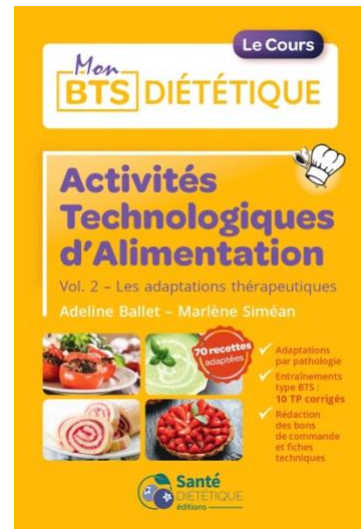


ISBN : 978-2-491648-23-7

Activités Technologiques d'Alimentation
Vol. 2 – Les adaptations thérapeutiques

Auteurs : Adeline Ballet, Marlène Siméan
Éditeur : Santé Diététique Éditions

Collection : Mon BTS Diététique – Le cours
Date de parution : Octobre 2024
Prix de vente TTC : 29.90 €
Format : 16 x 24 cm
Pagination : 212 pages



1. PRÉSENTATION DU LIVRE

La Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation (dit ATA) est une épreuve pratique du BTS Diététique. Celle-ci est la première épreuve que les étudiants réalisent face à un jury. Elle possède l'un des coefficients les plus importants (2,5). D'où son fort enjeu pour les élèves.

Le 1^{er} volume était centré sur les recettes sans pathologie, tandis que ce 2^d volume est lui centré sur la préparation de recettes pour des pathologies précises que le futur diététicien va rencontrer durant sa carrière.

Au travers de **14 chapitres**, classés selon les besoins spécifiques des patients, et **plus de 70 recettes** ce manuel guidera les étudiants sur les meilleures adaptations thérapeutiques en fonction de la pathologie du patient.

Au sein de chaque chapitre, vous retrouverez :

- Une synthèse des recommandations théoriques,
- Des rappels concernant les adaptations thérapeutiques en pratique,
- Des recettes adaptées afin de visualiser les attentes lors de l'examen,
- Des conseils afin d'éviter les erreurs le jour de l'épreuve.
- Des **photos des recettes** vous permettront de visualiser précisément ce qui est attendu.

À cela s'ajoute un **QUIZZ** en fin de chaque chapitre afin de vous permettre de faire le point sur les notions essentielles à retenir.

10 TP corrigés en fin d'ouvrage seront le parfait entraînement pour vous préparer efficacement à l'examen. Pour chacun 2 recettes à réaliser + le bon de commande à composer + la fiche technique à rédiger

Des annexes complètes : les prix moyens des denrées en France métropolitaine (2024) – les derniers chiffre du CIQUAL – la liste des denrées courantes – un exemple de bon de commande

2. CIBLE

Cet ouvrage s'adresse aux étudiants du BTS Diététique et IUT génie biologique, option diététique. Il pourra également être utile à tous les étudiants des filières paramédicales et sociales désireux de consolider leurs savoirs en économie et gestion.

3. AUTEURES

Adeline Ballet, passionnée par la nutrition et la relation humaine, est diététicienne-nutritionniste en milieu universitaire, enseignante en nutrition et techniques culinaires depuis plusieurs années et correctrices aux épreuves professionnelles du BTS Diététique.

Marlène Siméan est diététicienne-nutritionniste, installée en libérale et enseignante en nutrition et techniques culinaires depuis plusieurs années. Elle est également correctrice aux épreuves professionnelles du BTS Diététique.

4. POINTS FORTS

- Cible étudiante : environ 4 000 étudiants par année qui se présentent à l'épreuve en 2^e année.
- Matière complexe, à fort coefficient : ce livre apporte donc une véritable aide aux élèves.
- Recettes illustrées : les étudiants visualisent ainsi les attendus spécifiques des recettes (types de présentations, portions, méthode de préparation).
- Complet : tous les sujets « tombables » sont envisagés et tous les thèmes du référentiel sont traités.
- Un entraînement concret : 10 TP type sujet d'examen.
- Les auteures sont enseignantes dans cette matière et jury à l'examen de cette épreuve du BTS : elles apportent un grand nombre de conseils pratiques et méthodologiques.
- Des compléments précieux : le QUIZZ pour évaluer ses acquis ainsi que des Annexes complètes (les prix moyens des denrées en France métropolitaine (2024), les derniers chiffre du CIQUAL, la liste des denrées courantes, un exemple de bon de commande).