

Examen professionnel de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique 2023

Examen pratique : Cuisiner des plats diététiques, planification de la production incl.

Centre de formation professionnelle Hotel & Gastro *formation* Suisse

Lieu de l'examen	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse Eichstrasse 20, Postfach 362, 6353 Weggis Téléphone 041 392 77 77	Épreuve	Type de l'examen	Durée
Contact le jour de l'examen	Téléphone 041 392 77 16 (dès 07h00)	Examen pratique : Cuisiner des plats diététiques, planification de la production incl.	Pratique	390 min.

Avant le début de l'examen, les candidats doivent justifier de leur identité au moyen d'un document officiel avec photographie (carte d'identité, passeport, permis de conduire).

Pour des raisons de simplification linguistique et de lisibilité, seule la forme masculine est utilisée dans le présent document, étant entendu qu'elle s'applique aussi bien au féminin qu'au masculin.

Sous réserve de modification.

Validé par la commission chargée de l'assurance qualité pour cuisinière/cuisinier en diététique avec brevet fédéral 2023
Weggis, le 31 octobre 2022

Devoir A mets 1 à 4

Devoir A (Restauration à l'hôpital)		
<p>Un menu à quatre services pour deux personnes, composé d'un potage/d'un hors-d'œuvre/d'une salade, d'un plat principal, d'un entremets/friandise ainsi que d'une collation, doit être préparé.</p> <p>Par service, des régimes alimentaires différents, y compris des intolérances individuelles, sont possibles.</p> <p>Les recettes ainsi que les régimes/consignes pour les mets vous seront remis le jour de l'examen.</p> <p>Les recettes pour les collations seront apportées par vos soins.</p> <p>Toutes les autres informations vous seront communiquées dans la description du devoir.</p>	<p>Principes de bases :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologie culinaire Pauli dernière édition • Livre de recettes Pauli dernière édition (il faut également s'attendre à des mets issus d'autres ouvrages.) • Vos propres recettes • Catalogue des régimes alimentaires (principes succincts/nutrithérapies) 	<p>Les ingrédients de base et les denrées alimentaires pour les mets imposés seront pris sur le buffet des marchandises. À l'aide des marchandises de la sélection du jour, les mets peuvent être mis en valeur / agrémentés et des garnitures peuvent être réalisées. Les caractéristiques des différents mets (méthode de cuisson, forme, consistance et goût) doivent correspondre aux consignes.</p> <p>Sauf si le régime alimentaire exige une modification des caractéristiques du mets.</p>

	Description du devoir	Explications / Exemples (non exhaustif)	Précisions
1	Potage/Hors d'œuvre/Salade		
	<p>Un potage ou un hors-d'œuvre chaud ou froid ou une salade doit être conçu et préparé en tenant compte des régimes alimentaires particuliers donnés.</p> <p>Un descriptif détaillé des régimes alimentaires dont vous devez tenir compte sera dévoilé le jour de l'examen.</p> <p>Quantité Pour 2 personnes</p> <p>Dressage Le mets doit être dressé sur assiette ou dans des tasses.</p>	<p>Potages possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minestrone • Crème de volaille • Bouillon de légumes avec quenelles de semoule • Soupe froide de melon et mangue à la mélisse <p>Hors-d'œuvre possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail de poulet et melon • Crêpes aux épinards et au séré • Timbale de semoule aux champignons <p>Salades possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salade de courgettes bicolores • Salade iceberg aux aiguillettes de poulet et fruits exotiques • Salade de lentilles vertes <p>Régimes alimentaires possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sans gluten • Sans lactose, pauvre en lactose • Insuffisance rénale • Diabète • Allergies/intolérances individuelles • Basé sur la consistance • Pauvre/riche en fibres 	<p>Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse doit être utilisée.</p> <p>Le degré de difficulté du mets est jugé et évalué selon la liste des indicateurs ci-jointe.</p> <p>Les recettes nécessaires vous seront remises le jour de l'examen.</p> <p>Vous pouvez également utiliser vos propres recettes.</p>

	Description du devoir	Explications / Exemples (non exhaustif)	Précisions
2	Mets principal		
	<p>Un mets principal imposé doit être conçu et préparé en tenant compte des régimes alimentaires donnés.</p> <p>Un descriptif détaillé des régimes alimentaires dont vous devez tenir compte sera dévoilé le jour de l'examen.</p> <p>Quantité Pour 2 personnes</p> <p>Dressage Le mets doit être dressé sur assiette.</p>	<p>Composantes protéinées possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capuns • Goulache de veau à la crème viennoise • Filet de truite à la zougoise <p>Accompagnements possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Croquettes • Spätzli • Nouilles <p>Légumes possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chou-fleur gratiné • Carottes glacées • Fenouil braisé <p>Régimes alimentaires possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sans gluten • Sans lactose, pauvre en lactose • Insuffisance rénale • Diabète • Allergies/intolérances individuelles • Basé sur la consistance • Pauvre/riche en fibres 	<p>Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse doit être utilisée.</p> <p>Le degré de difficulté du mets est jugé et évalué selon la liste des indicateurs ci-jointe.</p> <p>Les recettes nécessaires vous seront remises le jour de l'examen.</p> <p>Vous pouvez également utiliser vos propres recettes.</p>

	Description du devoir	Explications / Exemples (non exhaustif)	Précisions
3	Entremets/Friandises		
	<p>Un entremets, ou une friandise, doit être conçu et préparé en tenant compte des régimes alimentaires donnés.</p> <p>Un descriptif détaillé des régimes alimentaires dont vous devez tenir compte sera dévoilé le jour de l'examen.</p> <p>Quantité Pour 2 personnes</p> <p>Dressage Le mets doit être dressé sur assiette ou dans des verres.</p>	<p>Entremets possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flamri aux fraises • Crème bavaroise • Mousse de pommes • Mousse glacée <p>Friandises possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brownies • Pain aux noix • Sablés <p>Régimes alimentaires possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sans gluten • Sans lactose, pauvre en lactose • Insuffisance rénale • Diabète • Allergies/intolérances individuelles • Basé sur la consistance • Pauvre/riche en fibres 	<p>Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse doit être utilisée.</p> <p>Le degré de difficulté du mets est jugé et évalué selon la liste des indicateurs ci-jointe.</p> <p>Les recettes nécessaires vous seront remises le jour de l'examen.</p> <p>Vous pouvez également utiliser vos propres recettes.</p>

	Description du devoir	Explications / Exemples	Précisions
4	Collations		
	<p>Une collation imposée doit être conçue et préparée en tant compte des régimes alimentaires donnés.</p> <p>Un descriptif détaillé des régimes alimentaires dont vous devez tenir compte sera dévoilé le jour de l'examen.</p> <p>Quantité Pour 2 personnes</p> <p>Dressage Le mets doit être dressé sur assiette ou dans des verres.</p>	<p>Collations imposées:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frappés • Birchermuesli • Canapés • Compotes <p>Régimes alimentaires possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sans gluten • Sans lactose, pauvre en lactose • Insuffisance rénale • Diabète • Allergies/intolérances individuelles • Basé sur la consistance • Pauvre/riche en fibres 	<p>Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse doit être utilisée.</p> <p>Le degré de difficulté du mets est jugé et évalué selon la liste des indicateurs ci-jointe.</p> <p>Vous devez utiliser vos propres recettes.</p>

	Description du devoir	Explications / Exemples (non exhaustif)	Précisions
5	Devoir B (commande complémentaire de dernière minute)		
	<p>Pour cette partie d'examen, un mets simple sera dévoilé une heure avant l'envoi.</p> <p>Les mets exigés devront être conçus et réalisés en tenant compte des régimes alimentaires donnés.</p> <p>Un descriptif détaillé des régimes alimentaires dont vous devez tenir compte sera dévoilé le jour de l'examen.</p> <p>Quantité Pour 1 personne</p> <p>Dressage Le mets doit être dressé sur assiette ou dans des verres.</p>	<p>Principes de bases :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologie culinaire Pauli dernière édition • Livre de recettes Pauli dernière édition (Il faut également s'attendre à des mets issus d'autres ouvrages.) • Vos propres recettes <p>Catalogue des régimes alimentaires (principes succincts/nutritifs)</p> <p>Mets possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riz au lait • Potage bâlois • Risotto • Émincé de veau zurichoise <p>Régimes alimentaires possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sans gluten • Sans lactose, pauvre en lactose • Insuffisance rénale • Diabète • Allergies/intolérances individuelles • Basé sur la consistance • Pauvre/riche en fibres 	<p>Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse doit être utilisée.</p> <p>Le degré de difficulté du mets est jugé et évalué selon la liste des indicateurs ci-jointe.</p> <p>Les recettes nécessaires vous seront remises le jour de l'examen.</p> <p>Vous pouvez également utiliser vos propres recettes.</p>

	Description du devoir	Explications	Précisions
6	Devoir C (apéritif)		
	<p>Votre clinique souhaite faire partie des <i>Swiss Leading Hospitals</i>. Pour cela, le conseil d'administration a convoqué une réunion que vous pouvez accompagner sur le plan gastronomique.</p> <p>Vous créez un apéritif qui peut être dégusté debout et sans couverts supplémentaires.</p> <p>1x sans gluten 1x allergie aux protéines du lait</p> <p>Quantité Pour 6 personnes</p> <p>Dressage L'apéritif doit être dressé sur des assiettes, bols, cuillères adéquates, etc. disposés sur un plateau ou un présentoir.</p>	<p>Mise en œuvre :</p> <p>Vous préparez votre apéritif sur les bases d'une alimentation saine. Un choix de composants végétariens ainsi qu'à base de viande et de poisson est requis. Un composant froid et trois composants chauds seront préparés.</p> <p>Portfolio :</p> <p>Un portfolio complet, avec préface et conclusion, table des matières, le descriptif de l'apéritif, un descriptif détaillé des denrées diététiques utilisées, toutes les recettes, photos des différentes composantes ainsi que de l'apéritif dressé et les indications nutritionnelles complètes des différents composants sont à remettre le jour de l'examen.</p> <p>Le portfolio est à apporter le jour de l'examen en format papier et électronique. Le degré de difficulté du mets sera jugé et évalué selon la liste des indicateurs ci-jointe.</p>	<p>Le coût matériel du portfolio ne doit pas dépasser CHF 150.00. (Quittance/facture doit être prise avec et sera présentée sur demande).</p> <p>Critères d'évaluation du portfolio :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exhaustivité • Calcul correct • Rendu conforme au niveau attendu (p.ex. orthographe correcte) • Qualité adéquate (p.ex. pas corné, reliage propre) <p>Le candidat apporte tous les ingrédients. La direction de l'examen prépare 200g de viande hachée de bœuf, 200g de quasi d'agneau, ainsi qu'un omble chevalier entier (env. 400g). Ces produits doivent obligatoirement être utilisés. Les denrées alimentaires apportées sont crues, lavés et non travaillées (pas épluchées, ni découpées).</p> <p>La vaisselle pour le dressage sera apportée par vos soins et ne fait pas partie de la caisse de matériel (toolbox).</p>

Liste des indicateurs pour tous les mets					
Mets		Effort minimal	Effort moyen	Effort élevé	Remarques
1	Potage / Hors d'œuvre / Salade	Exigences, y c. les adaptations diététiques, remplies selon description du devoir	Les composants à remplacer sont repris au mieux	Un composant ou une garniture travaillée supplémentaire	<p>Toutes les fines herbes (entières, hachées ou finement coupées) ainsi que des garnitures simples non travaillées et raffinées de fruits et légumes ne sont pas évaluées comme garniture ou composant.</p> <p>Des composants complexes avec un haut degré de difficulté, tels que des nouilles multicolores ou l'utilisation de différentes sortes de farine pour le régime sans gluten, ainsi que des méthodes de cuisson peuvent être évaluées comme effort élevé.</p>
2	Mets principal	Exigences, y c. les adaptations diététiques, remplies selon description du devoir	Les composants à remplacer sont repris au mieux	Un légume supplémentaire avec une méthode de cuisson différente ou une garniture travaillée	
3	Entremets / Friandise	Exigences, y c. les adaptations diététiques, remplies selon description du devoir	Les composants à remplacer sont repris au mieux	Un composant supplémentaire ou une garniture travaillée	
4	Collation	Exigences, y c. les adaptations diététiques, remplies selon description du devoir	Les composants à remplacer sont repris au mieux	Lorsque cela est possible, un composant supplémentaire et une garniture travaillée	
5	Commande complémentaire de dernière minute	Exigences, y c. les adaptations diététiques, remplies selon description du devoir	Les composants à remplacer sont repris au mieux	Lorsque cela est possible, un composant supplémentaire et une garniture travaillée	
6	Apéritif / Buffet	Exigences, y c. les adaptations diététiques, remplies selon description du devoir	Un composant est farci et des garnitures adéquates sont disponibles	Un appareil supplémentaire ou un composant à base de pâte sont réalisés ainsi que des sauces/dips en accord	

	Directives	Explications / Exemples	Remarques
Toolbox			
	<p>Afin que les candidats puissent travailler avec leur matériel habituel, ils ont la possibilité d'apporter leur matériel dans une caisse.</p> <p>Les aliments spéciaux diététiques, qui ne sont pas disponibles dans la corbeille de marchandise, peuvent être amenés dans l'emballage d'origine.</p>	<p>Comme la cuisine d'examen est bien équipée, le volume de cette caisse est limité à un bac GN (taille GN 1/1, 26 litres, 53 x 32.5 x 20 cm) emballé ou fermé de manière compacte.</p>	<p>Les machines ou appareils ne doivent pas dépasser.</p> <p>Les couteaux personnels peuvent être rangés séparément.</p>
<p>Le matériel suivant est disponible à Weggis (liste non exhaustive)</p> <p>Sur le poste de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fourneau / four / friteuse / salamandre / hold o mat / steamer • Casseroles de diverses tailles : sauteuse / sautoir / poêle lyonnaise / rondeau / braisière / casserole / poêle à griller / rôtissoire • Moulinex / Kenwood / mixeur-plongeur / balance électronique • Divers petit matériel : écumoire et/ou écumoire à friture / louche / corne / maryse / spatule / couvercles / div. chinois (râpe à spaetzli, tamis, chinois, étamine et tamis pour farine, etc.) / diverses râpes / fouets / passe-vite / entonnoirs • Distributeur de film alimentaire et de papier / seau pour nettoyage et ustensiles <p>Autres appareils :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paco Jet avec accessoires / steamer avec pression / machine universelle (Lips) avec hachoir, râpe et blitz / fours à pâtisseries / cellules de refroidissement / bain-marie / cutter / trancheuse <p>Autre matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cul-de-poule de différentes tailles • Divers moules (timbales, cocottes, terrines, etc.) • Bouteilles en plastique pour le dressage des sauces • Bacs en plastique pour les pesées des denrées alimentaires • Divers moules en silicone y c. formes à purée • Balance 			

Plan de travail examen pratique Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique 2023

Les denrées alimentaires pour le devoir C (apéritif) peuvent être déposées dûment étiquetées jusqu'à 18h30 la veille ou le jour de l'examen dès 07h00. (Durant les jours sans examen pratique de 16h30 à 18h00 / Vous trouverez les jours sans examen pratique sur le plan des examens).

dès 07h00	Prise du vestiaire Dépôt du matériel apporté
07h30 à 07h35	Accueil des candidats Contrôle d'identité Informations sur le déroulement de l'examen Réponses aux questions
07h35 à 08h00	Visite de la cuisine avec les candidats (installation des postes)
08h00	Remise des documents pour le devoir C (version imprimée) et sur une clé USB (Nom du document : Portfolio_Nom_Prénom.pdf) Remise du descriptif pour le devoir A Début de la planification du travail
09h00	Remise de la planification personnelle complète (imprimé sur le recto uniquement)
Début du travail en cuisine	
Dès 09h00	Entrée en cuisine Prise des marchandises Travaux de mise en place, production et finition des mets
11h00	Remise de la commande complémentaire de dernière minute du devoir B
Service / Envoi des devoirs A & B	
12h00	Présentation mets 1
12h15	Présentation mets 2 et 5
12h30	Présentation mets 3 et 4
Jusqu'à 13h00	Débarrassage et nettoyage du poste de travail Toutes les denrées alimentaires (à l'exception du devoir C) doivent être traitées comme retour de marchandises
13h00	Pause
13h30	Reprise du travail postes 1 et 4
13h40	Reprise du travail postes 2 et 5
13h50	Reprise du travail postes 3 et 6
Service / Envoi du devoir C	
14h30	Présentation devoir C postes 1 et 4
14h40	Présentation devoir C postes 2 et 5
14h50	Présentation devoir C postes 3 et 6
Suivi de	Nettoyage complet, feedback et prise de congé

Déduction pour les mets envoyés en retard : 1 – 4 minutes 1 point ; 5 – 9 minutes 2 points ; 10 – 14 minutes 4 points ; dès 15 minutes il sera indiqué : « pas envoyé » sous les positions « présentation et dégustation » et seront évalués uniquement le travail d'hygiène, de préparation, etc.

Examen professionnel Cuisinière en diététique / Cuisinier en diététique 2023

Devoir A

Série : **Exemple**

Mets 1 : Potage / Hors d'œuvre / Salade	Potage de légumes asiatique au tofu fumé	Basé sur la teneur en sel 4-6g NaCl Allergie au céleri	2 portions Dressage sur assiette ou dans des tasses
Mets 2 : Mets principal	Goulache de veau à la crème viennoise Spätzli Céleri-rave pané sur coulis de poivrons	En purée (IDDSI 4) Sans lactose	2 portions Dressage sur assiette
Mets 3 : Entremets / Friandises	Tiramisu	Diabète 2400 10 g HC	2 portions Dressage sur assiette ou dans des verres
Mets 4 : Collation	Canapés végétariens Au min. 3 sortes	Sans gluten Riche en fibres	2 portions Dressage sur assiette ou dans des verres

Devoir B

Mets 5 : Commande complémentaire de dernière minute	Risotto aux légumes	Pauvre en potassium et en phosphate	1 portion Dressage sur assiette ou dans des verres
---	----------------------------	--	--

Devoir C

Mets 6 : Apéritif	Apéritif	Intolérance au gluten Sans protéine du lait	6 portions Dressage sur vaisselle apportée par vos soins
-----------------------------	-----------------	--	--

Autres informations

Indicateurs	L'effort est évalué selon la liste des indicateurs.
Emplacement des denrées alimentaires	Les ingrédients de base pour les mets imposés sont prêts, selon recette ou consignes, sur votre chariot de poste. Toutes les autres denrées alimentaires seront prises sur le buffet des marchandises ou dans l'économat (uniquement les denrées alimentaires selon recette, corbeille de marchandises et MEP du poste).

Tous les documents seront rendus à la fin de l'examen.

EXEMPLE		Sélection du jour pour l'examen professionnel pratique de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique 2023	
Devoir : selon programme 2023		Série : Exemple	
<p>Sous réserve : si des denrées alimentaires ne devaient pas être disponibles (saison), celles-ci peuvent être remplacées en accord avec le candidat. Les denrées alimentaires surlignées en vert varient tous les jours et sont indiquées uniquement à titre d'exemple. Les denrées alimentaires surlignées en jaunes sont uniquement disponibles en partie et varient tous les jours. Toutes les autres denrées alimentaires sont fixes et sont à disposition pour tous les mets de l'examen.</p>			
Catégories	Produits		Autres infos
Légumes / salades	Betterave	B	
	Courge	B	
	Navet	B	
	Panais	B	
	Stachys, crosne Japon	B	
Fruits	Citrons	B	
	Figue	B	
	Limes	B	
	Mangue	B	
	Oranges blondes	B	
	Pamplemousse rose	B	
Pommes de terre	Type A	B	
	Type C	B	
	Violette	B	
Produits laitiers	Cottage cheese	B	
	Crème acidulée	B	
	Mascarpone	B	
	Choix de fromages	B	
Œufs	Œuf entier / Jaune d'œuf / Blanc d'œuf	B	Pasteurisé
	Crustacés		
Crustacés	Crevettes géantes	D	Max. 4 pièces
	Moules	D	Max. 6 pièces
Produit à base de viande	Lard	B	
	Viande des grisons	B	
Fonds de base	Bouillon	B	CF
	Fond blanc de veau	B	CF
	Fond de légumes	B	CF
	Fond de poisson	B	CF
	Fond brun de veau	B	Frais
	Fond de volaille	B	CF
Mise en place poste	Beurre de cuisine	MP	
	Farine Type 550	MP	
	Huile d'olive	MP	
	Huile de colza	MP	
	Lait entier	MP	
	Œuf entier	MP	Frais
	Poivre du moulin	MP	Noir
	Purée de tomate	MP	Tube
	Sel	MP	
	Sucre cristallisé	MP	
	Sucre en poudre	MP	
	Vin de cuisine	MP	Blanc
	Vin de cuisine	MP	Rouge
Vinaigre aux herbes	MP		
Pâtes	Pâte à strudel	B	
Légumes divers	Pour mirepoix, etc.	B	Uniquement à utiliser comme aromates
Catégories	Produits		Autres infos
Divers de l'économat	Div. huiles et vinaigres	E	
	Divers spiritueux	E	
	Diverses épices	E	
Légumineuses	Cornille	E	Black Eyed Beans
	Haricots blancs	E	
	Haricots borlotti	E	
	Haricots cannellini	E	
	Lentilles beluga	E	
	Lentilles brunes	E	
	Lentilles rouges	E	
	Lentilles vertes	E	
	Pois chiches	E	
	Pois jaunes	E	
Pois verts	E		
Céréales	Amarante	E	
	Blé dur	E	Semoule, fin finot
	Blé vert	E	
	Boulgour	E	
	Chapelure	E	
	Couscous	E	
	Ebly	E	
	Epeautre	E	Grains et farine
	Farine de blé complet	E	
	Farine de blé dur	E	
	Farine de maïs	E	
	Farine de sarrasin	E	
	Farine pour pâtes	E	
	Farine pour pizza	E	
Flocons d'avoine	E		
Flocons Panko	E		
Maïs	E	Bramata, semoule	
Mélange riz sauvage	E		
Millet doré	E		
Orge perlé	E		
Quinoa	E	Rouge et blanc	
Ribelmals	E		
Riz Basmati	E		
Riz complet	E		
Riz jasmin	E		
Riz risotto	E		
Riz rouge (Camargue)	E		
Riz USA-Parboiled	E		
Pâtisserie	Amandes	PA	Entières, moulues, allumettes
	Div. Couvertures	PA	Foncé, lait, clair
	Divers fruits secs	PA	
	Flocons de noix de coco	PA	
	Glucose	PA	
	Graines de courge	PA	
	Graines de pavot	PA	
	Graines de tournesol	PA	
	Noix de cajou	PA	
	Noisettes	PA	Entières / moulues
	Noix	PA	
	Raisins secs	PA	
	Sésame	PA	
Vanille	PA	Moulue	

MP = MEP du poste (est automatiquement sur le poste de travail) / B = Libre service au buffet des marchandises / frigo / E = Libre service à l'économat / D = sur demande / PA = Pâtisserie

Aliments diététiques							
Enrichissement alimentaire	Nestlé HealthCare Ressource Instant Protein	B			Consistance	Freestylecooking AGAR-AGAR	B
	Nestlé HealthCare Ressource Whey Protein	B				Freestylecooking GELLAN	B
	Nestlé HealthCare Ressource Maltodextrin	B				Freestylecooking XANTHANE	B
	Nestlé HealthCare Optifibre	B				Freestylecooking LÉCITHINE DE SOJA	B
	Morga Enveloppes de psyllium moulues	B				Dawa ÉPAISSISSANT	B
	Morga Inuline	B				Nestlé HealthCare THICKEN UP	B
	Sponser Vegan Protein	B				Nestlé HealthCare THICKEN UP CLEAR	B
Liants	Morga Farine de guar	B			Produits / farines sans gluten	SCHÄR MIX B MÉLANGE FARINE PAIN	B
	Morga Farine de graines de caroubes	B				SCHÄR MIX C MÉLANGE FARINE CAKES AND COOKIES	B
Produits sans lactose	Lait entier sans lactose	B				SCHÄR FARINE	B
	Crème entière sans lactose	B				SCHÄR MIX-IT-CLAIR	B
	Yoghourt nature sans lactose	B				SCHÄR MIX-IT-FONCÉ	B
	Beurre sans lactose	B			Succédanés du sucre / Édulcorants artificiels	BIO-SÛSSE / EDULCOBIO Erythritol	B
Alternatives aux produits lactés: véganes / sans protéines de lait de vache	PROVAMEL Boisson au soja	B				STEVIA-SWEET POUFRE CRISTALLISÉE Erythritol et glycoside de stéviol	B
	PROVAMEL Lait d'avoine	B				STEVIA-SWEET LIQUIDE Erythritol et glycoside de stéviol	B
	PROVAMEL Lait d'amande nature	B				FRUCHTZUCKER Fructose	B
	PROVAMEL Boisson sucrée à l'amande	B				ASSUGRIN LIQUIDE Saccharine, cyclamate	B
	PROVAMEL Boisson au riz	B				ASSUGRIN POUFRE Saccharine, cyclamate	B
	PROVAMEL Boisson riz et coco	BH			Basé sur la teneur en sel	LIESTALER SENF (MOUTARDE)	B
	BELEAF Almond Spread Nature	B	Alternative végétale au fromage frais à base d'amande		Pauvre en protéines / Basé sur la teneur en protéines	LOPROFIN Damin farine hypoprotidique	B
	BELEAF Almond Yogurt Alternative Nature	B	Alternative végétale au yoghurt – à base d'amande			LOPROFIN Egg-Replacer	B
	BELEAF Crème fraîche Nature	B	Alternative à la crème fraîche nature – à base d'amande			LOPROFIN Eiklar – substitut	B
	BELEAF Oat Cream Alternative	B	Alternative végétale à la demi-crème			LOPROFIN LAIT – PCU	B
	Flora Plant, Schlagcrème, 31%, végane	B	Alternative 100% végétale à la crème à battre		Produits MCT – triglycéride à chaîne moyenne	KANSO HUILE MCT – 77%	B
	BELEAF Butter-Alternative	B	Alternative au beurre – à base d'huile de colza			KANSO HUILE MCT – 100%	B
						KANSO MARGARINE MCT	B
							Résiste à la chaleur, stable à la cuisson