

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

E5A – U51 : ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE ÉTUDE DE CAS

SESSION 2022

Durée : 3 heures 30

Coefficient : 2,5

Matériel autorisé :

- L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé
- L'usage de calculatrice sans mémoire type collègue est autorisé

Documents à rendre avec la copie même si non complétés : Documents-réponse 1,2 et 3

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17

Documents joints :

- **Annexe 1 : Menu hebdomadaire du collège, semaine du 20 au 24 juin 2022**
- **Annexe 2 : Informations sur les ingrédients utilisés pour réaliser les plats**
- **Annexe 3 : Aider un patient à calculer la quantité de glucides avec l'application Gluci-Chek**
- **Annexe 4 : Table de composition des aliments (CIQUAL 2020)**
- **Document-réponse 1 : Tableau d'identification des allergènes : À REMETTRE AVEC LA COPIE même si non complété**
- **Document-réponse 2 : Recueil de données de Lysa : À REMETTRE AVEC LA COPIE même si non complété**
- **Document-réponse 3 : Ration et répartition : À REMETTRE AVEC LA COPIE même si non complété**

Le collège Jacques Prévert de la ville de A accueille 300 élèves âgés de 11 à 14 ans.

L'établissement bénéficie d'un service de restauration sur place. Le service des repas est organisé en libre-service avec des menus à choix dirigé, conformément à la recommandation nutritionnelle du GEMRCN (Groupe d'Études de Marché Restauration Collective et Nutrition) 2015.

Dans un objectif de limitation du gaspillage, seuls deux choix de plats parmi les entrées, produits laitiers et desserts sont proposés. Le plat principal est unique pour tous.

I. Analyse de l'offre menus (10 points)

L'annexe 1 propose une semaine prévisionnelle de menus en choix dirigé pour la fin du mois de juin.

1.1. Expliquer la notion de « choix dirigé ». (1 point)

La mise en place d'un plan de diversification des sources de protéines dans les cantines scolaires est une des directives de la loi EGalim. Dans ce cadre, un menu végétarien hebdomadaire est intégré dans les plans de menus du collège.

1.2. Sur le menu végétarien du mardi, vérifier les apports nutritionnels en protéines, calcium et fer de ce repas, en sélectionnant le premier choix proposé : concombre vinaigrette, falafel (valeurs nutritionnelles indiquées en annexe 2), légumes et semoule, Morbier, compote pomme cassis. (5 points)

1.3. Comparer avec les recommandations de la circulaire restauration scolaire (BOEN 28 juin 2001) qui recommande pour le déjeuner des adolescents : un apport de 17 à 20 g de protéines de bonne qualité, 300 à 400 mg de calcium et 4 à 7 mg de fer. (3 points)

1.4. Conclure. (1 point)

II. Gestion du risque allergique en restauration scolaire (11 points)

Selon le règlement UE n°1169/2011 dit règlement INCO (INformation COnsomma-
teur), le responsable de la restauration est tenu d'informer les convives de la présence
éventuelle d'allergènes dans les plats servis, parmi 14 Allergènes à Déclaration Obli-
gatoire (ADO).

Le gestionnaire du collège fait appel à un diététicien pour assurer ce travail d'identifi-
cation des allergènes.

- 2.1. À partir du menu présenté en annexe 1, et des fiches recettes / fiches produits
présentées en annexe 2, compléter à l'aide de croix le tableau d'identification
des ADO du document-réponse1 pour les journées du lundi et du mardi (**le do-
cument-réponse 1 est à remettre avec la copie**). (4 points)

Trois collégiens bénéficient d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) pour allergie ali-
mentaire et apportent quotidiennement leur panier repas dans une glacière. Un réfri-
gérateur dédié pour le stockage de ces repas est installé dans le réfectoire, ainsi
qu'une enceinte micro-ondes pour permettre la remise en température des plats au
moment du repas.

L'introduction d'aliments issus de l'extérieur du collège entraîne un risque sanitaire.
Des mesures d'hygiène rigoureuses doivent donc être mises en place pour la sécurité
des consommateurs.

- 2.2. Présenter, sous forme synthétique, les règles d'hygiène à respecter à chaque
étape, depuis la préparation du panier-repas au domicile familial jusqu'à la con-
sommation dans le réfectoire du collège, en identifiant les dangers, leurs ori-
gines possibles et les mesures préventives à mettre en place. (7 points)

III. Prise en charge diététique de Lysa (22 points)

Lysa, 14 ans est scolarisée au collège Jacques Prévert. À la suite d'un malaise survenu au collège, Lysa est admise aux urgences de l'hôpital intercommunal de la ville de A.

Les premiers bilans biologiques réalisés (**document-réponse 2**) permettent de diagnostiquer un diabète de type 1. Lysa est transférée en service de diabétologie pédiatrique pour poursuite des explorations et mise en place des programmes de soin.

En ce qui concerne les aspects alimentaires, l'adolescente est prise en charge par la diététicienne du service.

Le traitement mis en place est le suivant :

Insulinothérapie : schéma basal + bolus (insulines analogues rapide et lente) en 4 injections.

Prescription médicale diététique : apport énergétique 9 MJ/j (ou 2150 Kcal), avec environ 50 % de glucides répartis de la façon suivante : 25 % au petit-déjeuner, 35 % au déjeuner, 10 % au goûter et 30 % au dîner.

Dans le cadre de la démarche de soin diététique mise en place pour Lysa :

3.1. Analyser le recueil de données proposé dans le **document-réponse 2 (à remettre avec la copie)** et rédiger un diagnostic diététique. Définir les objectifs de la prise en charge. (**9 points**)

Après une période d'adaptation permettant d'équilibrer le diabète de Lysa, une prise en charge diététique est mise en place afin de respecter la prescription médicale.

3.2. Justifier les besoins nutritionnels adaptés à cette patiente et présenter les moyens permettant de les atteindre. (**6 points**)

3.3. À l'aide du **document-réponse 3 (à remettre avec la copie)**, calculer un exemple de ration. Proposer une répartition, le calcul de l'apport glucidique est attendu pour chaque prise alimentaire. (**7 points**)

IV. Éducation thérapeutique du patient (7 points)

L'hôpital intercommunal où est suivie Lysa pour son diabète, a mis en place un programme d'Éducation Thérapeutique du Patient (ETP) pour les diabétiques, après validation par l'Agence Régionale de Santé (ARS).

- 4.1. Définir ce qu'est l'éducation thérapeutique du patient et citer les différentes étapes d'un tel programme. (3 points)

Dans le cadre des séances d'ETP, l'application Gluci-Chek (accessible à tous les patients équipés d'un smartphone) présentée en **annexe 3** est proposée à Lysa. Cet outil permet de l'aider à compter les glucides de ses repas et à faire des équivalences entre les aliments.

- 4.2. Lysa choisit en plat principal des lasagnes. Elle prend la portion indiquée par la photo (**annexe 3**). Calculer la quantité de glucides manquants pour parvenir à la quantité de glucides prévue par le médecin pour son déjeuner. (0,5 point)
- 4.3. Proposer un exemple de déjeuner équilibré incluant le plat de lasagne et respectant la prescription médicale. (1,5 point)
- 4.4. Citer deux avantages et deux inconvénients liés à l'utilisation de cette application par les patients. (2 points)

Annexe 1 : Menu hebdomadaire du collège, semaine du 20 au 24 juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DEJEUNER semaine du 20 au 24 juin 2022, collège J Prévost				
Entrées	Pastèque ou melon	menu végétarien Concombre vinaigrette ou radis beurre	Salade de pâtes vinaigrette au basilic riz niçois	champignons à la grecque ou betteraves vinaigrette	tomate aux olives ou carottes râpées vinaigrette
Plat Principal	sauté de veau marengo* carottes à la crème	Tajine aux falafel* légumes du tajine & semoule*	Tomates farcies haricots verts persillés	Rosbeef et moutarde Pommes noisette	Brandade de morue salade verte
Produits laitiers	Emmental bio ou tomme des Pyrénées	Morbier ou Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé ou fromage blanc en faisselle	Saint Paulin ou comté	Fromage frais 1/2 sel ou bûche de chèvre
Desserts	Millefeuille* ou éclair chocolat*	Compote pomme cassis ou oreillons d'abricots aux amandes effilées grillées	Nectarine ou orange	Fraises Chantilly ou smoothie pomme framboise (pomme, framboises, sucre en poudre)	Bâtonnet glacé parfum chocolat ou vanille

*détails de composition : voir annexe 2


Annexe 2 : Informations sur les ingrédients utilisés pour réaliser les plats

Toutes les vinaigrettes sont réalisées avec de l'huile de tournesol, ou de l'huile d'olive ou de l'huile de colza, du vinaigre de vin, de la moutarde, sel et poivre.

Précisions sur les ingrédients de certaines recettes « maison » :

Intitulé recette	Ingrédients
Sauté de veau Marengo :	Sauté de veau, oignons émincés surgelés, brunoise de légumes surgelée (carottes, céleri, navets, oignons) champignons de Paris, fond brun déshydraté (contient blé, lait) oignons grelots surgelés, roux blanc déshydraté (contient blé) tomates pelées concassées.
Légumes du tajine et semoule	Légumes : Brunoise de légumes surgelée (carottes, céleri, navets, oignons), cerfeuil, coriandre fraîche, oignons émincés surgelés, raisins secs, raz el hanout (contient moutarde), sel, poivre, thym, laurier, bouillon de légumes (poireau, oignon, carotte, chou) Semoule : Semoule de blé dur, huile d'olive

Liste des ingrédients plats issus de l'industrie agro-alimentaire :

Dénomination	Ingrédients
Millefeuille surgelé	Eau, farine de blé, sucre, beurre, œuf, lait en poudre, graisses et huiles végétales non hydrogénées (palmiste, coprah, tournesol), amidon de maïs modifié, lait écrémé en poudre, sirop de glucose, fructose, lait entier, sel, émulsifiant (lécithine de soja), gélatine, cacao maigre en poudre, arômes (lait), colorant (E160a), agent de traitement de la farine (E920).
Éclair au chocolat surgelé	Chocolat 24 % [pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille], eau, œufs, crème 12 %, sucre, farine de blé, huiles et graisses végétales (palme, palmiste, coprah), sirop de glucose, eau, lait entier en poudre, cacao en poudre 0,7 %, lait écrémé en poudre, arômes, stabilisants (acétate de calcium E263, diphosphate tétrasodique E450iii, phosphate disodique E339ii, phosphate dipotasique E340ii), sel, colorant (bêta-carotène).
Falafel 	Pois chiches 73 %, oignons, huile de tournesol, huile de colza, farine de riz, persil, amidon de riz, cumin, jus de citron, sel de cuisine, ail, poudre à lever : carbonate de sodium. Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Protéines 8,3 g, lipides 10 g (dont 1 g acides gras saturés), glucides 29 g (dont 4,6 g sucres), fibres 6 g, sel 1,1 g, calcium 60 mg, fer 1,6 mg Poids d'une pièce environ 20 g Préparation : À réchauffer au four 10 min à 180°C

Annexe 3 : Aider un patient à calculer la quantité de glucides avec l'application Gluci-Chek (Laboratoire Roche)



Composer son repas et évaluer sa quantité de glucides

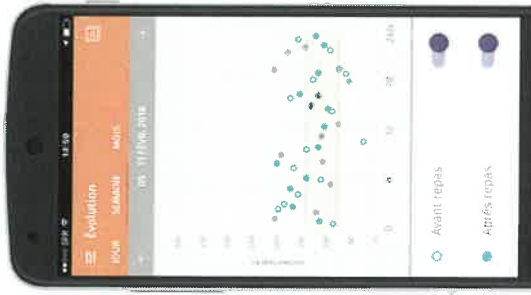
Choisir parmi plus de 500 aliments

La base alimentaire comprend des aliments simples et composés, des plats régionaux et internationaux (orientaux, asiatiques, exotiques...).

Découvrir les aliments dans les moindres détails

Des informations nutritionnelles (énergie, glucides, protéines, lipides...) issues de la table de composition des aliments Ciquat de l'Anses (version 2017) et des conseils diététiques complètent chaque fiche aliment.

Personnaliser la base alimentaire



Visualiser l'évolution de ses glycémies

NOUVELLE FONCTIONNALITÉ

Suivre visuellement ses glycémies

Visualiser l'évolution de ses résultats glycémiques sous forme de graphiques simples afin de comprendre l'évolution de son diabète sur différentes échelles de temps.

Contrôler l'atteinte de ses objectifs

Moyennes glycémiques, nombre d'hypercglycémies, d'hyperglycémies, etc. Des indicateurs clés présents dans l'application pour vérifier l'atteinte de ses objectifs.

Renseigner son journal d'autosurveillance glycémique

NOUVELLE FONCTIONNALITÉ

Conserver toutes les données dans un journal de suivi

Enregistrer ses repas, ses mesures de glycémie et ses doses d'insuline dans un journal de suivi et conserver un historique de toutes ses données.

Qualifier ses données

Ajouter des notes personnalisées et des tags à chacune des mesures glycémiques et doses d'insuline enregistrées dans l'application pour une meilleure interprétation des résultats.

Exporter ses données

Annexe 4 : Table de composition des aliments (CIQUAL 2020)

Aliments (100 g)	E	E	Eau	P	G	S	Am	Fib	L	AGS	AGMI/AGPI	LA	ALA	Chol	Na	Ca	Fe	Mg	P	K	Zn	A	mg			B12					
																							Energie	Energie	Eau		Protéines	Glucides totaux	Sucres	Amidon	Fibres
Nutriments	kJ		kcal	g																			Mg				µg ER	mg			µg
Unités																															
LEGUMES																															
Avocat, pulpe, cru	823	195	70	1,6	0,8	0,4		3,6	20,6	4,51	12,30	2,83	2,68	0,15	6	9	0,3	21	38	430	0,43	0	2,23	0,05	70						
Carotte, crue	140	33	88	0,6	7,6	6	0,4	2,7		<0,01	<0,1	<0,01	<0,01	0	43	25	0,2	10	22	230	0,18	691	0,27	2	0,03						
Salade ou chicoree frisée, crue	75	18	93	1,5	2,4	0,7		2,45	0,3	0,06	0,01	0,11	0,08	0,01	0	34	76	0,9	23	38	367	0,61	286	2,26	19						
Concombre, pulpe et peau, cru	58	14	96	0,6	2,5	1,67	0,83	0,6	0,1	0,04	0,00	0,04	0,02	0,02	0	5	19	0,1	14	25	157	0,10	4	0,09							
Endive, crue	68	16	94	1,2	2,8	2,4		1,1		<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	0	20	20	0,1	8	23	150	0,13	0	2	0,07							
Tomate, crue	67	16	94	0,9	2,5	2,48	0	1,2	0,3	0,06	0,04	0,12	0,09	0,01	3	8	0,1	10	27	256	0,09	37	0,66	16							
Légume cuit (aliment moyen)	183	43,5	88,3	2,1	5,8	2,5	0,5	2,7	0,3	0,07	0,04	0,09		0	18,6	30	0,5	17	52	261	0,3	155	0,4	9							
Betterave rouge, cuite	161	38	88	1,4	7,1	6,7		2,5	0,4	0,15	0,13	0,07	0,07	<0,01	0	90	24	0,3	17	18	320	0,29	0	0,05							
Carotte, cuite	57	14	93	0,5	2,6	1,3		2,8	0,1	0,02	0,00	0,06		0	20	32		8	18	96		278	0,56	23							
Petits pois, cuits	212	50	83	5,8	4,7	1,8	2,8	5,8	0,9	0,21	0,00	0,1	0,09	0,01	7	33	1,2	32	96	135	0,80	35	2	0,13							
Mais doux, en épis, cuit	431	102	73	3,4	18,6	4,54		2,4	1,5	0,20	0,37	0,6		0	1	3	0,5	26	77	218	0,62	6	0,09								
Macédoine de légumes, appertisée	145	34	87	2,3	5,6	1,73		3,16	0,3	0,08	0,02	0,12		0	243	41	1,1	11	42	291	0,28	473	0,29	5							
Tomate bouillie/cuite à l'eau	68	16	94	1,0	2,8	2,49	0	0,7	0,1	0,02	0,02			0	11	11	0,7	9	28	218	0,14	24	0,56	23							
LEGUMINEUSES et TUBERCULES																															
Pomme de terre, bouillie/cuite à l'eau	327	77	78	1,8	16,7	0,86	15,8	1,8	0,3	0,09	0,00	0,04	0,03	0,01	21	6	0,3	17	37	363	0,15	0	0,01	3							
Patate douce, cuite	242	57	78	1,7	12,2	6,11	6,14	2,9	0,2	0,04	0,00	0,08		0	32	33	0,7	23	43	353	0,26	875	0,83	16							
Haricot blanc, bouilli/cuit à l'eau	361	85	67	6,8	12,0	0,3	11,4	13,8	1,1	0,25	0,15	0,61	0,24	0,37	9	120	1,7	33	110	260	0,67	0	0,03	31							
Lentille, bouillie/cuite à l'eau	375	88	70	9,0	12,2	1,8		7,9	0,4	0,05	0,06	0,18		0	2	26	1,4	36	180	222	0,98	0	0,11	2							
Pois cassé, bouilli/cuit à l'eau	480	113	65	8,6	16,3	3,85		7,95	1,5	0,16	0,33	0,66		0	5	25	2,1	21	134	327	0,85	0	0,19	1							
Pois chiche, bouilli/cuit à l'eau	566	131	62	8,3	17,7	0,3	14,9	8,2	3,0	0,46	0,82	0,51	1,50	0,08	11	72	1,3	44	140	170	1,10	1	1,22	0,06							
Haricot blanc, sec	1139	268	11	19,1	43,9	1,92	42	16,8	1,8	0,22	0,07	0,36		0	11	183	8,0	187	363	1660	3,23	0	0,28	2							
Lentille, sèche	1343	316	9	25,4	50,6	1,25	49,3	7,63	1,3	0,13	0,19	0,53		0	74	45	6,5	62	326	674	3,17	2	0,49	5							
FRUITS																															
Banane, pulpe, crue	353	83	76	1,1	19,7	15,6	3,8	2,7		<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	0	5	0,2	28	29	320	0,14	2	7	0,05	19							
Orange, pulpe, crue	149	35	87	0,8	8,0	7,6		2,7		<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	0	66	0,6	15	38	180	0,25	0	0,19	48	0,05							
Poire, pulpe et peau, crue	204	48	84	0,5	10,9	9,01	0	2,9	0,3	0,07	0,06	0,12	0,10	0,02	2	6	0,1	8	15	132	0,10	1	0,41	5							
Pomme, pulpe et peau, crue	211	50	85	0,3	11,6	9,35	0,05	1,4	0,3	0,05	0,01	0,15	0,06	0,01	2	5	0,1	6	14	119	0,03	2	0,37	6							
Raisin, cru	285	67	81	0,7	15,7	15,5	0	0,9	0,2	0,05	0,01	0,05		0	2	10	0,4	7	20	191	0,07	3	0,19	3							
Fruit cru (aliment moyen)	251	59,5	84,5	0,7	11,6	9,9	0,7	2	0,26	0,02	0,02	0,05		3,5	14,5	0,18	12,20	197	0,11	52	0,3	21	0,03	22							
Compote de pomme	427	100	73	0,2	24,4	20,7	1,25	1,53	0,2	0,02	0,01	0,05	0,04	0,01	4	0,1	5	6	104	0,03	0	0,18	15	0,02							
Cocktail de fruits, au sirop, appertisé	0	0	80					13,8	2,1						13	0,1	4	9	75		14	1	0,04	11							
FRUITS SECS et OLEAGINEUX																															
Abricot, dénoyauté, sec	1073	252	25	2,9	59,1	34,3		8,3	0,5	0,19	0,12	0,15	0,09	0,06	71	1,4	41	79	1400	0,35	180	5,52		9							
Pruneau, sec	985	232	35	1,6	55,4	38,1		5,1	0,4	0,16	0,14	0,05	0,05	<0,01	50	0,4	30	66	610	0,28	1	0,41	0,03								
Raisin, sec	1330	313	16	3,0	73,2	70,3	0,5	4,2	0,9	0,31	0,34	0,18	0,17	0,01	5	54	1,7	35	82	960	0,24	1	1,67	0,08							
Amande (avec peau)	2431	575	5	18,8	9,5	4,2		12,5	51,3	4,11	34,40	10,5	10,50	<0,01	260	3,4	270	510	800	3,50	1	22,3	0,15	0,01							
Noix, séchées, cerneaux	2900	686	4	13,3	6,9	3		6,7	67,3	6,45	14,10	43,6	36,10	7,50	75	2,2	140	360	430	2,70	2	1,67	1	0,30							
Lin, graine	1846	437	6	20,2	6,6	1,55	0	27,3	36,6	3,17	6,51	24,9	4,31	16,70	21	228	10,2	372	595	6,41	0,31	1	1,22	94							
FEULENTS																															
Riz complet, cuit, non salé	647	152	60	3,2	32,6		30,4	2,3	1,0	0,17	0,31	0,29	0,02	1	13	0,3	49	120	43	0,62	0	0,08	0,07	29							

Huile de noix	3800	900	0	0,0	0,0	0	0	0	100,0	10,00	16,80	69,6	56,10	11,90	0	0	0,0	0	0,00	0	1,81	0	0,00	0				
Huile d'olive vierge extra	3796	899	0	0,0	0,0	0	0	0	99,9	15,20	73,10	7,17	6,52	0,65	0						18	22,3	0	0,00	0			
Huile de tournesol	3800	900							100,0	11,10	27,60	56,3	56,30	0,05	0	10					0	57,3	0	0,00	0			
MG végétale, type Margarine à 60% de MG, allégée, au tournesol, doux	2303	545	39						60,6	14,10	17,90	25,6	21,10	4,55		146	3				44	21,4						
Matière grasse végétale à tartiner, à 30-40% MG, légère, doux	1542	365	56	1,4	3,0	1,91		0	38,6	17,50	13,80	9,95	3,87	1,45	34	212	21				603	9,1		0,33				
Margarine 80% MG, doux	2980	726	16,3	0,4	0,3				80,4	25,1	26,8		20,2	1,8	0	174	11,1				8,5	0	0,01	1,5	0,1			
PRODUITS INFANTILES																												
Lait de croissance infantile, liquide	257	61	88	1,3	7,8	5,98		0	2,7	1,10	0,94	0,47	0,41	0,05	5	24	76	1,3	8	53	100	0,77	72	1,4	10	0,09	39	0,48
Préparation pour nourrissons (lait 1 ^{er} âge), prêt à consommer	301	71	86	1,2	8,0	6,72			3,8	1,48	1,49	0,59	0,52	0,07	2	16	60	0,6	9	41	78	0,67	60	1,68	3	0,07	19	0,17
Préparation de suite (Lait 2 ^e âge), prêt à consommer	271	64	87	1,2	8,2	5,63		0,5	2,9	1,14	1,07	0,48	0,42	0,06	3	22	71	0,9	9	52	82	0,66	49	1,5	2	0,09	27	0,34
Céréales instantanées, dès 6 mois	1625	382	2	10,0	81,1	32,8	36	4,3	2,0	0,61	0,34	0,37	0,35	0,02	2	15	96	6,1	36	230	235	0,88	123	5,08	33	0,70	87	0,29

Vitamine A totale (μg Equivalent Rétinol) = vitamine A (μg) + β -carotène (μg) /12

Case vide : donnée manquante ou non significative - Tr : traces

Document-réponse 1 : Tableau d'identification des allergènes - A REMETTRE AVEC LA COPIE même si non complété

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

Menu	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 20 juin 2022														
Pastèque														
Melon														
Sauté de veau Marengo														
Carottes bio à la crème														
Emmental bio														
Tomme des Pyrénées														
Milleraulle														
Eclair chocolat														
Mardi 21 juin 2022														
Concombre vinaigrette														
Radis beurre														
Tajine aux falafel														
Légumes du tajine et semoule														
Morbier														
Saint Nectaire														
Compote pomme cassis														
Abricots aux amandes														

Document-réponse 2 :

Recueil de données de Lysa : À REMETTRE AVEC LA COPIE même si non complété

Données recueillies	Analyse des données
Données administratives et socioprofessionnelles	
Vit avec ses parents et son frère (10 ans) Parents : niveau socio-économique satisfaisant Scolarisée au collège J. Prévert en classe de 3 ^{ème} Pas d'activité sportive extrascolaire Déplacement en bus pour le trajet domicile /collège Hobby : dessin NAP : 1,6	
Données spécifiques	
Données cliniques Âge 14 ans Taille : 1,62 m Poids : 50 Kg Courbe statur pondérale satisfaisante pour l'âge Perte de 2 Kg en 3 mois Fatigue générale depuis 1 mois Sensation de soif inhabituelle Besoin fréquent d'uriner	
Bilan biologique Glycémie à jeun 16,10 mmol/L (normale 4 à 7 mmol/L) Cétonémie = 0.9 mmol/L (normale < 0,5 mmol/L) pH = 7,40 Bandelettes urinaires : glycosurie +++, cétonurie +++)	
Antécédents médicaux Allergie aux protéines de lait de vache du nourrisson disparue à l'âge de 2 ans 1/2 Allergie aux fruits à coque persistante	
Antécédents familiaux Mère poly allergique et asthmatique	
Bilan alimentaire <ul style="list-style-type: none">• Estimation des besoins (à calculer ou donner les RNP)• Évaluation des consommations Grignotages qui se sont accentués ces derniers temps Consommation fréquente de produits et boissons sucrés Repas préparés par les parents de la patiente : pas ou peu de produits industriels surtout du fait-maison Déjeuner au collège pendant la période scolaire Évaluation des ingesta : 9 MJ ou 2150 kcal et 310 g Glucides /j	

ALIMENTS	Quantités	Protéines	Lipides	Glucides	Petit déjeuner			Dîner
					Déjeuner	Goûter		
TOTAUX	Quantités							
	Énergie							Totaux g Glucides
	% AET							Totaux % Glucides
Attendus	% AET							% glucides attendus
	Quantités							