

# BTS Diététique

2<sup>e</sup> édition

## *Tout en un !*

Programmes de 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> années







Coord. Caroline **Melkonian**

### Entraînement intensif aux épreuves écrites et orales

*Cours complet et astuces*

*Exercices et annales corrigés*

*Conseils méthodologiques*

-  E1.1. Biochimie-physiologie
-  E1.2. Aliments et nutrition
-  E2. Bases physiopathologiques de la diététique
-  E3. Économie et gestion
-  E4. Présentation et soutenance de mémoire
-  E5. Épreuve professionnelle de synthèse



# Table des matières

<b>U1.1 BIOCHIMIE-PHYSIOLOGIE .....</b>	<b>11</b>
<b>Partie 1 Biochimie.....</b>	<b>13</b>
1. Structure et propriétés des biomolécules.....	14
2. Enzymologie.....	28
3. Introduction au métabolisme et à la bioénergétique.....	37
4. Les sucres et le métabolisme glucidique.....	44
5. Les lipides et le métabolisme lipidique.....	60
6. Les protéines et le métabolisme azoté.....	76
7. La bioénergétique.....	88
<b>Partie 2 Physiologie .....</b>	<b>93</b>
1. La cellule animale eucaryote.....	94
2. Les principaux tissus de l'organisme.....	101
3. La biologie moléculaire.....	126
4. Le système cardiovasculaire et la respiration.....	137
5. Les systèmes de régulation.....	158
6. Le système digestif.....	170
7. Le rein.....	189
<b>Partie 3 Exercices de biochimie .....</b>	<b>193</b>
1. Structure et propriétés des biomolécules.....	194
2. Enzymologie.....	195
3. Introduction au métabolisme et à la bioénergétique.....	196
4. Les sucres et le métabolisme glucidique.....	198
5. Les lipides et le métabolisme lipidique.....	199
6. Les protéines et le métabolisme azote.....	201
Corrigé des exercices.....	202
<b>Partie 4 Exercices de physiologie.....</b>	<b>219</b>
1. Problèmes de physiologie.....	220
2. Connaissances anatomiques.....	224
3. Questions ouvertes.....	227
Corrigé des exercices.....	229
<b>Partie 5 Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>243</b>
1. Sujet 2019 : Microbiote et fonctionnement de l'organisme.....	244
2. Corrigé.....	252
<b>Partie 6 Sujet 2022 et corrigé .....</b>	<b>257</b>
1. Sujet 2022 : L'eau, composant majoritaire et essentiel du corps humain.....	258
2. Corrigé.....	268
<b>U1.2 NUTRITION .....</b>	<b>275</b>
<b>Partie 1 Rappels de cours .....</b>	<b>277</b>
1. Le besoin en protéines.....	278
2. Le besoin en lipides.....	279
3. Le besoin en glucides.....	280
4. Le besoin en eau.....	281

	5. Les besoins en minéraux et oligoéléments.....	282
	6. Le besoin en vitamines.....	284
	7. Besoins nutritionnels du nourrisson et de l'enfant en bas âge.....	286
	8. Alimentation de l'enfant et de l'adolescent.....	290
	9. Besoins nutritionnels de la femme enceinte.....	293
	10. Besoins nutritionnels de la femme allaitante.....	295
	11. Besoins nutritionnels de la personne âgée.....	297
	12. Besoins nutritionnels du sportif.....	300
<b>Partie 2</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>303</b>
	1. Sujet 2019 : Épreuve professionnelle de synthèse/Étude de cas.....	304
	2. Corrigé.....	313
<b>U1.2 CONNAISSANCE DES ALIMENTS .....</b>		<b>323</b>
<b>Partie 1</b>	<b>Étude et exercices.....</b>	<b>325</b>
	1. Les produits laitiers.....	326
	2. Les produits carnés.....	332
	3. Les produits de la pêche.....	334
	4. Les œufs.....	340
	5. Les produits céréaliers.....	345
	6. Les fruits et les légumes.....	349
	7. Les produits sucrés.....	353
	8. Les boissons.....	356
	9. Les matières grasses alimentaires.....	360
<b>Partie 2</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>363</b>
	1. Sujet 2019 : Connaissance des aliments.....	364
	2. Corrigé.....	369
<b>Partie 3</b>	<b>Sujet 2022 et corrigé .....</b>	<b>374</b>
	1. Sujet 2022 : Aliments et nutrition.....	375
	2. Corrigé.....	386
<b>DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE/RÉGIMES.....</b>		<b>391</b>
<b>Partie 1</b>	<b>Étude et exercices.....</b>	<b>393</b>
	1. Prise en charge diététique de la dénutrition.....	394
	2. Pathologies de l'estomac.....	405
	3. Pathologies de l'intestin.....	417
	4. L'obésité.....	427
	5. Les diabètes.....	429
	6. Les glandes annexes.....	438
	7. Pathologies cardiaques.....	440
	8. Pathologie respiratoire : la mucoviscidose.....	446
	9. Pathologies rénales.....	452
<b>Partie 2</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>461</b>
	1. Sujet 2019 : La cirrhose éthylique (partie diététique).....	462
	2. Corrigé.....	464
<b>Partie 3</b>	<b>Sujet 2022 et corrigé .....</b>	<b>470</b>

<b>U2</b>	<b>BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE.....</b>	<b>479</b>
<b>Partie 1</b>	<b>Voies aérodigestives supérieures.....</b>	<b>481</b>
	1. Cancer de l'œsophage.....	482
	2. Reflux gastro-œsophagien et œsophagite.....	484
<b>Partie 2</b>	<b>Estomac.....</b>	<b>486</b>
	1. Ulcères gastroduodénaux (UGD).....	487
	2. Gastrites chroniques.....	489
	3. Tumeurs de l'estomac.....	491
	4. Chirurgie gastrique.....	493
<b>Partie 3</b>	<b>Intestin grêle, colon, rectum.....</b>	<b>495</b>
	1. Diarrhées aiguës et chroniques.....	496
	2. Constipations.....	500
	3. Colopathies fonctionnelles (syndrome de l'intestin irritable) et diverticuloses.....	502
	4. Maladies chroniques inflammatoires de l'intestin (MICI).....	505
	5. Tumeurs colorectales et chirurgie.....	507
<b>Partie 4</b>	<b>Foie, voies biliaires, pancréas.....</b>	<b>510</b>
	1. Hépatites : notions générales.....	511
	2. Cirrhose hépatique.....	513
	3. Stéatose hépatique non alcoolique.....	515
	4. Tumeurs du foie, primitives et secondaires.....	517
	5. Pancréatites.....	519
	6. Tumeurs du pancréas exocrine et chirurgie du pancréas.....	523
<b>Partie 5</b>	<b>Maladies nutritionnelles.....</b>	<b>526</b>
	1. Diabète (type 1, type 2, gestationnel).....	527
	2. Obésité, chirurgie bariatrique.....	540
	3. Maigreurs et dénutrition.....	546
<b>Partie 6</b>	<b>Rein.....</b>	<b>550</b>
	1. Insuffisance rénale chronique (IRC).....	551
	2. Dialyses et transplantation.....	554
<b>Partie 7</b>	<b>Maladies cardiovasculaires.....</b>	<b>555</b>
	1. Les dyslipidémies.....	556
	2. L'athérosclérose.....	560
	3. Insuffisance cardiaque.....	562
	4. Hypertension artérielle.....	564
	5. Accident vasculaire cérébral (AVC).....	565
<b>Partie 8</b>	<b>Pédiatrie.....</b>	<b>568</b>
	1. Maladie cœliaque.....	569
	2. Mucoviscidose.....	570
	3. Intolérance au lactose.....	572
	4. Allergie aux protéines du lait de vache.....	573
	5. Maladies héréditaires du métabolisme et de la nutrition.....	574
	6. Syndrome néphrotique de l'enfant.....	579
<b>Partie 9</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>581</b>
	1. Sujet 2019 : La cirrhose éthylique (partie physiopathologie).....	582
	2. Corrigé.....	584
<b>Partie 10</b>	<b>Sujet 2022 et corrigé.....</b>	<b>585</b>

<b>U5.2 TECHNIQUES CULINAIRES.....</b>	<b>589</b>
<b>Partie 1 Étude et exercices.....</b>	<b>591</b>
1. La restauration collective .....	592
2. Les différents modes de cuisson .....	594
3. Les fruits .....	595
4. Les légumes .....	596
5. Les liaisons.....	597
6. Les féculents.....	598
7. Les œufs .....	599
8. Les pâtes sèches .....	600
9. La pâte à choux.....	601
10. Les pâtes levées à l'air.....	602
11. La pâte à crêpes .....	603
12. Les pâtes levées à la levure.....	604
13. Les viandes.....	605
14. Les poissons.....	606
15. Les farces .....	607
16. Les sauces.....	608
17. Les gélifiants .....	609
18. Régime pauvre en résidus .....	610
19. Régime pauvre en fibres .....	611
20. Régime riche en fibres .....	612
21. Régime normal léger.....	613
22. Régime à texture modifiée et enrichissement .....	614
23. Régime contrôlé en glucides .....	615
24. Régime hypocalorique.....	616
25. Régime contrôlé en sodium .....	617
26. Régime contrôlé en potassium .....	618
27. Régime sans gluten.....	619
<b>Partie 2 Corrigé des exercices .....</b>	<b>620</b>
<b>U3 ÉCONOMIE ET GESTION.....</b>	<b>633</b>
<b>Thème 1 Le contexte organisationnel de l'activité du diététicien .....</b>	<b>635</b>
1. Qu'est-ce qu'une organisation ? .....	636
2. Les types d'organisation.....	637
3. L'impact du numérique sur les organisations.....	639
<b>Thème 2 Le cadre juridique de l'activité .....</b>	<b>646</b>
4. La notion de contrat.....	647
5. La notion de responsabilité.....	649
6. Les formes juridiques de l'organisation.....	650
7. Le choix de la structure juridique .....	655
8. Les régimes juridiques .....	657
9. Les relations de travail .....	658
10. Le dialogue social.....	662
<b>Thème 3 La connaissance du marché.....</b>	<b>664</b>
11. Les comportements du consommateur .....	665
12. La veille mercatique et commerciale .....	666
13. L'étude du marché .....	668
14. Approches, démarches et stratégies mercatiques .....	673
15. La politique produit.....	675
16. La politique de prix .....	677

	17. La politique de distribution .....	680
	18. La politique de communication.....	682
	19. La relation client .....	684
	20. La prise en compte des aspirations sociétales.....	686
<b>Thème 4</b>	<b>Analyse de la performance de l'organisation .....</b>	<b>688</b>
	21. L'information financière.....	689
	22. La tenue des comptes en partie double.....	690
	23. Le processus achat/vente de biens et services .....	691
	24. Le processus d'investissement/financement .....	693
	25. Exercice comptable, inventaire et principes comptables .....	695
	26. Évaluation des stocks à la clôture de l'exercice.....	696
	27. Évaluation des immobilisations amortissables à la clôture de l'exercice.....	699
	28. Dépréciation des actifs et provisions.....	701
	29. Les documents annuels de synthèse .....	702
	30. Analyse de la profitabilité .....	704
	31. Analyse de la rentabilité .....	708
	32. Analyse de la structure financière de l'entreprise.....	709
	33. Le financement de l'entreprise .....	713
	34. La gestion des stocks .....	715
	35. Démarche budgétaire et gestion de la trésorerie.....	717
	36. Le coût complet.....	720
	37. Les coûts partiels.....	722
	38. L'analyse des écarts .....	724
<b>Thème 5</b>	<b>L'activité humaine .....</b>	<b>726</b>
	39. L'analyse des besoins en ressources humaines.....	727
	40. Le recrutement .....	728
	41. La gestion des compétences et l'employabilité .....	731
	42. La communication des organisations .....	732
	43. La communication au sein des groupes.....	734
<b>Thème 6</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>736</b>
	1. Sujet 2019.....	737
	2. Corrigé.....	747
<b>Thème 7</b>	<b>Sujet 2022 et corrigé .....</b>	<b>750</b>
	1. Sujet 2022 .....	751
	2. Corrigé.....	762
<b>U4</b>	<b>PRÉSENTATION ET SOUTENANCE DE MÉMOIRE .....</b>	<b>765</b>
	1. Les stages.....	766
	2. Le mémoire .....	767