

# 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>U1.2 NUTRITION .....</b>	<b>257</b>
<b>Partie 1 Rappels de cours .....</b>	<b>259</b>
1. Le besoin en protéines.....	260
2. Le besoin en lipides.....	261
3. Le besoin en glucides.....	262
4. Le besoin en eau.....	263
5. Les besoins en minéraux et oligoéléments.....	264
6. Le besoin en vitamines.....	266
7. Besoins nutritionnels du nourrisson et de l'enfant en bas âge.....	268

	8. Alimentation de l'enfant et de l'adolescent.....	272
	9. Besoins nutritionnels de la femme enceinte.....	275
	10. Besoins nutritionnels de la femme allaitante.....	277
	11. Besoins nutritionnels de la personne âgée.....	279
	12. Besoins nutritionnels du sportif.....	282
<b>Partie 2</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>285</b>
	1. Sujet 2019 : Épreuve professionnelle de synthèse/Étude de cas.....	286
	2. Corrigé.....	295
<b>U1.2 CONNAISSANCE DES ALIMENTS .....</b>		<b>305</b>
<b>Partie 1</b>	<b>Étude et exercices.....</b>	<b>307</b>
	1. Les produits laitiers.....	308
	2. Les produits carnés.....	314
	3. Les produits de la pêche.....	316
	4. Les œufs.....	322
	5. Les produits céréaliers.....	327
	6. Les fruits et les légumes.....	331
	7. Les produits sucrés.....	335
	8. Les boissons.....	338
	9. Les matières grasses alimentaires.....	342
<b>Partie 2</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>345</b>
	1. Sujet 2019 : Connaissance des aliments.....	346
	2. Corrigé.....	351
<b>DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE/RÉGIMES.....</b>		<b>357</b>
<b>Partie 1</b>	<b>Étude et exercices.....</b>	<b>359</b>
	1. Prise en charge diététique de la dénutrition.....	360
	2. Pathologies de l'estomac.....	371
	3. Pathologies de l'intestin.....	383
	4. L'obésité.....	393
	5. Les diabètes.....	395
	6. Les glandes annexes.....	404
	7. Pathologies cardiaques.....	406
	8. Pathologie respiratoire : la mucoviscidose.....	412
	9. Pathologies rénales.....	418
<b>Partie 2</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>427</b>
	1. Sujet 2019 : La cirrhose éthylique (partie diététique).....	428
	2. Corrigé.....	430
<b>U2 BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE.....</b>		<b>437</b>
<b>Partie 1</b>	<b>Voies aérodigestives supérieures.....</b>	<b>439</b>
	1. Cancer de l'œsophage.....	440
	2. Reflux gastro-œsophagien et œsophagite.....	442
<b>Partie 2</b>	<b>Estomac.....</b>	<b>444</b>
	1. Ulcères gastroduodénaux (UGD).....	445
	2. Gastrites chroniques.....	447
	3. Tumeurs de l'estomac.....	449
	4. Chirurgie gastrique.....	451

<b>Partie 3</b>	<b>Intestin grêle, colon, rectum.....</b>	<b>453</b>
	1. Diarrhées aiguës et chroniques.....	454
	2. Constipations.....	458
	3. Colopathies fonctionnelles (syndrome de l'intestin irritable) et diverticuloses .....	460
	4. Maladies chroniques inflammatoires de l'intestin (MICI).....	463
	5. Tumeurs colorectales et chirurgie.....	465
<b>Partie 4</b>	<b>Foie, voies biliaires, pancréas.....</b>	<b>468</b>
	1. Hépatites : notions générales.....	469
	2. Cirrhose hépatique.....	471
	3. Stéatose hépatique non alcoolique.....	473
	4. Tumeurs du foie, primitives et secondaires.....	475
	5. Pancréatites.....	477
	6. Tumeurs du pancréas exocrine et chirurgie du pancréas .....	481
<b>Partie 5</b>	<b>Maladies nutritionnelles.....</b>	<b>484</b>
	1. Diabète (type 1, type 2, gestationnel).....	485
	2. Obésité, chirurgie bariatrique .....	498
	3. Maigreurs et dénutrition.....	504
<b>Partie 6</b>	<b>Rein.....</b>	<b>508</b>
	1. Insuffisance rénale chronique (IRC).....	509
	2. Dialyses et transplantation.....	512
<b>Partie 7</b>	<b>Maladies cardiovasculaires .....</b>	<b>513</b>
	1. Les dyslipidémies .....	514
	2. L'athérosclérose.....	518
	3. Insuffisance cardiaque.....	520
	4. Hypertension artérielle.....	522
	5. Accident vasculaire cérébral (AVC) .....	523
<b>Partie 8</b>	<b>Pédiatrie .....</b>	<b>526</b>
	1. Maladie cœliaque.....	527
	2. Mucoviscidose .....	528
	3. Intolérance au lactose.....	530
	4. Allergie aux protéines du lait de vache .....	531
	5. Maladies héréditaires du métabolisme et de la nutrition.....	532
	6. Syndrome néphrotique de l'enfant .....	537
<b>Partie 9</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>539</b>
	1. Sujet 2019 : La cirrhose éthylique (partie physiopathologie).....	540
	2. Corrigé.....	542
<b>U5.2 TECHNIQUES CULINAIRES.....</b>		<b>543</b>
<b>Partie 1</b>	<b>Étude et exercices.....</b>	<b>545</b>
	1. La restauration collective .....	546
	2. Les différents modes de cuisson .....	548
	3. Les fruits.....	549
	4. Les légumes .....	550
	5. Les liaisons.....	551
	6. Les féculents.....	552
	7. Les œufs.....	553
	8. Les pâtes sèches .....	554
	9. La pâte à choux.....	555
	10. Les pâtes levées à l'air.....	556
	11. La pâte à crêpes .....	557

12.	Les pâtes levées à la levure.....	558
13.	Les viandes.....	559
14.	Les poissons.....	560
15.	Les farces.....	561
16.	Les sauces.....	562
17.	Les gélifiants.....	563
18.	Régime pauvre en résidus.....	564
19.	Régime pauvre en fibres.....	565
20.	Régime riche en fibres.....	566
21.	Régime normal léger.....	567
22.	Régime à texture modifiée et enrichissement.....	568
23.	Régime contrôlé en glucides.....	569
24.	Régime hypocalorique.....	570
25.	Régime contrôlé en sodium.....	571
26.	Régime contrôlé en potassium.....	572
27.	Régime sans gluten.....	573
<b>Partie 2</b>	<b>Corrigé des exercices.....</b>	<b>574</b>
<b>U3</b>	<b>ÉCONOMIE ET GESTION.....</b>	<b>587</b>
<b>Thème 1</b>	<b>Le contexte organisationnel de l'activité du diététicien.....</b>	<b>589</b>
	1. Qu'est-ce qu'une organisation ?.....	590
	2. Les types d'organisation.....	591
	3. L'impact du numérique sur les organisations.....	592
<b>Thème 2</b>	<b>Le cadre juridique de l'activité.....</b>	<b>595</b>
	4. La notion de contrat.....	596
	5. La notion de responsabilité.....	598
	6. Les formes juridiques de l'organisation.....	599
	7. Le choix de la structure juridique.....	604
	8. Les régimes juridiques.....	606
	9. Les relations de travail.....	607
	10. Le dialogue social.....	611
<b>Thème 3</b>	<b>La connaissance du marché.....</b>	<b>613</b>
	11. Les comportements du consommateur.....	614
	12. La veille mercatique et commerciale.....	615
	13. L'étude du marché.....	617
	14. Approches, démarches et stratégies mercatiques.....	622
	15. La politique produit.....	624
	16. La politique de prix.....	626
	17. La politique de distribution.....	628
	18. La politique de communication.....	630
	19. La relation client.....	632
	20. La prise en compte des aspirations sociétales.....	634
<b>Thème 4</b>	<b>Analyse de la performance de l'organisation.....</b>	<b>636</b>
	21. L'information financière.....	637
	22. La tenue des comptes en partie double.....	638
	23. Le processus achat/vente de biens et services.....	639
	24. Le processus d'investissement/financement.....	641
	25. Exercice comptable, inventaire et principes comptables.....	643
	26. Évaluation des stocks à la clôture de l'exercice.....	644
	27. Évaluation des immobilisations amortissables à la clôture de l'exercice.....	646
	28. Dépréciation des actifs et provisions.....	648

	29. Les documents annuels de synthèse .....	649
	30. Analyse de la profitabilité.....	651
	31. Analyse de la rentabilité.....	655
	32. Analyse de la structure financière de l'entreprise.....	656
	33. Le financement de l'entreprise .....	658
	34. La gestion des stocks .....	660
	35. Démarche budgétaire et gestion de la trésorerie.....	662
	36. Le coût complet.....	665
	37. Les coûts partiels.....	667
	38. L'analyse des écarts .....	669
<b>Thème 5</b>	<b>L'activité humaine.....</b>	<b>671</b>
	39. L'analyse des besoins en ressources humaines.....	672
	40. Le recrutement .....	673
	41. La gestion des compétences et l'employabilité .....	674
	42. La communication des organisations .....	675
	43. La communication au sein des groupes.....	677
<b>Thème 6</b>	<b>Sujet 2019 et corrigé.....</b>	<b>679</b>
	1. Sujet 2019.....	680
	2. Corrigé.....	690
<b>U4</b>	<b>PRÉSENTATION ET SOUTENANCE DE MÉMOIRE .....</b>	<b>695</b>
	1. Les stages.....	697
	2. Le mémoire .....	698