Escalopes de dinde

CREMERIE

Crème fraîche épaisse

Emmental râpé

Crème de gruyère

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes

Oignons

Echalotes

Persil

Champignons de Paris

Pommes de terre

SURGELES

Epinards en branche

EPICERIE

Bouillon de volaille déshydraté

Fond de volaille déshydraté

Lait écrémé en poudre

Vin blanc

PRODUITS DIETETIQUES

Poudres hyperprotidiques

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats.

Document-réponse 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

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

[illegible]

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 3/5

Document-réponse 1 en deux exemplaires <i>BON DE COMMANDE</i>	N° d'anonymat
---	-----------------------------------

.....

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

[illegible]

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 4/5

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

**COMPARAISON ENTRE LE MIXE ARTISANAL REALISE ET UN MIXE INDUSTRIEL
POUR 1 PERSONNE**

INGREDIENTS	QUANTITES	P	L	G
TOTAL MIXE ARTISANAL				
TOTAL MIXE INDUSTRIEL	100 g	20 g	15 g	20 g
ENERGIE MIXE ARTISANAL		kJ		
ENERGIE MIXE INDUSTRIEL	1233 kJ			

	AVANTAGES	INCONVENIENTS
MIXES ARTISANAUX		
MIXES INDUSTRIELS		

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

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

3203310300 U62

Annexes communes aux 5 sujets :

Table de composition des aliments
(2 pages A3 1/2 et 2/2)

Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments
(1 page A4)

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 4

Coefficient : 2,5

Un centre aéré accueille les mercredis et pendant les vacances scolaires des enfants de 6 à 10 ans et fournit les repas de midi.

Les repas sont élaborés à la cuisine centrale de la municipalité. Cette cuisine fonctionne en liaison froide réfrigérée. Ce système de restauration différée apporte de nombreux avantages au niveau de l'organisation et de l'hygiène et incite à l'utilisation de produits appertisés, surgelés, de 4^{ème} gamme et de 5^{ème} gamme.

La diététicienne qui travaille dans cette cuisine centrale cherche à varier les saveurs, les présentations des plats afin de montrer aux enfants la diversité des aliments.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Plat principal froid composé de légumes crus et cuits et de poisson (assaisonnement vinaigrette) pour 2 enfants (ce plat comportera obligatoirement des haricots verts).

Préparation B : Une tarte en pâte feuilletée garnie de crème pâtissière et de poires pour 4 enfants.

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. Table 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

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

SURGELES

Filets de cabillaud
Fines herbes : ciboulette - basilic

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Tomates
Haricots verts
Citron
Echalote
Ail
Oignon
Persil

RAYON FRAIS

Pâte feuilletée en bloc

EPICERIE

Court bouillon déshydraté
Olives vertes et noires
Maïs appertisé
Poires au sirop appertisées

PRODUITS 4^{ème} GAMME

Salade mélangée
Carottes râpées

PRODUITS 5^{ème} GAMME

Betteraves cuites

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats.

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 3/5

Document-réponse 1 en deux exemplaires <i>BON DE COMMANDE</i>	N° d'anonymat
---	-----------------------------------

.....

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

[illegible]

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 4/5

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

PREPARATION A : (expliciter la préparation)

ETAPES	ANALYSE DES DANGERS	MESURES PREVENTIVES

Sujet de référence :

Numéro de référence :

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

3203310300 U62

Annexes communes aux 5 sujets :

Table de composition des aliments
(2 pages A3 1/2 et 2/2)

Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments
(1 page A4)

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Durée : 3 heures

SUJET 5

Coefficient : 2,5

Le centre médico-social de la ville de S accueille 80 enfants ayant chacun un régime alimentaire spécifique.

La cuisine du centre fonctionne en liaison chaude.

Ozgur, musulman, est âgé de 5 ans. Il pèse 13 kg et mesure 93 cm.

Suite à un bilan de nanisme, une biopsie intestinale pratiquée chez Ozgur, révèle une atteinte importante des villosités et des microvillosités au niveau des entérocytes.

Le médecin diagnostique une maladie coeliaque (Ozgur n'a jamais eu de diarrhées).

Ozgur est placé dans le centre médico-social de la ville de S car ses parents ne parviennent pas à prendre en charge son régime.

1. REALISATIONS PRATIQUES

Réaliser :

Préparation A : Un ragoût de dinde accompagné d'un plat de carottes pour le déjeuner de deux enfants du même régime que Ozgur.

Préparation B : Une poire pochée sur crème pâtissière pour 2 enfants du même régime que Ozgur.

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. Table 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

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE

Morceaux de dinde pour sauté

LEGUMES ET FRUITS FRAIS

Carottes
Persil
Oignons
Echalotes
Poires Williams
Tomates
Citrons

EPICERIE

Tomates appertisées

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats.

Document-réponse 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

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

Désignation du plat	Préparation A		Préparation B		Préparation C		Total des denrées	
Nom des denrées par rayon d'achat	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 3/5

Document-réponse 1 en deux exemplaires <i>BON DE COMMANDE</i>	N° d'anonymat
---	-----------------------------------

.....

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

[illegible]

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
	Page 4/5

N° d'anonymat

1 - rédaction du bon de commande

[illegible]

unité de base : H . représente 3 min

La durée de chaque tâche sera symbolisée par un segment de droite numéroté selon l'ordre des tâches effectuées et dont la longueur traduit cette durée

exemple : $\longleftrightarrow$ 1 - rédaction du bon de commande
Pour chaque préparation, faire apparaître les différents
étapes de fabrication

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisine :
Page 5/5	

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

3203310300 U62

Annexes communes aux 5 sujets :

Table de composition des aliments
(2 pages A3 1/2 et 2/2)

Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments
(1 page A4)

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE
SESSION 2000

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

3203310300 U62

Annexes communes aux 5 sujets :

Table de composition des aliments
(2 pages A3 1/2 et 2/2)

Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments
(1 page A4)

TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS

Composition moyenne des principaux aliments pour 100 g de partie comestible

Aliments	Énergie métabolisable (énergie après digestion et absorption)		Eau	Principes énergétiques			Éléments minéraux							Vitamines hydrosolubles						Vitamines liposolubles				
				Protides	Lipides	Glucides assimilables	Sodium	Potassium	Phosphore	Calcium	Magnésium	Fer	Zinc	Acide ascorbique (C)	Thiamine (B1)	Riboflavine (B2)	Amide nicotinique (PP)	Pyridoxine (B6)	Acide folique (B9)	Cobalamine (B12)	Carotène (provit. A)	Aétophtol (A)	Calciférol (D)	Activité vit. E (α tocophérols)
	kJ	kcal																						
Viandes parées (sans déchets)														1	0,1	0,18	4,5	0,4	10	2,2		0,01	tr	0,54
Bœuf maigre (culotte)	643	154	71	21	7	tr	80	360	195	13	20	2,6	3,3	1,5	0,14	0,26	6	0,4	5	1,6	0	0	-	
Veau (côtelette)	492	118	74,5	21	3	tr	90	360	200	13	16	2	2,3	1	0,16	0,25	5	0,3	-	2	0	0	-	
Mouton maigre	715	170	71	18,2	10	tr	90	320	190	10	19	2,4	3,1	1	0,11	0,15	5	0,5	-	3	0	0	-	
Cheval	472	113	75,2	21	2,7	0,8	45	335	190	13	23	4,5	-	0	1	0,20	4	0,5	2	0,8	0	0	-	
Porc maigre	794	190	67,5	19,3	12	tr	74	350	170	6		2	2,6	tr	0,11	0,10	8,6	0,3	-	-	0	0	-	
Lapin	659	158	69,6	21	7,5	0,5	45	389	220	14	29	3,5	-	2,5	0,10	0,20	7	0,5	9	0,5	0	0	0,10	
Poulet	579	138	72,7	21	5,6	tr	80	350	200	12	37	1,8	0,85	6	0,5	0,90	7,2	0,3	-	-	0	0	0,60	
Cœur de bœuf	527	125	75,5	17	6	tr	110	286	215	9	25	5,1	-	0	0,15	0,30	4,5	0,15	-	-	0	0	-	
Langue de bœuf	886	212	66,8	16	16	tr	100	260	230	10	10	2,8	-	35	0,3	2,6	15	0,9	240	60	3,9	0,5	0,24	
Foie de veau	499	119	71,2	19,2	4,2	1,5	87	315	300	9	19	7	8,4	30	0,3	2,3	15	0,7	220	65	8,4	1,7	0,67	
Foie de bœuf	499	119	70	19,7	3	1,65	116	292	358	7	17	7	5,1	11	0,3	2,3	6,2	0,4	50	33,5	0,38	-	0,18	
Rognon de bœuf	490	116	76,1	16,6	5,1	tr	235	245	238	11	20	9,5	1,9	23	0,15	0,3	3,6	0,16	6	5,7	-	-	-	
Cerveau de veau	467	112	80,4	10,1	7,5	tr	158	280	350	12	15	2,5	1,3											
Produits de la pêche														2	0,06	0,05	2,3	0,2	12	0,5		0,01	1,30	0,26
Poisson maigre (cabillaud)	330	79	80,8	17,7	0,4	tr	72	355	184	24	25	0,44	0,5	-	0,02	0,25	-	1	-	0,15	0,02	7,5	-	
Poisson 1/2 gras (sardine)	542	130	73,8	19,4	5,5	tr	100	300	258	85	24	2,4	-	-	0,16	0,22	1,6	-	-	-	0,055	-	0,75	
Moule	226	54	83,2	19,9	1,35	tr	296	280	246	27	36	5,1	-	1,9	0,05	0,03	2,43	0,13	7,4	0,85	tr	-	-	
Crevette	387	92	78,4	18,6	1,5	tr	146	266	224	92	67	1,8	2,3											
Œufs ¹														tr	0,1	0,3	0,083	0,12	65	2		0,22	1,8	0,74
Œuf de poule entier	670	160	74,1	12,9	11,2	0,7	145	147	220	55	12	2,1	1,35	0,3	0,022	0,3	0,09	0,012	15	0,1	0	0	0	
Blanc	222	53	87,3	11,1	0,2	0,7	170	155	21	11	12	0,2	0,02	0	0,3	0,4	0,065	0,3	160	2	0,55	2-12	2,1	
Jaune	1 504	359	50	16,1	31,9	0,3	50	140	590	140	16	7,2	3,8											
Produits laitiers et dérivés ³														1,7	0,04	0,18	0,09	0,05	6	0,42	0,02	0,03	0,06	0,08
Lait de vache standardisé	271	65	87,7	3,34	3,6	4,8	48	157	90	120	12	0,07	0,4	1,7	0,04	0,18	0,09	0,05	5	0,42	0,010	0,013	0,03	0,04
Lait de vache 1/2 écrémé	200	48	89,6	3,35	1,6	4,8	47	155	91	118	12	0,07	0,4	1	0,04	0,17	0,28	0,05	5	0,3	0	0	0	0
Lait de vache maigre	145	35	90,9	3,5	0,07	4,8	53	150	97	123	14	0,12	0,4	-	0,067	0,37	0,20	0,06	6	0,41	0,034	0,05	0,10	0,17
Lait concentré non sucré	554	132	79,7	6,5	7,57	9,56	98	322	189	242	27	0,09	0,78	-	0,095	0,39	0,24	0,06	10	0,5	-	0,08	0,13	0,20
Lait concentré sucré	1 339	320	26,1	8,2	8,8	51,9	88	360	183	238	27	0,25	1	11	0,27	1,4	0,7	0,2	40	2,4	0,14	0,23	0,46	0,75
Lait entier sec	2 051	490	3,5	25,2	26,20	38,1	371	1 160	719	920	110	0,7	2	2	0,34	2,18	1	0,28	21	2,2	tr	tr	tr	tr
Lait sec écrémé	1 529	366	4,3	35	0,97	51,9	557	1 580	1 090	1 290	110	0,8	4,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaourt nature ³	201	48		4,15	1,2	5,2	57	210	114	174	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaourt nature 0 % ³	163	39		4,2	tr	5,4	55	180	100	164	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaourt au lait entier ³	284	68		3,8	3,5	5,3	56	206	112	171	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage blanc 40 % MG			81	7,7	8	3,4	29	90	104	110	10	0,10	0,5	1,2	0,03	0,24	0,12	0,08	15	0,7	0,04	0,075	0,2	0,2
Camembert ² , brie ² , coulommiers ² 45 % MG	1 195	286	52	21	22,3	< 2	700	150	250	400	17	0,15	3,1	tr	0,05	0,6	1,1	0,25	59	2,8	0,19	0,33	0,3	0,5
Munster, livarot 45 % MG	1 217	291	52	21,6	22,6	tr	1 200	134	240	310	20	0,41	2,8	tr	0,06	0,35	0,1	-	-	2	0,22	-	-	0,41
Hollande, St-Paulin 45 % MG			42	24,8	28,3	tr	654	70	403	800	28	0,5	4	tr	0,05	0,34	0,18	0,07	4,3	2,2	0,14	0,32	1,1	0,35
Emmental 45 % MG	1 605	389	35,7	28,7	29,7	tr	450	107	640	1 020	35	0,30	4,6	tr	0,03	0,38	0,22	0,07	3,5	0,3		0,3	3,1	-
Fromage fondu à base de fromage à pâte pressée 45 % MG	1 125	269	51,3	14,4	23,6	2	1 260	65	950	547	20	1	-	1	0,03	0,38	0,52	0,07	3,5	0,25	0,05	0,30	0,8	-
Fromage fondu à base de fromage à pâte fraîche 45 % MG				9 à 10	29 à 33	2 à 3,5	500 à 650	90 à 140	200 à 300	100 à 150	-	-	-											
Crème ≥ 30 % MG	1 265	302	62	2,36	31,7	3,44	34	112	63	80	10	0,03	0,26	1	1,025	0,15	0,80	0,04	4	0,40	0,15	0,25	1,1	0,77
Crème ≥ 10 % MG	509	122	81,7	3,10	10,5	4,05	40	132	85	101	11,2	0,11	0,3											
Matières grasses														-	0,005	0,02	0,03	0,005	tr	tr	0,38	0,59	1,3	2,2
Beurre	3 083	737	15,3	0,7	83,2	0,72	5	16	21	13	3	0,1	0,23	0	0	0	0	0	0	0	+	0	0	++
Huile	3 689	882	0	0	99,8	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Margarine ³	3 050	730	16,5	tr	83	tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-

L'énergie métabolisable diffère de l'énergie calculée avec les coefficients multiplicateurs 17 - 38 - 17 kJ ou 4 - 9 - 4 kcal utilisés par g de protides, de lipides ou de glucides. L'énergie métabolisable prend en compte le CUD des nutriments.

- : non dit
tr : traces

1 - 2 œufs = 100 g
1 blanc = 30 g
1 jaune = 20 g
2 - teneur en calcium : camembert de 250 à 400 mg, brie et coulommiers 200 mg
3 - Source : fabricants français

d'après SOUCH-FACHMANN-KRAUT *Composition and Nutrition Tables/La composition des aliments, Tableaux des valeurs nutritives*.
Par ordre du Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten publié par Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie.
5e édition, revue et complétée par Heimo Scherz et Friedrich Senger
© 1994 medpharm Scientific Publishers, Stuttgart, Germany

Aliments	Énergie métabolisable (énergie après digestion et absorption)		Eau	Principes énergétiques			Éléments minéraux							Vitamines hydrosolubles						Vitamines liposolubles					Total des fibres végétales	
				Protides	Lipides	Glucides assimilables	Sodium	Potassium	Phosphore	Calcium	Magnésium	Fer	Zinc	Acide ascorbique (C)	Thiamine (B1)	Riboflavine (B2)	Amide nicotinique (PP)	Pyridoxine (B6)	Acide folique (B9)	Cobalamine (B12)	Carotène (provit. A)	Acétophtol (A)	Calciférol (D)	Activité vit. E (α tocophérols)		
	g	g		g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	µg	µg	µg	mg	mg	µg	mg	g		
Céréales et dérivés																										
Avoine (flocons)	1 455	350	10	13,5	7	61,2	5	335	391	54	139	4,6	4,4	0	0,59	0,15	1	0,16	24				0,84	6,6		
Blé	1 237	296	13,2	11,5	2	59,4	7,8	502	406	43,7	147	3,3	4,1	0	0,48	0,14	5	0,44	49				1,4	10,6		
Farine blanche type 55	1 439	344	13,7	10,6	1,13	71,2	2	128	95	15	10	1,1		0	0,11	0,08	0,5	0,10	16				-	2,40		
Pain blanc (moyen)	1 013	242	35	8,2	1,2	50	500	130	90	30	30	0,95	0,5		0,086	0,06	0,5	0,04	15				-	2,90		
Pain bis de blé	841	201	37,5	6,7	1,2	41,6	553	177	111	17	-	1,7	3,5	0	0,14	0,073	1,2	0,095	-				-	4,10		
Pain complet de blé	825	197	41,7	7,6	0,9	40,7	380	270	265	63	92	2	2,1		0,25	0,15	3,3	0,36	40				-	6,70		
Biscotte moyenne	1 584	378	8,5	9,9	4,3	75,60	363	160	composition voisine de celle de la farine blanche de blé																	
Mais	1 329	318	12,5	9,2	3,8	65,2	6	330	256	15	120	1,5	2,5		0,36	0,20	1,5	0,4	26		0,37			1,95	9,2	
Riz poli	1 446	346	12,9	7	0,6	78,4	6	103	120	6	64	0,6	0,5		0,06	0,03	1,3	0,15	29					0,1	1,4	
Orge	1 197	285	11,7	10,6	2,1	57,7	18	444	342	38	114	2,8	3,1		0,43	0,18	4,8	0,56	65					0,65	9,8	
Seigle	1 065	255	13,7	8,65	1,7	53,5	40	510	373	64	120	4,6	1,3		0,35	0,17	1,8	0,29	42					1,95	13,15	
Tapioca	1 436	343	12,6	0,6	0,24	84,9	4	20	12	12	3	1														
Légumes secs																										
Haricots blancs	1 165	279	11,6	21	1,6	47,8	2	1 300	430	106	132	6,1	2,8	0	0,5	0,16	2,1	0,28	130		0,40				0,21	17
Lentilles	1 240	296	11,8	23,5	1,4	50,8	4	800	400	70	77	7	5	0	0,4	0,25	2,2	0,6	35		0,10				-	10,6
Soja	1 272	304	8,5	36,9	18,1	6,1	4	1 740	591	257	247	8,59	1	0	1	0,52	1,92	1,2	230		0,38				1,5	-
Légumes frais et soja																										
Pommes de terre	265	68	77,8	2	0,1	15,4	3	440	50	10	25	1	0,27	17	0,12	0,05	1,2	0,2	7		0,01				0,06	2,50
Carottes (et autres racines)	105	25	88	1	0,2	5,2	60	300	35	40	18	2	0,65	7	0,12	0,05	0,6	0,2	7		X				0,6	3,43
Choux (et autres légumes verts)	85	20	92	1,3	0,2	3,8	16	300	25	45	23	0,5	0,2	50	0,05	0,05	0,3	0,1	80		0,05				1,6	2,50
Céleri (côte)	38	9	92,2	1,2	0,2	1,1	130	350	48	80	12	0,5		7	0,05	0,07	0,55	0,09	7		0,1				1,6	-
Épinards	45	11	91,5	2,5	0,3	0,55	70	630	55	125	58	4	0,5	50	0,1	0,25	0,6	0,22	80		2 à 9				1,6	1,84
Endives, laitues, salades...	40	10	94,5	1,5	0,3	< 1	X	350	50	35	15	1		X	0,05	0,05			50		2				0,8	1,60
Tomates (et diverses cucurbitacées)	65	16	94,2	0,9	0,3	2,9	6	290	27	14	20	0,5	0,24	25	0,06	0,04	0,5	0,1	40		0,8				0,93	1,83
Poireaux	91	22	89	2,2	0,34	3,37	5	225	46	87	18	1	0,3	30	0,1	0,006	0,35	0,25	25		0,5				0,5	3,27
Haricots verts	144	34	90,3	2,4	0,25	6	2,4	250	38	57	25	0,83	0,18	20	0,08	0,12	0,57	0,28	44		0,33				0,1	4,42
Champignons (agaric)	57	14	90,7	2,7	0,25	0,3	8	422	123	8	13	1,3	0,4	5	0,1	0,44	5,2	0,065	25		0,01		1,9		0,11	1,92
Fruits amylacés																										
Châtaigne-marron	798	191	50	3	1,9	41	1	700	85	35	45	1,3		30	0,2	0,2	0,87	0,35			0,024				7,5	-
Fruits frais																										
Agrumes (oranges, pamplemousses...)	180	43	85,7	1	0,2	9,5	1,4	177	23	42	14	0,4	0,1	50	0,08	0,04	0,3	0,05	24		0,09				0,24	2,2
Bananes	337	81	73,9	1,15	0,18	18,8	1	393	28	8,7	36	0,55	0,22	12	0,05	0,06	0,65	0,37	20		0,23				0,27	2
Pommes, poires	218	52	85,3	0,35	0,4	11,9	3	144	12	7,1	6,4	0,48	0,12	12	0,03	0,03	0,3	0,045	6,5		0,05				0,49	2,3
Fruits à noyau																										
abricots	183	44	85,3	0,9	0,13	9,9	2	278	21	9	16	0,6	0,07	9,5	0,04	0,05	0,77	0,07	3,6	0	1,8				0,5	-
prunes	214	51	83,7	0,6	0,17	11,9	1,7	221	18	14	10	0,44	0,07	5,5	0,07	0,04	0,44	0,045	2	0	0,21				0,8	1,7
Fruits acides-baies																										
framboises	126	30	84,5	1,3	0,3	5,8	1	170	44	40	30	0,14		25	0,02	0,05	0,3	0,07			0,08				0,48	4,7
cassis	198	47	81,3	1,3	0,22	10,3	1,5	310	40	46	17	1,3	0,2	177	0,05	0,044	0,28	0,08		0	0,14				1	6,8
raisin	290	69	81,1	0,7	0,3	16,2	2	192	20	18	9,3	0,5	0,08	4	0,05	0,025	0,23	0,07	5,4	0	0,03	0	0		1,62	1,6
Fruits séchés																										
Dattes	1 136	271	20	1,85	0,53	65,2	35	650	57	63	50	1,9	0,34	3	0,04	0,07	1,9	0,13	21		0,03				-	8,1
Figues	999	239	24,6	3,54	1,3	54	40	850	108	193	70	3,3		2,5	0,12	0,08	1,21	0,12	14		0,05				-	9,6
Pruneaux	980	234	24	2,3	0,6	55,4	8	824	73	41	27	2,3		4	0,15	0,12	1,7	0,15	4		0,67				-	9
Graines oléagineuses																										
Noix, noisettes (plus de fibres)	2 603	622	4,4	14,4	62,5	12,1	2,4	544	409	87	129	2,5	2,7	2,5	0,34	0,12	1	0,87	77		0,05				6,2	4,6
Amandes, pistaches (plus de fibres)	2 316	554	5,7	18,3	54	9,3	20	835	454	152	170	4,3	2	3	0,22	0,6	4	0,06	45		0,12				2,61	9,8
Arachide	2 206	527	5,2	26	48	8,6	5	706	372	59	163	2,1	3	0	0,9	0,15	15	0,3	53		0,01				9,10	7,10
Produits sucrés																										
Sucre blanc	1 670	399	0,05	0	0	99,8	0,3	2,2	0,3	0,6	0,2	0,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Confiture d'abricots	1 043	249	3,37	0,																						

L'énergie métabolisable diffère de l'énergie calculée avec les coefficients multiplicateurs 17 - 38 - 17 kJ ou 4 - 9 - 4 kcal utilisés par g de protides, de lipides ou de glucides. L'énergie métabolisable prend en compte le CUD des nutriments.

Dans les végétaux, à l'exception des champignons, pas de vitamine A et D ; ne sont signalées que les sources notables en provitamine A : carotte=12 mg, autres racines <0,050 mg

- : non dit
tr : traces
X : très variable

d'après SOULI-FACHMANN-KRAUT *Composition and Nutrition Tables/La composition des aliments, Tableaux des valeurs nutritives*. Par ordre du Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten publié par Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie. 5e édition, revue et complétée par Heimo Scherz et Friedrich Senger © 1994 medpharm Scientific Publishers, Stuttgart, Germany

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 (Régilait)	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
Protil 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 Cérès (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 Cérès (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, instanée (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							
Nutridoral (Sodietal)	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