

Épreuve professionnelle de synthèse Études de cas

Émilie Fredot

- 10 sujets d'annales corrigées
2019 inclus
- Chiffres Anses 2019
- Les conseils méthodologiques
- Les rappels de cours

Conforme
au nouveau
programme

Épreuve professionnelle de synthèse Étude de cas

Exercices et annales

Émilie Fredot

Diététicienne-nutritionniste

Enseignante en Alimentation, Nutrition et Diététique thérapeutique

Correctrice officielle aux épreuves professionnelles et jury à l'oral de l'examen

Cofondatrice de www.formadiet.fr

Santé
Diététique
ÉDITIONS



Dans la même collection

Aliments et nutrition – Exercices et annales

É. Fredot, 2020

Économie-Gestion – Exercices et annales

M. Camus, 2020

Biochimie-Physiologie – Exercices et annales

O. Masson, 2020

© Agence Concept Editions – Santé Diététique Editions – 2020

ISBN : 978-2-4916-4800-8

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans le présent ouvrage, faite sans l'autorisation de l'éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris), est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées, d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, et, d'autre part, les analyses et courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées (loi du 1^{er} juillet 1992 – art. L 122-4 et L 122-5 et Code pénal art. 425).

Direction éditoriale : Fabienne Roulleaux

Édition et fabrication : Rebecca Govin

Couverture : Nord Compo

Logo : Parcus

Composition : Nord Compo

Impression : Dupliprint

Pour réussir l'épreuve d'étude de cas de l'épreuve professionnelle de synthèse, le candidat doit faire appel aux différentes connaissances fondamentales, techniques et professionnelles acquises tout au long de sa formation en BTS Diététique. Les bases de 1^{re} année doivent ainsi être parfaitement acquises et maîtrisées (nutrition des bien-portants, méthodes assurant l'équilibre alimentaire d'une population et d'un individu, groupes d'aliments, règles de droit alimentaire, etc.) pour pouvoir y associer celles de régimes par la suite. Il convient aussi de ne pas oublier la physiologie et la physiopathologie qui sont indispensables pour assurer la prise en charge d'un patient dans sa globalité conformément à la démarche de soin diététique.

Le présent ouvrage a donc été conçu comme un véritable outil de travail pour progresser tout au long de l'année et pour parfaire sa préparation à l'examen. Il propose les annales corrigées en détail de tous les sujets de cette épreuve de 2009 à 2019, dont les thèmes sont les suivants.

Thèmes

Sujet 2009 L'école maternelle et élémentaire

Alimentation des enfants
Diabète de type 1
GEMRCN
Liaison froide
Malaise hypoglycémique

Sujet 2010 L'alimentation des collégiens

Alimentation

- à texture modifiée
- enrichie

Compléments nutritionnels oraux
Démarche de soin diététique
Enrichissement
Fiche d'information
GEMRCN
Précautions d'hygiène
Régime

- hyperprotidique
- liquide

Sujet 2011 Clinique spécialisée en rééducation digestive et cardiovasculaire

Choix des matières grasses
Déclinaison de menus
Démarche de soin diététique
Éducation nutritionnelle
Maladies cardiovasculaires

Thèmes

Prévention des maladies cardiovasculaires

Régime(s)

- contrôlé
 - en glucides
 - en lipides qualitatif
 - en saccharose
- hypoénergétique
- hyposodés
- normal léger
- pauvre en résidus

Sujet 2012 Le restaurant universitaire

Compléments nutritionnels oraux (CNO)

Démarche de soin diététique

GEMRCN

Mucoviscidose

Régime

- hyperénergétique
- hyperprotidique

Sujet 2013 La cuisine centrale de la communauté urbaine

Atelier cuisine

Démarche de soin diététique

Diabète

Fiche recette

GEMRCN

HACCP

Liaison froide

Menus à thème

Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Protocole de l'hypoglycémie

Régime contrôlé

- en glucides
- en lipides
- en saccharose

Traçabilité

Le centre héliomarin de Roscoff

Sujet 2014 Le centre héliomarin de Roscoff

Apports calciques

Démarche de soin diététique

Dyslipidémies

GEMRCN

Liaison chaude

Régime(s)

- contrôlé
 - en énergie
 - en glucides
 - en lipides
 - en sodium
- hyperprotidique
- hypocalorique
- hyposodés

Syndrome métabolique

Thèmes

Sujet 2015 L'EHPAD « Les Cigognes »

Besoins et apports recommandés pour des personnes âgées
 GEMRCN
 Démarche de soin diététique
 Dénutrition et maladie d'Alzheimer
 Régime hyperénergétique et hyperprotidique
 Enrichissement traditionnel
 Compléments nutritionnels oraux

Sujet 2016 La crèche collective « La Ruche »

Besoins et apports recommandés pour des enfants de 2 à 3 ans
 GEMRCN
 Plan alimentaire et menus associés
 Laits de croissance
 Plan d'accueil individualisé
 Allergie aux protéines de lait de vache et prise en charge diététique
 Étiquetage alimentaire

Sujet 2017 Alimentation des collégiens

Fiche hygiène
 Besoins et apports recommandés pour des collégiens de 10 à 12 ans
 GEMRCN
 Repères de consommation du PNNS
 Maladie cœliaque et prise en charge diététique

Sujet 2018 Un établissement d'accueil mère-enfant

Besoins et apports recommandés pour :

- des femmes adultes
- des femmes enceintes
- des femmes allaitantes

Toxoplasmose et Listériose
 Règles de gestion d'un réfrigérateur
 Démarche de soin diététique
 Diabète gestationnel et régimes associés
 Prise en charge de l'hypoglycémie

Sujet 2019 Un centre de thalassothérapie

Alimentation d'adultes en centre de thalassothérapie
 Séance à thème
 Alimentation ovolactovégétarienne
 Physiopathologie du surpoids
 Alimentation hypocalorique
 Conseils hygiéno-diététiques

Sigles et acronymes

ACE	Apport conseillé en énergie
ADN	Acide désoxyribonucléique
AET	Apport énergétique total
AFDN	Association française des diététiciens nutritionnistes
AGE	Acides gras essentiels
AGM (AGMI)	Acides gras mono-insaturés
AGP (AGPI)	Acides gras polyinsaturés
AGS	Acides gras saturés
AJR	Apports journaliers recommandés
ALA	Acide alpha-linolénique
ANC	Apports nutritionnels conseillés
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AP-HP	Assistance publique-Hôpitaux de Paris
APS	Apport protéique de sécurité
ARN	Acide ribonucléique
AS	Apport satisfaisant
ATP	Adénosine triphosphate
AVC	Accident vasculaire cérébral
BE	Besoin énergétique
BEM	Besoin énergétique moyen
BNM	Besoin nutritionnel moyen
BO	Bulletin officiel
BOEN	Bulletin officiel de l'Éducation nationale
càc	Cuillère à café
càs	Cuillère à soupe
CCP	Point critique de contrôle
CERC	Centre international de recherche sur le cancer
CES	Comité d'experts spécialisés
CHU	Centre hospitalier universitaire
CIRC	Centre international de recherche sur le cancer
CMM	Centre de prise en charge des enfants et adolescents atteints de maladies métaboliques
CNO	Complément nutritionnel oral
CRCM	Centre de ressources et de compétences de la mucoviscidose
DDM	Date de durabilité minimale
DEJ	Dépense énergétique journalière
DER	Dépense énergétique de repos
DFTN	Défaut de fermeture du tube neural
DHA	Acide docosahexaénoïque
DLC	Date limite de consommation
Ec	Énergie de croissance
EFSA	<i>European Food Safety Authority</i>

EPA	Acide eicosapentaénoïque
éq.	Équivalent
ER	Équivalent rétinol
FAV	Fibres alimentaires végétales
GC	Glucides complexes
GEMRCN	Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition
GS	Glucides simples
HAS	Haute autorité de santé
IG	Index glycémique
IMC	Indice de masse corporelle
InCa	Institut national du cancer
INCA	Étude individuelle nationale des consommations alimentaires
IOM	<i>Institute of Medicine</i>
IR	Intervalle de référence
LSS	Limite supérieure de sécurité
MB	Métabolisme de base
MCV	Maladie cardiovasculaire
MG	Matière grasse
MNA	<i>Mini Nutritional Assessment</i>
MPR	Médecine physique et réadaptation
MS	Matière sèche
NAP	Niveau d'activité physique
NCM	<i>Nordic Council of Ministers</i>
OMS	Organisation mondiale de la santé
PA	Protéines animales
PAI	Projet d'accueil individualisé
PC	Produits céréaliers
PLE	Poudre de lait écrémé
PMS	Plan de maîtrise sanitaire
PNNS	Programme national nutrition santé
PS	Produits sucrés
PSN	Processus de soin nutritionnel
PV	Protéines végétales
RNP	Référence nutritionnelle pour la population
SACN	<i>Scientific Advisory Committee on Nutrition</i>
SAF	Syndrome d'alcoolisme fœtal
SFN	Société française de nutrition
SFP	Société française de pédiatrie
SSR	Soins de suite et de réadaptation
TCM	Triglycérides à chaîne moyenne
VPO	(Groupe des) Viandes, poissons, œufs
WCRF	<i>World Cancer Research Fund</i>

Sommaire

Avant-propos	III
Sigles et acronymes	VI

Partie 1 : Méthodologie

L'épreuve d'étude de cas.....	3
La démarche de soin diététique ou le processus de soin nutritionnel (PSN) en établissement de santé.....	5

Partie 2 : Annales et corrigés

Sujet 2009.....	15
Sujet 2010.....	27
Sujet 2011.....	42
Sujet 2012.....	59
Sujet 2013.....	73
Sujet 2014.....	88
Sujet 2015.....	111
Sujet 2016.....	127

Sujet 2017	140
Sujet 2018	154
Sujet 2019	172

Partie 3 : Annexes

Annexe 1. Table de composition des aliments	192
Annexe 2. Composition de certains produits diététiques.....	200

Exercices et annales

Épreuve professionnelle de synthèse – Études de cas

Un outil de travail complet !

● Pour réussir l'épreuve d'études de cas

Une aide incontournable pour progresser et parfaire sa préparation à l'épreuve :

- une partie **Méthodologie** pour maîtriser la démarche de soin diététique et décrypter l'épreuve ;
- **10 annales corrigées** en détail des sujets 2009 à 2019 pour mettre en pratique ses acquis et s'entraîner à l'examen.

● Pour faire le point sur les connaissances fondamentales et spécifiques dans le domaine de l'étude des populations de bien-portants et la prise en charge de patients

De nombreux encadrés signalent les erreurs à éviter, les rappels de cours et les notions importantes à retenir ainsi que les astuces pour le jour de l'examen.

Cet ouvrage s'adresse aux étudiants du BTS Diététique et des IUT Génie biologique option diététique.

Émilie Fredot est diététicienne-nutritionniste. Elle enseigne en présentiel l'alimentation, la nutrition et la diététique thérapeutique. Elle est correctrice officielle aux épreuves écrites et jury à l'oral de l'examen.

Mes **5** atouts réussite

Prérequis

Au début de chaque corrigé, toutes les notions préalables à maîtriser pour réussir le sujet

Rappel

Des rappels réguliers des notions fondamentales

Focus

Des zooms pour mieux comprendre ou approfondir ses connaissances et faire le lien avec d'autres notions

Attention

Les pièges à éviter, les erreurs à ne pas commettre

Conseil

Des astuces pour avoir les bons réflexes le jour de l'examen