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 :
formav.co/explorer

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

DIÉTÉTIQUE

ÉPREUVE E5A : ÉTUDE DE CAS, SOUS-ÉPREUVE U.51

SESSION 2026

Durée : 2 h 30

SPÉCIALITÉ / UNITÉ	COEFF
DIÉTÉTIQUE	2,5

Moyens de calculs et matériel autorisés :

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.

Les documents réponses en fin de sujet sont à rendre avec la copie.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : EHPAD LES JARDINS DU CANAL, TOULOUSE (HAUTE-GARONNE)

Vous êtes diététicien(ne) au sein de l'EHPAD Les Jardins du Canal. Mme L., âgée de 78 ans, est suivie après une hospitalisation pour une infection respiratoire. Elle présente une diminution de l'appétit depuis plusieurs semaines. L'équipe soignante vous demande d'évaluer sa situation nutritionnelle, de comparer ses apports à ses objectifs et de proposer des adaptations alimentaires applicables dans l'établissement.

Les données du dossier technique sont les seules références à utiliser pour les calculs et les seuils demandés. Les résultats seront présentés avec les unités appropriées et un arrondi au dixième lorsque nécessaire. Toute proposition doit être justifiée et compatible avec les consignes de sécurité alimentaire de l'établissement.

PARTIE 1 : Évaluation de la situation nutritionnelle (5 points)

Analyse des données anthropométriques et repérage du risque nutritionnel

À partir des données de Mme L. figurant dans le DT 1, réalisez l'évaluation anthropométrique. Utilisez les formules et seuils indiqués dans le dossier technique.

1.1 (1,5 point) Calculez l'IMC de Mme L. et indiquez le résultat en kg/m², arrondi au dixième. Formule : $IMC = \frac{poids\ (kg)}{taille\ (m)^2}$.

1.2 (1,5 point) Calculez la perte de poids en kilogrammes et en pourcentage du poids habituel. Formule : $perte\ pondérale\ (\%) = \frac{poids\ habituel - poids\ actuel}{poids\ habituel} \times 100$.

1.3 (2 points) À l'aide des seuils du DT 1, concluez sur la situation nutritionnelle de Mme L. et identifiez les deux éléments du dossier qui justifient votre conclusion.

PARTIE 2 : Évaluation des besoins et des apports (5 points)

Calcul des objectifs nutritionnels et comparaison avec les apports observés

Les objectifs énergétiques et protéiques de l'établissement sont définis dans le DT 1. Les apports observés sur la journée sont détaillés dans le DT 2. Utilisez exclusivement ces données.

Apports observés sur la journée

Moment alimentaire	Énergie (kcal)	Protéines (g)
Petit-déjeuner	310	10
Déjeuner	420	20
Collation	120	4
Dîner	350	16

Données issues du relevé alimentaire de 24 heures de Mme L., DT 2.

2.1 (1,5 point) Calculez les objectifs journaliers en énergie et en protéines à partir du poids actuel de Mme L. et des valeurs prescrites dans le DT 1. Présentez les résultats avec les unités.

2.2 (2 points) Calculez les apports journaliers observés en énergie et en protéines, puis leur taux de couverture respectif par rapport aux objectifs calculés en 2.1. Formule : $taux\ de\ couverture\ (\%) = \frac{apport\ observé}{objectif} \times 100$. Arrondissez au dixième.

2.3 (1,5 point) Formulez un constat sur l'adéquation des apports observés aux objectifs. Identifiez la priorité diététique immédiate et justifiez-la à partir de vos résultats.

PARTIE 3 : Adaptation alimentaire et proposition de journée (5 points)

Enrichissement alimentaire et organisation des prises

Le médecin autorise une alimentation de texture normale. Mme L. signale une satiété rapide et accepte les laitages. Les choix d'enrichissement disponibles et leurs valeurs nutritionnelles figurent dans le DT 2. Complétez le DR 1.

Choix d'enrichissement disponibles

Produit ou ajout	Portion	Énergie (kcal)	Protéines (g)
Yaourt enrichi	1 pot de 125 g	160	9
Lait écrémé en poudre	10 g	36	3,6
Huile végétale	10 g	90	0

Valeurs nutritionnelles par portion indiquées dans le DT 2.

3.1 (2 points) Proposez une combinaison utilisant les produits du DT 2 qui permette d'atteindre au moins les objectifs énergétiques et protéiques calculés en 2.1. Calculez les apports journaliers obtenus après ajout et indiquez où intégrer chaque ajout dans la journée. Chaque produit peut être utilisé une fois dans la combinaison proposée.

3.2 (2 points) Complétez le DR 1 avec une proposition de répartition sur la journée. La proposition doit tenir compte de la satiété rapide, préserver une texture normale et faire apparaître les ajouts retenus en 3.1.

3.3 (1 point) Indiquez deux mesures pratiques permettant de favoriser la prise alimentaire de Mme L. et justifiez leur intérêt dans cette situation.

PARTIE 4 : Sécurité alimentaire et suivi (5 points)

Application du protocole de l'établissement et suivi de la prise en charge

La proposition alimentaire est mise en œuvre par l'équipe de restauration et l'équipe soignante. Le DT 3 décrit le circuit de distribution et les consignes internes applicables. Le schéma du plateau est fourni à titre de repère pour l'organisation du service.

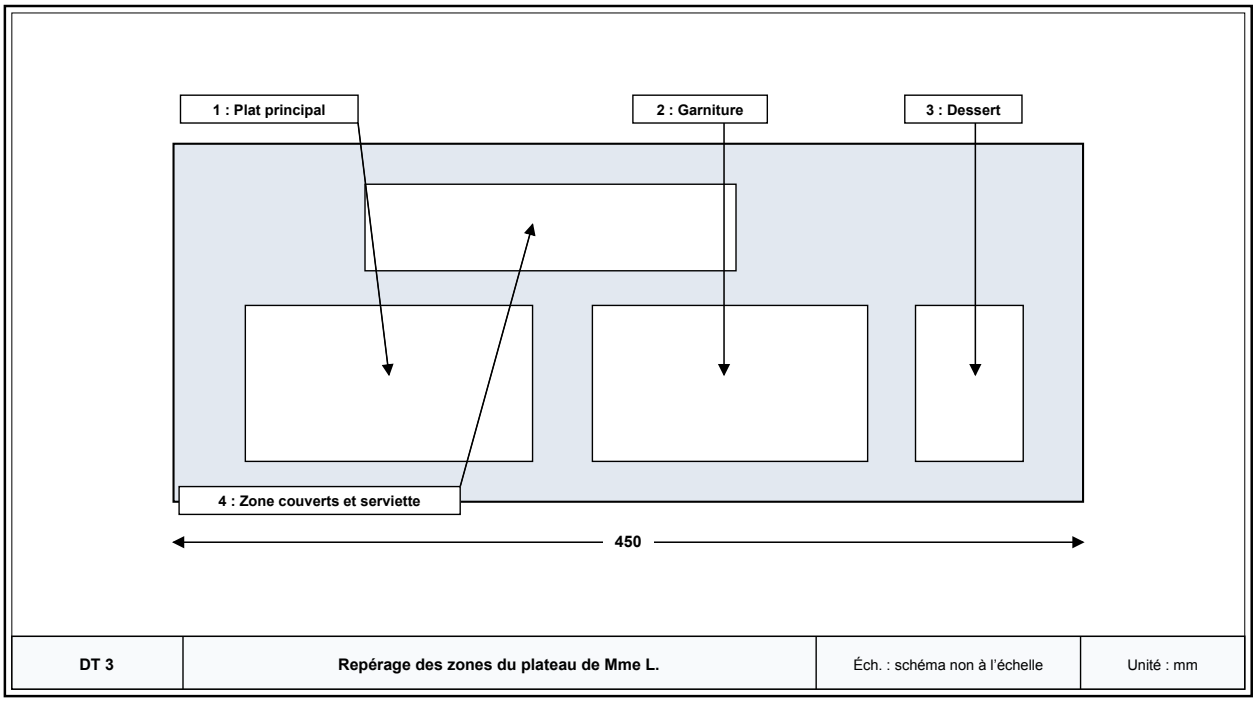


Schéma de repérage des emplacements de service. Les cotes sont données en millimètres.

4.1 (2 points) À partir du DT 3, indiquez quatre vérifications ou actions à réaliser pour assurer la sécurité alimentaire du repas de Mme L. avant et pendant le service. Distinguez les contrôles concernant la température, l'identification du plateau et la prévention des contaminations.

4.2 (1,5 point) Le dossier de soins mentionne une allergie à la moutarde. Indiquez les vérifications à effectuer avant le service du repas et précisez comment transmettre cette information aux professionnels concernés, conformément au DT 3.

4.3 (1,5 point) Proposez trois indicateurs de suivi adaptés à la situation de Mme L. et précisez, pour chacun, une fréquence ou un moment de réévaluation cohérent avec le protocole du DT 1.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : DONNÉES CLINIQUES, ANTHROPOMÉTRIQUES ET OBJECTIFS DE PRISE EN CHARGE

Patiente : Mme L., 78 ans. Taille : 1,60 m. Poids habituel mesuré il y a trois mois : 54,0 kg. Poids actuel mesuré à l'entrée dans l'établissement : 48,0 kg. Elle rapporte une diminution de l'appétit depuis environ six semaines. Aucune restriction hydrique ou alimentaire n'est prescrite. La texture normale est autorisée.

Repères retenus pour ce cas : chez la personne âgée, un IMC inférieur à 21 kg/m² est un critère d'alerte nutritionnelle. Une perte de poids supérieure ou égale à 5 % en un mois ou à 10 % en six mois constitue également un critère d'alerte. Pour les calculs de ce sujet, l'objectif énergétique est de 30 kcal par kilogramme de poids actuel et par jour, et l'objectif protéique est de 1,2 g par kilogramme de poids actuel et par jour.

Suivi interne : le poids est relevé une fois par semaine dans des conditions comparables. Les consommations des repas sont estimées quotidiennement par l'équipe soignante pendant la première semaine suivant la mise en place de la proposition alimentaire. La tolérance et l'acceptabilité sont réévaluées avec la patiente à chaque visite diététique.

DT 2 : RELEVÉ ALIMENTAIRE DE 24 HEURES ET VALEURS DES PRODUITS D'ENRICHISSEMENT

Le relevé ci-dessous correspond aux quantités effectivement consommées par Mme L. lors d'une journée représentative. Les valeurs énergétiques et protéiques indiquées sont celles à utiliser pour les calculs de l'épreuve. Les ajouts proposés sont comptabilisés en supplément des apports observés et ne remplacent pas les aliments déjà consommés.

Apports observés par moment alimentaire

Moment alimentaire	Énergie (kcal)	Protéines (g)
Petit-déjeuner	310	10
Déjeuner	420	20
Collation	120	4
Dîner	350	16
Total journalier à calculer	.....	.....

Relevé alimentaire de 24 heures, valeurs calculées pour les quantités consommées.

Valeurs nutritionnelles des enrichissements disponibles

Produit	Portion	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Consigne d'utilisation
Yaourt enrichi	1 pot de 125 g	160	9	À proposer en collation ou en dessert
Lait écrémé en poudre	10 g	36	3,6	À incorporer dans une préparation ou un laitage
Huile végétale	10 g	90	0	À ajouter à une préparation chaude après cuisson

Valeurs par portion effectivement ajoutée.

DT 3 : CONSIGNES DE DISTRIBUTION DES REPAS ET PRÉVENTION DES RISQUES

L'établissement applique son plan de maîtrise sanitaire, fondé sur les principes HACCP et sur les exigences applicables en matière d'hygiène des denrées alimentaires, notamment le règlement (CE) n° 852/2004. Les règles internes suivantes s'appliquent au service des repas.

- Les préparations chaudes sont maintenues à une température supérieure ou égale à 63 °C jusqu'à leur remise au service. La température est contrôlée selon le protocole interne et tracée.
- Les préparations froides sont maintenues à une température inférieure ou égale à 3 °C jusqu'au service, conformément au protocole de l'établissement.
- Le plateau est identifié au nom de la résidente et vérifié au regard de la fiche de liaison alimentaire avant son départ de l'office.
- Les mains sont lavées aux étapes prévues par le protocole. Le matériel propre est utilisé pour le dressage et les préparations sont protégées contre les contaminations croisées.
- L'allergie signalée dans le dossier de soins doit être vérifiée sur les fiches de fabrication et les étiquetages des produits utilisés. En cas de doute, le plat concerné n'est pas servi et l'équipe responsable est contactée.
- Les allergènes doivent être pris en compte dans l'information alimentaire conformément au règlement (UE) n° 1169/2011. L'information relative à l'allergie est transmise aux professionnels concernés selon le circuit interne de l'établissement.

Le schéma de plateau présenté dans la partie 4 sert uniquement à repérer les emplacements des éléments du repas. Les dimensions indiquées sont des dimensions nominales du plateau de service.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Proposition de répartition alimentaire à compléter — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau avec une proposition de répartition adaptée à la situation de Mme L. Faites apparaître les enrichissements retenus en 3.1 et indiquez brièvement l'objectif de chaque adaptation. Le document est à rendre avec la copie.

Organisation de la journée alimentaire

Moment alimentaire	Proposition alimentaire et enrichissement	Objectif de l'adaptation
Petit-déjeuner	.....	.....
Déjeuner	.....	.....
Collation	.....	.....
Dîner	.....	.....

Les propositions doivent tenir compte de la satiété rapide et de la texture normale autorisée.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Tableau de synthèse des apports à compléter — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau à partir des calculs réalisés dans les parties 1 et 2 et de la combinaison d'enrichissements retenue en 3.1. Indiquez les unités et arrondissez les pourcentages au dixième. Le document est à rendre avec la copie.

Synthèse de l'évaluation nutritionnelle

Indicateur	Résultat	Conclusion
IMC	.....	.....
Perte pondérale en kg et en %	.....	.....
Objectif énergétique journalier	.....	.....
Objectif protéique journalier	.....	.....
Apports observés et taux de couverture énergétique	.....	.....
Apports observés et taux de couverture protéique	.....	.....
Apports après enrichissement proposé	.....	.....

Reporter les résultats calculés et formuler une conclusion concise.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.