

Mon **BTS**
DIET 

Exercices
et annales

Aliments et nutrition

Émilie Fredot

4/179

- 10 sujets d'annales corrigées
- 250 QCM
- Derniers chiffres Anses
- Les conseils méthodologiques et les rappels de cours

Conforme
au nouveau
programme

Santé 
Diététique
ÉDITIONS

Exercices et annales

Aliments et nutrition

Un outil de travail complet !

● **Pour réussir l'épreuve d'aliments et nutrition**

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

- **250 QCM** pour vérifier instantanément ses connaissances théoriques et sa maîtrise du vocabulaire ;
- **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 des aliments et de leur utilisation**

De nombreux encadrés qui 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.

Santé
Diététique
ÉDITIONS



9 782491 648015

Mon **BTS** **DIET**

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

Sommaire

Avant-propos	III
--------------------	-----

Partie 1 : QCM et corrigés

Chapitre 1. Connaissance des aliments	3
1. Le lait et les produits laitiers.....	3
2. Les VPO	4
3. Les aliments amylacés	7
4. Les végétaux frais	8
5. Les matières grasses et équivalents	9
6. Le sucre et les produits sucrés.....	11
7. Les boissons	13
Chapitre 2. Nutrition	43
Chapitre 3. Microbiologie/Toxicologie	53
Chapitre 4. Droit alimentaire	58

Partie 2 : Annales et corrigés

Sujet 2009. Lait et produits lactés frais	68
Sujet 2010. Viande, poisson, œuf... ?	84
Sujet 2011. Les boissons.....	100
Sujet 2012. Les légumes secs.....	116
Sujet 2013. Les fromages	134

Sujet 2014. Le poisson au sein du groupe des VPO.....	150
Sujet 2015. Les fruits et les légumes.....	173
Sujet 2016. Les charcuteries	191
Sujet 2017. Les équivalents du pain au petit-déjeuner	206
Sujet 2018. Un point sur les matières grasses ajoutées	225
Sujet 2019. Légumineuses et équivalents	241