



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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

1.1.

ACE : 12MJ/j

Justifications de l'énergie : MB élevé, NAP élevé (activité de loisir en rapport avec l'âge + pratique sportive de 2H30/j), Ec

Rq : qualifier le football en tant que type d'exercice (métabolisme anaérobie, aérobie : à discuter)

Protéines : 12 à 15% ACE – calcul masse

Justifications : croissance, entraînement (catabolisme protéique, néoglucogénèse)

Lipides : 30 à 33% ACE – masse

Répartition complète des AG

Justifications : énergie, croissance (membranes, hormones...)

Glucides : 55% ACE – masse

Justifications : substrat énergétique, réserve glycogénique

PS : 10% à discuter

Fibres : âge +5 ; aspect non fondamental dans ce cas (à justifier)

Eau : +++ mini 1,5L + quantité nécessaire à la pratique sportive (très variable en fonction de certains paramètres)

Justifications : hydratation en dehors de toute activité sportive, sport (excrétion de la chaleur, prévention des crampes, élimination des déchets azotés)

Éléments minéraux : (Possibilité de prendre la tranche 13-15 ans ou de préciser les fourchettes 10-12 ans à 13-17 ans)

Calcium : 1200 mg mini/j ; croissance, physiologie nerveuse et musculaire

Magnésium : 410 mg mini/j ; ANC élevé car énergie élevée, prévention des crampes

Fer : 13 mg/j ; croissance, myoglobine...

Vitamines : (Possibilité de prendre la tranche 13-15 ans ou de préciser les fourchettes 10-12 ans à 13-17 ans)

C : 110 mg/j ; antioxydant (rôle primordial, car sport), synthèse collagène (tendons), synthèse des Ig (vie en collectivité)

D : 5µg/j ; synthèse endogène (football = sport de plein air) ; rôles : absorption calcium, minéralisation osseuse (croissance), synthèse hormonale.

B : vitamines de l'effort (proportionnelles à l'énergie, aucun ANC précis n'est attendu)

Antioxydants :

VIT ACE, polyphénols, sélénium...

1.2.

Sont attendus les calculs de PLG Calcium, Magnésium (car difficulté de la couverture), Fer (référence au BO)

Remarque : si absence justifiée de calcul de Fer => bonne réponse

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2010
ÉPREUVE ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 10DIE6EC1-COR		Page 1/4

1.3.

L'apport calcique par portion de chaque produit laitier figurant dans les menus est attendu (le candidat, pour certains d'entre eux, peut s'appuyer sur la table de composition figurant en annexe), tous ces produits sont classés en fonction du GEM RCN.

Exemples :

1. Les tommes, quelque soit le grammage possible (30 à 40 g) apportent très largement 150 mg/portion, et seront donc classées dans la rubrique correspondante.
2. La crème au chocolat peut être considérée comme apportant plus ou moins 5 g de lipides/portion et au moins 100 mg de calcium. Elle pourra être ou ne pas être répertoriée dans le tableau du GEM RCN.
3. L'emmental proposé au dîner du mercredi de la semaine 2 peut être classé dans la catégorie fromage >150 mg de calcium ou dans la catégorie de fromage de 100 à 150 mg, en fonction de la quantité servie.

ANALYSE :

Étant donné que certains produits laitiers sont soumis à discussion :

- une bonne conformité peut être observée ; dans ce cas, le candidat n'a pas de modification à proposer ;
- dans le cas contraire : exemples : si la crème au chocolat n'est pas comptabilisée par le candidat, dans la rubrique « produits laitiers >100 mg de Ca et < 5g de lipides/portion », une modification argumentée s'impose.

On valorisera la présentation synthétique et structurée de la réponse (tableau, énumération).

1.4. Critères d'évaluations :

FORME :

- notion de fiche : respect de la page, titre, présentation synthétique ;
- structuration (logique, fil directeur...);
- vocabulaire adapté au public ;
- orthographe et syntaxe ;
- message direct (tutoiement...);
- présentation attractive (dessin, questions, humour ?...).
- coordonnées de l'auteur de la fiche

FOND :

BOIRE :

1. Pourquoi ? (quels sont les risques d'une déshydratation ? Coup de chaleur, diminution des performances, ...)
2. Combien ?
3. Quoi et quand ? exemples =>
 - avant et pendant : jus de fruit dilué,
 - après : jus de fruit dilué à l'eau bicarbonatée...
4. De quelle façon ? volume (au moins 200mL/prise), température (tempérée), concentration (peu sucrée)

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2010
ÉPREUVE ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 10DIE6EC1-COR		Page 2/4

2.1.

=> ASPECT NUTRITIONNEL :

3 axes :

- lutter contre la dénutrition Protéino énergétique,
- assurer la croissance,
- permettre la réparation tissulaire.

DONC :

- assurer un apport énergétique suffisant en tenant compte de la baisse du NAP (sédentaire),
- assurer un apport en protéines conséquent : 1,5 à 2 g/kg PC/j
- assurer un apport calcique suffisant.

Remarque : une discussion de l'apport en fibres et en sucres ajoutés est toujours possible

=> ASPECT PRATIQUE :

- prévoir une texture adaptée : liquide (passage dans la paille)
- proposer des volumes compatibles avec les capacités digestives DONC fractionnement en 6 à 8 prises,
- enrichir en énergie et protéines (aliments courants ou diététiques)

=> ASPECT ORGANOLEPTIQUE :

- lutter contre la monotonie car risque de baisse des apports,
- utiliser des produits adaptés à la modification de texture.

2.2.CRITÈRES D'ÉVALUATION

=> MENUS :

- 6 à 8 prises,
- repas s'approchant des structures « classiques » :
- intitulé des prises (petit déjeuner, déjeuner, dîner, collations...)
- structure des repas principaux : préparation salée suivie d'une préparation sucrée si possible
- dénominations des préparations
- saison,
- variété,
- qualités organoleptiques,
- faisabilité concernant la texture,
- densité nutritionnelle des préparations.

=> CALCUL DES APPORTS DU MENU :

- volume adapté,
- proportions des ingrédients en accord avec la texture liquide (VPO, amidon),
- maximum 80 g de lactose/j,
- résultats des calculs en adéquation avec la prescription médicale,
- analyse des résultats, conclusion.

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2010
ÉPREUVE ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 10DIE6EC1-COR		Page 3/4

2.3. Réponse structurée attendue :

=> MODALITÉS D'ENRICHISSEMENT :

- utilisation d'aliments courants permettant un enrichissement énergétique et/ou protéique :
6 exemples concrets attendus,
 - quantités cohérentes
Exemple : PLE à 10%
- Remarque : possibilité d'utiliser des aliments destinés à une alimentation particulière (poudre de protéines)

=> MISE EN PLACE DE CNO :

Pesée régulière de Brice (1 fois par semaine) ; complémentation orale et consultation dès que nécessaire (amaigrissement, perte d'appétit)...

=> HYGIÈNE :

- hygiène des mains,
- hygiène du matériel,
- fraîcheur des denrées,
- limiter la durée des manipulations,
- limiter les manipulations,
- températures de conservation des ingrédients et des préparations finies (respect chaîne du chaud et du froid),
- ne pas élaborer les préparations à l'avance,
- ne pas conserver les restes.

BARÈME :

Partie 1 : 28 points

- 1.1 8 points
- 1.2 7 points
- 1.3 6 points
- 1.4 7 points

Partie 2 : 22 points

- 2.1 7 points
- 2.2 10 points
- 2.3 5 points

BTS DIÉTÉTIQUE	CORRIGÉ	Session 2010
ÉPREUVE ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 10DIE6EC1-COR		Page 4/4