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

BTS DIÉTÉTIQUE

PROPOSITION DE SUJET POUR LA SESSION 2008

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE
ÉTUDE DE CAS

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉS

1.1. Justification des ANC ***(8 points)***
ENERGIE :
- DEJ : 8 à 9 MJ/j
- MB des femmes : 4,75 MJ/j
- MB des hommes : 6,3 MJ/j
- NAP journalier moyen : 1,5 (à justifier)
- DEJ moyenne = MB moyen x NAP journalier moyen

Avec un calcul moyen cohérent en fonction du sexe

PROTEINES : 1,1 g/kg/jour ou 11 à 15% de l'énergie

LIPIDES : 30 à 35 % de l'énergie.
AGE : oméga 6 : 7,5 g/j – oméga 3 : 1,5 g/j – insister sur les AGPI-LC

GLUCIDES : en complément de l'énergie ou 50 à 55 % de l'énergie.
Discussion sur la répartition des glucides simples et glucides complexes.
Produits sucrés : 10 à 12% de l'énergie et leur répartition.

EAU :
1L au minimum de boisson ou 1 mL d'eau/kcal au minimum
explication sur les risques accrus de déshydratation
choix des boissons

FIBRES : environ 25 g/j

MINERAUX :
- calcium : 1200 mg/j
- magnésium : 360 mg/j pour les femmes et 420 mg/j pour les hommes OU 6 mg/kg/j
- sodium : normosodé

VITAMINES :
- vit D : 10 à 15 µg/j
- vit C : 120 mg/j

Pour chacun des nutriments, les rôles physiologiques particuliers à la personne âgée sont attendus.

1.2. RATION ***(4 points)***
Le minimum attendu concerne : P, L, G, Calcium

1.3. PLAN ALIMENTAIRE ET MENU ***(6 points)***

EXIGENCES SUR LE PLAN :

- seulement les déjeuners
- 5 composantes
- équilibre :
  - 1 produit laitier
  - 1 source de vitamine C
  - 1 plat protidique de bonne qualité
  - alternance féculent-légumes et panachage

EXIGENCES POUR LES MENUS :

- conformité au plan
- respect de la saison
- adaptation des choix et des modes de préparation des aliments à la population
- valorisation des aspects organoleptiques
- originalité des préparations
- ...

2. Fiche ***(10 points)***

Evaluation de la forme ***(3 points)***	Evaluation du fond ***(7 points)***
- titre - énumération - termes utilisés adaptés à la population - format (1 à 2 pages) - mise en exergue des points importants - illustrations éventuelles - lisibilité par les personnes âgées	- température - durabilité des produits et gestion des restes - propreté (nettoyage : fréquence et modalités) - décartonnage - introduction de produits propres dans l'enceinte - production des aliments - notion de séparation des différents aliments - ...

3.1. ***(6 points)***

IMC antérieur = 28 kg/m² => surcharge pondérale

IMC actuel = 32 kg/m² => obésité modérée de type I

ENERGIE :

MB de Mme D : 4,75 MJ/j

DEJ : 4,75 x 1,5 MJ/j = 7,2 MJ/j

PROTEINES:

Calculer le poids souhaitable : formule IMC et IMC à 25 kg/m² (de 22 à 25) : soit 56 à 63 kg

Apport protéique : 84 à 95 g protéique/j

LIPIDES :

30 à 35% - importance des AGPI-LC dans les maladies neurologiques dégénératives

GLUCIDES :
10% maximum de l'énergie soit 40 à 45 g de produits sucrés/jour
en complément de l'apport énergétique (seront de fait à 50% maxi)

CALCIUM : au moins 1200 mg/j (ostéoporose) ; choix des produits (lait et PLE, laitages, eaux) et des préparations.

VITAMINES : Intérêts de certaines vitamines dans le cas de la pathologie (vitamines anti-oxydantes, vitamine B9…)

Les justifications spécifiques sont attendues.

3.2. RATION – REPARTITION ***(6 points)***
Ration : Les calculs suivants sont attendus : P, L, G, calcium
Répartition : 3 repas + collation (complément nutritionnel oral hyperprotidique)

3.3. Journée alimentaire de Mme D ***(4 points)***
- prévoir les 3 repas principaux + la collation
- articulation autour d'un déjeuner (inchangé) proposé en question 1.3
- petit déjeuner équilibré
- collation : complément nutritionnel hyperprotidique au minimum + éventuellement : une boisson et/ou un produit céréalier et/ou un produit laitier… en tenant compte de la ration et du volume global de la prise alimentaire
- dîner :
  - 4 composantes ;
  - respect de la saison.

3.4. Exemple d'enrichissements protéiques ***(6 points)***

Ingrédients utilisés pour l'enrichissement	**Quantités utilisées**	**Exemples de préparations culinaires**
Acceptés : - *PLE,* - *Poudres de protéines,* - *Jambon,* - *Œuf,* - *Fromages blancs,* - *Fromages fondus (en les justifiant)…*	*L'enrichissement souhaité devra apporter au minimum 5 g de protéines.* *La quantité maximale sera fonction du produit utilisé et de la préparation.*	*Libre choix*