

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE

SESSION 2004

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE

ETUDE DE CAS

L'usage de la calculatrice est autorisé

Durée : 3 heures 30

Coefficient : 2,5

La maison de retraite médicalisée " La Roseraie" de la ville de D., héberge des personnes âgées de plus de 70 ans.

La cuisine fonctionne en liaison chaude. Le gestionnaire a mis en place une structure des repas à 5 composantes au déjeuner et 4 au dîner, en référence aux recommandations nutritionnelles du B.O. de juin 2001.

La majorité des pensionnaires, autonomes, bénéficie d'une alimentation de type traditionnel et prend ses repas en salle à manger. Les résidents peuvent recevoir un plateau repas dans leur chambre.

Un diététicien nouvellement arrivé veille au respect des règles d'hygiène en cuisine. Il collabore avec le chef pour la rédaction des menus et l'élaboration des régimes spéciaux. Il prend en charge tout pensionnaire nécessitant une adaptation de son alimentation.

1- Prise en charge des résidents bien portants

- 1.1 Proposer en la justifiant une ration alimentaire moyenne adaptée à l'ensemble de cette population (hommes et femmes valides, âgés de 70 à 85 ans).
- 1.2 Présenter une répartition, sachant que les résidents prennent une collation vers 16h.
- 1.3 Elaborer un jour de menu pour le mois de septembre.

2- Prise en charge des résidents dénutris

2.1 Complémentation orale

Cette structure, pour des raisons économiques, ne dispose pas de compléments oraux prêts à l'emploi. Le diététicien propose aux résidents des préparations enrichies "maison" en collation.

Proposer deux préparations adaptées et justifier leurs intérêts nutritionnels.

2.2 Nutrition entérale

La nutrition entérale est très peu utilisée dans l'établissement. Si nécessaire, le personnel soignant utilise un mélange industriel (composition en annexe 1), administré par gravité au moyen d'une tubulure.

Certains patients bénéficiant de la nutrition entérale présentent des diarrhées.

Identifier les causes possibles des diarrhées chez ces patients et proposer les solutions adaptées.

3- Formation du personnel de cuisine

Le principe HACCP est déjà en place et le diététicien assure sa pérennité. Il sensibilise plus particulièrement le personnel au respect du principe HACCP lors de l'enrichissement des préparations et met en place une formation.

3.1 Présenter les principaux points abordés lors de cette formation.

3.2 Présenter sous forme de tableau la fiche d'hygiène destinée au personnel de cuisine pour l'élaboration d'une des préparations enrichies proposées en 2.1.

Préciser les différentes étapes de fabrication, analyser les dangers et leur origines, présenter les mesures préventives à adopter. Les points critiques seront mis en évidence.

Documents joints :

- Table de composition des aliments,
- Composition de certains produits en complément à la table de composition des aliments.

Barème

Question 1 : 25 points

Question 2 : 10 points

Question 3 : 15 points

ANNEXE

Nestlé.
Sondalis.
1.5

Apports		pour 100 ml	pour 500 ml	%A.I.R. pour 500 ml
Apport énergétique	kcal kJ	150 640	750 3200	-

Protéines	g	5,6	28	-
Azote	g	0,90	4,5	-
A.E.T.	%	15	15	-

Lipides	g	6,0	30	-
T.C.M.	g	2,9	14	-
% des lipides totaux		48,5	48,5	-
A.G.E.	g	1,5	7,5	-
A.E.T.	%	35	35	-

Glucides	g	18,8	94	-
A.E.T.	%	50	50	-

Eléments minéraux				
Sodium	mg	110	550	-
Potassium	mg	170	850	-
Calcium	mg	75	380	48
Phosphore	mg	80	400	50
Magnésium	mg	30	150	50
Chlorures	mg	140	700	-
Fer	mg	1,5	7,5	54
Zinc	mg	1,5	7,5	50
Cuivre	mg	0,15	0,75	-
Manganèse	mg	0,30	1,5	-
Fluor	mg	0,15	0,75	38
Chrome	µg	11	55	28
Molybdène	µg	11	55	37
Sélénium	µg	6,6	33	33
Iode	µg	15	75	50

Vitamines				
A	µg	68	340	43
D3	µg	0,38	1,9	38
E	mg	1,5	7,5	75
K1	µg	4,5	23	-
C	mg	8,0	40	67
B1	mg	0,15	0,75	54
B2	mg	0,18	0,90	56
B5	mg	0,75	3,8	63
B6	mg	0,21	1,1	55
B12	µg	0,45	2,3	230
PP	mg	1,8	9,0	50
Acide folique	µg	27	140	70
Biotine	µg	15	75	50

Autres nutriments				
Choline	mg	30	150	-

Osmolarité	mosm/l	410	410	-
Viscosité	cps	22	22	-
Eau	ml	78,2	390	-

Nestlé
CLINICAL NUTRITION

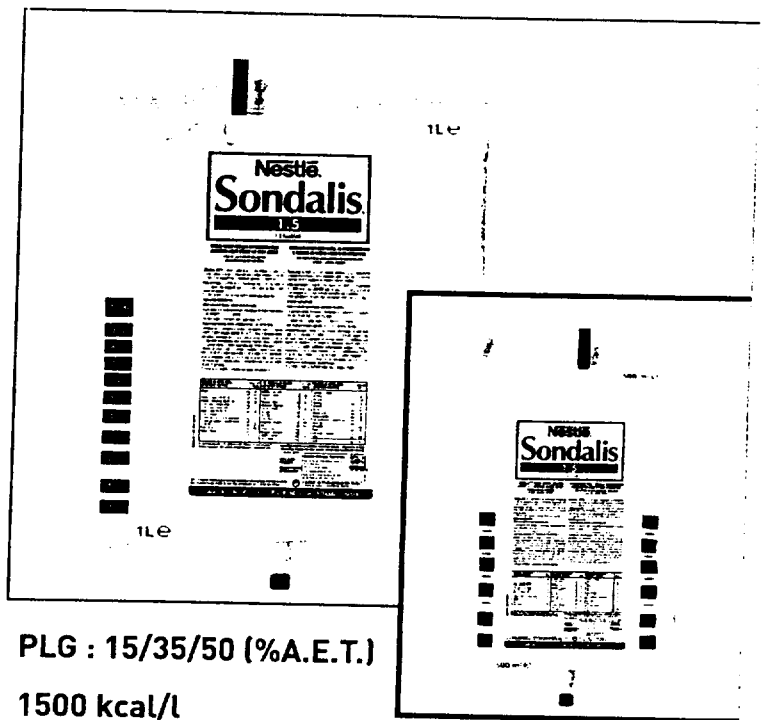
NESTLÉ CLINICAL NUTRITION FRANCE
2, rue Troyon - 92316
SEVRES CEDEX - FRANCE

Nestlé, 09998 - Réf. NE 852 375

NUTRITION ENTERALE

Nestlé.
Sondalis.
1.5

FORMULE POLYMÉRIQUE ÉQUILBRÉE
HYPERCALORIQUE, SANS RÉSIDU



PLG : 15/35/50 (%A.E.T.)

1500 kcal/l

56 g/l de protéines

DRIPAC-flex

Poche souple 500 ml - 750 kcal

Poche souple 1 litre - 1500 kcal