

BTS

100% entraînement



Programme de 1^{re} et 2^e années

**TOUTES
MATIÈRES**

DIÉTÉTIQUE

- ✓ **Exercices corrigés**
- ✓ **Conseils pratiques pour les épreuves**
- ✓ **Sujets de BTS corrigés**

Caroline Melkonian (coord.)
Christophe Dechavanne
Dr Mehdi Hammadi



TABLE DES MATIÈRES

U1B ALIMENTS ET NUTRITION

I. Alimentation	9
Introduction	10
1. Conservation des aliments.....	11
2. Les produits laitiers.....	12
3. Les produits carnés	18
4. Les produits de la mer.....	22
5. Les œufs	25
6. Les produits céréaliers.....	28
7. Les fruits et les légumes.....	32
8. Les produits sucrés	35
9. Les boissons.....	38
10. Les matières grasses alimentaires.....	41
11. Les additifs alimentaires.....	44
12. Réglementation des denrées alimentaires	45
13. Sujet et corrigé – Épreuve Alimentation-Nutrition (2023).....	47
II. Nutrition	61
Introduction	62
1. Le besoin en protéines	63
2. Le besoin en lipides.....	65
3. Le besoin en glucides	66
4. Le besoin en eau	67
5. Le besoin en fibres	68
6. Les besoins en minéraux et oligoéléments	69
7. Le besoin en vitamines	71
8. L'équilibre alimentaire en restauration collective	73
9. Besoins nutritionnels du nourrisson et de l'enfant en bas âge.....	74
10. Alimentation de l'enfant et de l'adolescent.....	78
11. Besoins nutritionnels de la femme enceinte.....	80
12. Besoins nutritionnels de la femme allaitante	83
13. Besoins nutritionnels de la personne âgée	86
14. Besoins nutritionnels du sportif	90

U2 BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

Diététique thérapeutique	95
Introduction	96
1. Prise en charge diététique de la dénutrition.....	97
2. Les pathologies du système digestif.....	98
3. Pathologies des glandes annexes	99
4. Les maladies métaboliques.....	100
5. Pathologies rénales.....	101

6. Pathologies cardio-vasculaires.....	102
7. Pathologies respiratoires et ORL.....	103
8. Allergies alimentaires.....	104

U52 ACTIVITÉS TECHNOLOGIQUES D'ALIMENTATION

Introduction	106
--------------------	-----

Techniques culinaires 107

1. La restauration collective.....	108
2. Les différents modes de cuisson	112
3. Transformations chimiques et rôles des aliments.....	114
4. Les fruits.....	117
5. Les légumes	118
6. Les liaisons.....	119
7. Les féculents.....	120
8. Les œufs.....	121
9. Les pâtes sèches.....	123
10. La pâte à choux.....	124
11. Les pâtes levées à l'air.....	125
12. La pâte à crêpes.....	127
13. Les pâtes levées à la levure.....	128
14. Les viandes.....	130
15. Les farces	131
16. Les sauces	132
17. Les gélifiants.....	133
18. Régime pauvre en résidus.....	134
19. Régime pauvre en fibres	135
20. Régime riche en fibre	136
21. Régime normal léger.....	137
22. Régime à texture modifiée et enrichissement	138
23. Régime contrôlé en glucides	139
24. Régime hypocalorique.....	140
25. Régime contrôlé en sodium.....	141
26. Régime contrôlé en potassium.....	142
27. Régime sans gluten	143

U1A BIOCHIMIE-PHYSIOLOGIE

I. Biochimie 147

1. Enzymologie	148
2. Glucides et métabolisme glucidique	156
3. Lipides et métabolisme lipidique.....	172
4. Protéines et métabolisme protidique.....	191
5. Métabolisme et bioénergétique	197

II. Physiologie 205

1. Biologie cellulaire	206
2. Le système nerveux.....	216
3. Le système endocrinien.....	225
4. Le milieu intérieur	246
5. Système cardiovasculaire et respiratoire.....	253
6. Le tissu musculaire strié squelettique.....	276
7. Le système digestif.....	285

8. Physiologie du rein.....	311
9. Sujet 2023 – Biochimie et Physiologie – Le cholestérol dans l'organisme	319

ENTRAÎNEMENT

I. Bases physiopathologiques de la diététique	339
1. Sujet 2023.....	340
2. Corrigé du sujet 2023	358
3. QCM	360
4. Corrigé des QCM	366
5. Sujet 2019.....	367
6. Corrigé du sujet 2019.....	380
II. Économie – Gestion	383
1. Le contexte organisationnel de l'activité du diététicien	384
<i>Chapitre 1 Les caractéristiques des organisations</i>	<i>384</i>
<i>Chapitre 2 Les types de gouvernance des entreprises</i>	<i>387</i>
<i>Chapitre 3 L'impact du numérique sur les organisations</i>	<i>390</i>
2. Le cadre juridique de l'activité	397
<i>Chapitre 4 Le contrat dans l'exercice d'une activité de diététique</i>	<i>397</i>
<i>Chapitre 5 La responsabilité, le dommage et la réparation dans l'exercice d'une activité de diététique</i>	
<i>Chapitre 6 Les structures juridiques pour exercer le métier de diététicien</i>	
<i>Chapitre 7 La relation du travail et le droit</i>	<i>413</i>
3. La connaissance du marché	419
<i>Chapitre 8 Les consommateurs</i>	<i>419</i>
<i>Chapitre 9 Les marchés et leurs approches par la mercatique</i>	<i>424</i>
<i>Chapitre 10 Les choix mercatiques opérationnels</i>	<i>428</i>
<i>Chapitre 11 L'importance de la relation client</i>	<i>433</i>
4. Analyse de la performance de l'organisation.....	439
<i>Chapitre 12 L'information financière.....</i>	<i>439</i>
<i>Chapitre 13 Processus achat-vente et cycle d'investissement et de financement</i>	
<i>Chapitre 14 Outil et analyse financière</i>	<i>457</i>
<i>Chapitre 15 La prise de décision de gestion</i>	<i>463</i>
<i>Chapitre 16 La gestion des ressources humaines</i>	<i>466</i>
<i>Chapitre 17 La communication au sein des organisations</i>	<i>474</i>
III. Sujets et corrigés de l'épreuve 2024	479
1. U2 – Bases physiopathologiques de la diététique • Sujet.....	480
2. U2 – Bases physiopathologiques de la diététique • Corrigé.....	489
3. U1B – Alimentation et nutrition • Sujet	492
4. U1B – Alimentation et nutrition • Corrigé	497
5. U1A – Biochimie-Physiologie • Sujet.....	503
6. U1A – Biochimie-Physiologie • Corrigé.....	513
7. U3 – Économie-Gestion • Sujet.....	522
8. U3 – Économie-Gestion BTS • Corrigé.....	532