



# SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>L'HYGIÈNE</b>	<b>9</b>
	<b>INTRODUCTION</b>	<b>11</b>
	<b>CHAPITRE 1   L'HYGIÈNE DU PERSONNEL</b>	<b>13</b>
	LA SURVEILLANCE MÉDICALE DU PERSONNEL	13
	LE PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS	14
	LA TENUE PROFESSIONNELLE	16
	<b>CHAPITRE 2   L'HYGIÈNE DES LOCAUX, DES PRODUITS ET DES MATÉRIAUX</b>	<b>21</b>
	LE BIONETTOYAGE	21
	LES PROPRIÉTÉS DES DÉTERGENTS	22
	LES PROPRIÉTÉS DES DÉSINFECTANTS	22
	<b>CHAPITRE 3   LA RÉCEPTION, LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS</b>	<b>31</b>
	L'ORIGINE DE L'ALTÉRATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES	31
	LES CONTRÔLES À LA RÉCEPTION DES PRODUITS ET LE STOCKAGE	32
	LES MODES DE CONSERVATION DES ALIMENTS	33
	<b>CHAPITRE 4   LE P.M.S. ET LA MÉTHODE H.A.C.C.P.</b>	<b>39</b>
	LE PAQUET HYGIÈNE ET LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	39
	LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE	40
	LA MÉTHODE H.A.C.C.P.	41
	LA TRAÇABILITÉ	43
	LES LIAISONS (CHAUDE ET FROIDE)	45
<b>2</b>	<b>MICROBIOLOGIE</b>	<b>53</b>
	<b>CHAPITRE 1   DIVERSITÉ DU MONDE MICROBIEN</b>	<b>55</b>
	LES FAMILLES DE MICRO-ORGANISMES	55
	LA TAILLE DES MICRO-ORGANISMES	56
	<b>CHAPITRE 2   LA PHYSIOLOGIE DES MICRO-ORGANISMES</b>	<b>61</b>
	LES CONDITIONS DE VIE ET LA MULTIPLICATION DES MICRO-ORGANISMES EN MILIEU FAVORABLE	61
	LA SPORULATION : MULTIPLICATION DES MICRO-ORGANISMES EN MILIEU DÉFAVORABLE	65

<b>CHAPITRE 3   LES RELATIONS ENTRE UN MICRO-ORGANISME ET SON HÔTE</b>	<b>71</b>
LES MICRO-ORGANISMES UTILES	71
L'ALTÉRATION DES ALIMENTS	72
LES MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES ET LES T.I.A.C.	73
LE POUVOIR PATHOGÈNE DES MICRO-ORGANISMES	75
<b>3 SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION</b>	<b>81</b>
<b>CHAPITRE 1   LES CONSTITUANTS ET GROUPES D'ALIMENTS</b>	<b>83</b>
LES GROUPES D'ALIMENTS	83
LES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	120
<b>CHAPITRE 2   LES TRANSFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</b>	<b>143</b>
LES PROPRIÉTÉS DES LIPIDES, GLUCIDES ET PROTÉINES	143
LES MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES DES LIPIDES, GLUCIDES ET PROTÉINES	145
<b>CHAPITRE 3   L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE</b>	<b>159</b>
NOTION D'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE	159
LES BESOINS NUTRITIONNELS	163
CALCUL DE LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE EN KJ ET KCAL	165
<b>CHAPITRE 4   LA DIGESTION DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</b>	<b>171</b>
ANATOMIE DE L'APPAREIL DIGESTIF	171
LA DIGESTION DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	172
L'ABSORPTION DES NUTRIMENTS DANS L'INTESTIN	173
<b>CHAPITRE 5   LA PERCEPTION SENSORIELLE DES ALIMENTS</b>	<b>179</b>
LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES	179
LE GOÛT ET L'APPÉTIT	180
<b>CHAPITRE 6   LA TOXICITÉ DES ALIMENTS</b>	<b>185</b>
TOXICITÉ EXTRINSÈQUE ET INTRINSÈQUE	185
LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	186
DÉCRYPTER LES ÉTIQUETTES	189
<b>CHAPITRE 7   LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b>	<b>201</b>
LE GASPILLAGE DES ALIMENTS	201
LE TRI SÉLECTIF DES DÉCHETS	202
LE GASPILLAGE DE L'EAU	203
LE COMPOSTAGE	204

<b>4</b>	<b>SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS</b>	<b>209</b>
	<b>CHAPITRE 1   LE FROID ET LES APPAREILS PRODUCTEURS DE FROID</b>	<b>211</b>
	LES CHANGEMENTS D'ÉTAT DE L'EAU	211
	LES APPAREILS PRODUCTEURS DE FROID	212
	<b>CHAPITRE 2   LA CHALEUR ET LES APPAREILS PRODUCTEURS DE CHALEUR</b>	<b>219</b>
	LA TRANSMISSION ET LA PRODUCTION DE CHALEUR	219
	LES APPAREILS DE CUISSON	220
	LA COMBUSTION ET SES DANGERS	224
	<b>CHAPITRE 3   L'EAU POTABLE</b>	<b>229</b>
	LA QUALITÉ DE L'EAU DU ROBINET	229
	LA GESTION DE L'EAU	232
	L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES	233
	<b>CHAPITRE 4   L'ALIMENTATION EN ÉLECTRICITÉ</b>	<b>237</b>
	LES GRANDEURS DU COURANT ÉLECTRIQUE	237
	LA CONSOMMATION ÉLECTRIQUE	237
	LA PROTECTION CONTRE LES RISQUES ÉLECTRIQUES	239
	<b>CHAPITRE 5   L'ÉCLAIRAGE DES LOCAUX</b>	<b>247</b>
	LES INDICATIONS D'UNE SOURCE LUMINEUSE	247
	LES SOURCES LUMINEUSES	248
	LES TYPES D'ÉCLAIRAGE	248
	ÉTIQUETAGE, SÉCURITÉ ET ENTRETIEN	250
	<b>CHAPITRE 6   LES MATÉRIAUX ET REVÊTEMENTS</b>	<b>257</b>
	LES MÉTAUX ET LES ALLIAGES	257
	LES PEINTURES ET LES VERNIS	257
	LE CAOUTCHOUC ET LES MATIÈRES PLASTIQUES	257
	LES AUTRES MATÉRIAUX	257
<b>5</b>	<b>EXEMPLE DE SUJET D'EXAMEN</b>	<b>263</b>
<b>6</b>	<b>CORRIGÉS</b>	<b>277</b>