



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

2. Les menus de la journée du 4 novembre pour les détenus sont présentés dans le tableau ci-dessous.

PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
- Lait - Thé/Café - Pain - Beurre - Confiture	- Salade de betteraves rouges - Veau Marengo - Riz créole - Fromage blanc sucré - Poire comice	- Potage St Germain - Filet de cabillaud sauce blanche - Carottes Vichy - Cantal - Pomme Starking

- 2.1. Proposer une répartition de la ration d'André pour cette journée.
- 2.2. Donner les menus adaptés à son régime en prenant pour base les menus généraux de ce jour là.
3. Bien que le diététicien ne soit pas toujours présent dans l'établissement, il est sollicité aussi bien pour des adaptations de régime que pour la mise en place de la réglementation concernant l'hygiène.
- 3.1. Au sein de cette collectivité qui fonctionne en liaison chaude pour 1200 repas, l'élaboration de préparations mixées n'est pas habituelle.
Présenter les conseils liés à la modification de texture que le diététicien sera amené à donner au cuisinier en dehors des mesures relatives au respect de l'hygiène.
- 3.2. Le diététicien contribue à la mise en place de la méthode HACCP par l'élaboration de fiches destinées au personnel de cuisine.
Rédiger une fiche mettant en évidence les points à risques* et les solutions pour les maîtriser, pour la réalisation du plat principal et de son accompagnement mixé du dîner ci-dessus sachant que les végétaux et le poisson en portion sont surgelés.

*** 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.

Extrait de : HACCP Professeur ROZIER dans la cuisine collective.

4. Les menus sont élaborés par le cuisinier à partir d'un plan alimentaire mais le diététicien constate que l'équilibre alimentaire des détenus (hommes à partir de 18 ans) n'est pas toujours satisfaisant.
Le budget autorise la prévision de viande de 1^{er} catégorie, 3 fois par semaine et des portions de viande, poisson ou œufs équivalentes midi et soir.
Réaliser une analyse critique du plan alimentaire présenté en annexe (critique nutritionnelle et critique rédactionnelle).

DOCUMENTS JOINTS : Tables de composition des aliments + table de produits diététiques

BAREME : 50 points

Question 1	18 points
Question 2	08 points
Question 3	16 points
Question 4	08 points

ANNEXE
PLAN ALIMENTAIRE

Saison : HIVER
Composantes : 5

Tous ces repas sont servis avec pain et eau
Le dimanche, une boisson alcoolisée (vin ou bière) est proposée au déjeuner.

	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7
DEJEUNER	Légumes crus	Légumes crus	Légumes cuits	Légumes crus	Charcuterie	Féculents	Légumes cuits/Féc.
	Viandes 2 °C	Poisson	Viande 2 °C	Grillade	Œufs	Poisson	Viande 1 ^{ère} C
	Féc./lég. cuits	Féculents	Féculents	Féculents	Légumes cuits	Légumes cuits	Légumes cuits
	Fromage	Laitages	Laitages	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pâtisserie	Féculents	Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Pâtisserie	Fruit
DINER	Féculents	Féculents	Féculents	Potage	Légumes crus	Potage	Légumes crus
	Poisson	Charcuterie	Poissons	Pâtisserie salée	Volaille	Plat complet	Charcuterie
	Féculents	Légumes cuits	Légumes cuits	Féc./lég. cuit	Féculents	Salade	Féculents
	Salade	Laitage	Fromage	Laitage	Salade	Laitage	Laitage
	Fruit cuit	Fruit cuit	Fruit cru	Biscuits	Pâtisserie	Fruit cru	Fruit cuit

Légende : Fromage : fromage fermenté
Laitages : fromages frais, laits modifiés (yaourts, laits gélifiés...), crèmes

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)	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 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 (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
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							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 (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							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							
Nutridorol (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

