

**E5A – U51 : ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**

**ÉTUDE DE CAS**

SESSION 2023

---

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

**Les documents réponses seront à rendre non agrafés (même vierges) avec les copies.**

Il vous appartient de compléter le bandeau au verso des documents réponses.

- **Document-réponse : Ration – Répartition de Léo (à rendre avec la copie même si non complété) p11/11**

**Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1 à 11**

Le sujet est composé de 3 parties et de 2 annexes

BTS DIÉTÉTIQUE		Session 2023
Étude de cas	Code : 23DIEE5A	Page : 1/11

Un établissement d'accueil mère-enfant en région Nouvelle Aquitaine reçoit des femmes enceintes ou ayant un enfant de moins de 3 ans dont les conditions de vie sociale et familiale ne permettent pas le maintien dans le milieu de vie habituel. La plupart de ces femmes sont en situation de précarité.

Une prise en charge psycho-socio-éducative s'élabore en commun avec les femmes dès leur entrée afin que leur séjour de plusieurs mois aboutisse à une réinsertion de la famille.

L'encadrement est constitué d'une équipe pluridisciplinaire (éducateurs, auxiliaires de puériculture, assistante sociale). Des professionnels médicaux et paramédicaux interviennent également dans la structure : pédiatre, sage-femme et diététicienne. Parmi leurs missions, la sage-femme et la diététicienne ont à cœur de promouvoir l'allaitement maternel.

Actuellement l'établissement héberge une trentaine de femmes de 18 à 40 ans :

- Des femmes enceintes ;
- Des femmes ayant récemment accouché allaitant ou pas leur bébé ;
- Des mères de jeunes enfants.

Ainsi qu'une douzaine de nourrissons et d'enfants de moins de 3 ans.

Le foyer est constitué d'appartements individuels équipés de kitchenettes qui permettent aux résidentes d'être autonomes sur les petits déjeuners et les dîners.

La restauration assure les déjeuners pour les femmes qui le souhaitent. Une cheffe cuisinière aidée d'une équipe de résidentes volontaires réalise la confection des déjeuners.

La diététicienne est ponctuellement associée à la préparation des repas.

## Partie 1 - HYGIÈNE (12 points)

À l'occasion d'un atelier collectif, la diététicienne a constaté de multiples erreurs d'hygiène dans la préparation des plats.

- 1.1. Citer les intoxications alimentaires pour lesquelles les femmes enceintes et allaitantes sont un public à risque. **(1 point)**
- 1.2. Énoncer les précautions à prendre à domicile pour prévenir ces risques. **(5 points)**

En vue du prochain atelier prévoyant la confection d'une salade composée de végétaux frais crus et de poulet pané industriel, la diététicienne décide de faire une analyse des risques selon la méthode des 5 M pour ces préparations.

- 1.3. Élaborer un document qui intégrera notamment les mesures préventives à mettre en place. **(6 points)**

## Partie 2 - ÉDUCATION ALIMENTAIRE (12 points)

Une enquête a été réalisée dans l'établissement. Elle a révélé une surconsommation de plats préparés et biscuits industriels par les résidentes. La diététicienne décide donc de proposer un atelier sur le thème : « Alimentation pour maman et bébé et petit budget ». Les deux objectifs retenus par la diététicienne sont les suivants :

- Gérer l'alimentation de la mère et du nourrisson avec un petit budget ;
- Inciter au fait maison.

BTS DIÉTÉTIQUE		Session 2023
Étude de cas	Code : 23DIEE5A	Page : 2/11

- 2.1. Présenter succinctement pour chaque objectif des actions à mettre en place et lister les messages à transmettre. **(10 points)**
- 2.2. Énoncer quatre techniques d'animation différentes pouvant être mises en œuvre lors de cet atelier. **(2 points)**

### Partie 3 – DIÉTÉTIQUE (26 points)

Suite à des conflits familiaux, le centre accueille Léo et sa maman début octobre. La prise en charge de Léo, 2 ans, est faite par le pédiatre de l'établissement. Léo est né prématurément à 7 mois et demi de grossesse. Son poids de naissance était de 2 kg. Le contexte familial n'a pas permis un suivi médical régulier. Actuellement Léo pèse 10 kg et mesure 80 cm.

- 3.1. Commenter la croissance staturopondérale de Léo en fonction des éléments fournis. **(1 point)**

Le pédiatre demande à la diététicienne de proposer pour Léo une alimentation adaptée à 1100 kcal (4600 kJ).

- 3.2. Présenter, en les justifiant, les besoins nutritionnels de Léo. **(6 points)**

La diététicienne rencontre la maman et évalue la consommation alimentaire de Léo qui est présentée dans le tableau ci-dessous :

Aliments	Quantités consommées par Léo
Lait 1/2 écrémé	300 ml
Yaourt nature	1 U
Viande ou poisson ou œuf	30 g
Céréales (pâtes alimentaires crues)	50 g
Pomme de terre	150 g
Légumes frais	125 g
Fruits frais	175 g
Beurre	10 g
Sucre	20 g

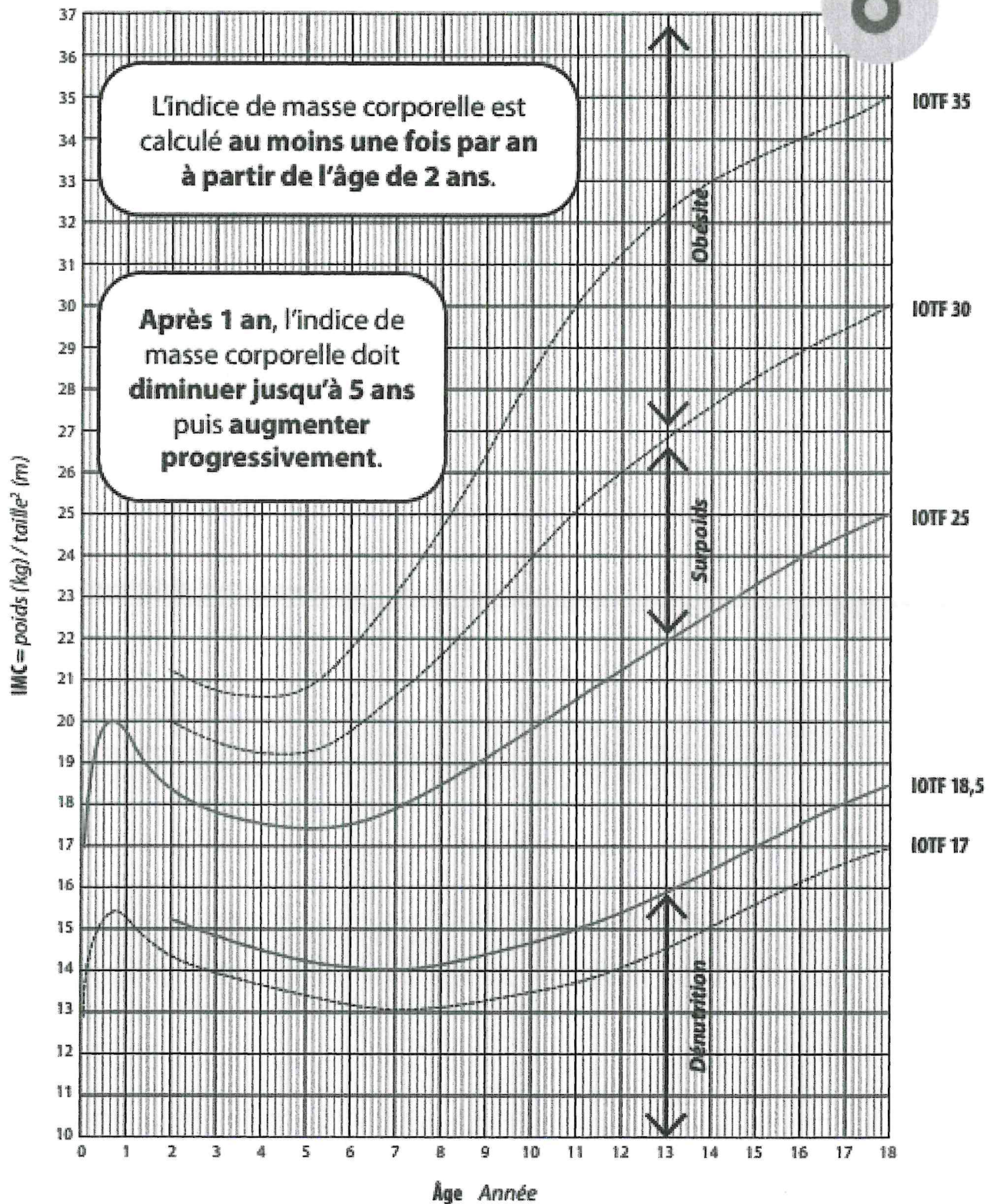
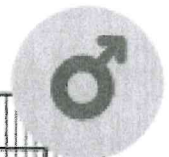
- 3.3. Calculer les apports spontanés de Léo (AET, P, L, G, Ca, Fe) et commenter au regard de ses besoins. **(5 points)**
- 3.4. Justifier le choix des groupes d'aliments et aliments à privilégier. **(4 points)**
- 3.5. Proposer une ration adaptée et la répartir. **(Document réponse à rendre avec la copie) (6 points)**
- 3.6. Établir une journée de menus d'automne. **(2 points)**
- 3.7. Indiquer les équivalences à donner à la maman pour maintenir les apports protéino-énergétiques suffisants de Léo. **(2 points)**

## LISTE DES ANNEXES

- **Annexe 1 : Courbe de corpulence pédiatrique (document SFNCM)**
- **Annexe 2 : Table de composition des aliments (CIQUAL 2020) (intègre la composition des produits infantiles)**

BTS DIÉTÉTIQUE		Session 2023
Étude de cas	Code : 23DIEE5A	Page : 4/11

# Annexe 1 : Courbe de corpulence pédiatrique (document SFNCM)



Après 2 ans : courbes de l'International Obesity Task Force (IOTF). Cole TJ, Lobstein T. *Pediatric Obesity* 2012.

Avant 2 ans : courbes actualisées d'enfants nés à plus de 2500 g suivis par des médecins de France métropolitaine. Courbes AFPA - CRESS/INSERM - CompuGroup Medical, 2018

















Aiments (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	E	C	B1	B9	B12
Glace ou crème glacée, bâtonnet, enrobé de chocolat	1378	325	41	3,4	33,4	27,9	5,47	1,23	19,8	13,30	5,05	0,88	0,55	0,06	18	66	94	6,3	19	122	26	0,52	134	2,36	0	0,02	0	0,21
Glace ou crème glacée, en bac	806	190	61	2,6	26,1	21,9			8,4	5,44	2,00	0,28	0,25	0,03	39	46	99	0,1	14	96	190	0,35	100	0,48		0,05	10	0,43
Sortet, en bac	541	127	66	0,5	29,6	25	0	1,17	0,8	0,45	0,29	0,04	0,04	0,01	1	21	54	0,1	8	40	96	0,48	12	0,01	2	0,03	4	0,13
<b>MATIÈRES GRASSES</b>																												
Crème de lait, 30% MG, épaisse	1265	300	66	3,0	2,8	2,66			30,7	20,80	7,00	0,56	0,45	0,11	95	28	77	0,1	8	64	101	0,24	201	0,5		0,02	24	0,12
Crème de lait, 15 à 20% MG, légère	804	190	74	2,6	2,9	2,89	0		18,7	12,70	4,27	0,25	0,07	44	33	99	0,0	10	84	128	0,35	113	0,34	1	0,04	12	0,37	
Beurre à 82% MG, doux	3177	753	15	0,7	0,9	0,83	0	0	82,9	55,40	19,30	1,82	1,22	0,38	218	25	18	0,0	2	24	28	0,08	688	2,11	0	0,01	3	0,17
Huile d'arachide	3796	899	0	0,0	0,0	0	0	0	99,9	16,20	64,20	15,1	14,70	0,18	0	1		0,06	0			0,06	0	14,2	0	0,00	0	
Huile de colza	3800	900	0	0,0	0,0	0	0	0	100,0	7,26	59,70	26,9	19,40	7,54	0			0,0	0			0,03	0	27,7	0	0,00	0	
Huile d'olive vierge extra	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	0	0	0,00	0	1,81	0	0,00	0	
Huile de tournesol	3796	899	0	0,0	0,0	0	0	0	99,9	15,20	73,10	7,17	6,52	0,65	0	10		0,0	0			18	22,3	0	0,00	0		
MG végétale, type Margarine à 60% de MG, allégée, au tournesol, doux	3800	900							100,0	11,10	27,60	56,3	56,30	0,05	0			0	0			0	57,3	0	0,00	0		
MG végétale, type Margarine à 60% de MG, MG, légère, doux	2303	545	39				0		60,6	14,10	17,90	25,6	21,10	4,55		146	3		1	5	19	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	3,95	3,87	1,45	34	212	21		3	16	77	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		4,2	10,8	32,5	0,04	780	8,5	0	0,01	1,5	0,1
<b>PRODUITS INFANTILES</b>																												
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 nourissons (lait 1 <sup>er</sup> 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 <sup>e</sup> 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





Modèle CCYC : ©DNE

Nom de famille (naissance) :  
*(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Prénom(s) :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° candidat :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° d'inscription :

--	--	--



(Les numéros figurent sur la convocation.)

Né(e) le :

		/			/				
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--