

SOMMAIRE DE PREMIÈRE

THÈME 1

CONFORT ET SANTÉ DANS
LES ÉTABLISSEMENTS D'HÔTELLERIE-
RESTAURATION

Comment choisir ou créer un environnement favorable dans un établissement du secteur de l'hôtellerie-restauration ?

fiche ①

Paramètres d'ambiance et incidences sur la santé 11

fiche ②

Fonctions des équipements 15

Comment l'analyse de l'environnement contribue-t-elle à la prévention des risques professionnels ?

fiche ③

Analyse des risques professionnels 17

THÈME 2

CONSOMMATION ALIMENTAIRE :
ENTRE HÉDONISME, BESOINS
PHYSIOLOGIQUES ET SANTÉ

Quels sont les facteurs qui influent la prise alimentaire ?

fiche ④

Perception sensorielle 21

Comment sont couverts les besoins physiologiques nutritionnels de l'homme ?

fiche ⑤

Rythmes biologiques et métabolisme 25

fiche ⑥

Structure moléculaire des macronutriments 29

fiche ⑦

Macronutriments énergétiques 33

fiche ⑧

Principaux constituants alimentaires non énergétiques 37

fiche ⑨

Digestion et absorption intestinale 41

THÈME 3

BONNES PRATIQUES ET QUALITÉ :
DES DÉMARCHES POUR LA SATISFACTION
DU CLIENT

Par quels moyens sont réalisées les transformations culinaires ?

fiche ⑩

Changements d'état 45

fiche ⑪

Action de la température sur les qualités organoleptiques des aliments 47

fiche ⑫

Action mécanique sur la texture des aliments 53

fiche ⑬

Critères de choix d'un appareil de cuisson 57

Comment se prémunir de la contamination et du développement des micro-organismes dans les denrées alimentaires ?

fiche ⑭

Nutriments, développement des micro-organismes et procédés de conservation associés 61

fiche ⑮

Influence de la température sur les micro-organismes et procédés de conservation 67

fiche ⑯

Influence du pH et du dioxygène sur les micro-organismes 73

fiche ⑰

Toxi-infections alimentaires collectives 79

fiche ⑱

Analyses microbiologiques 85

fiche ⑲

Parasitoses alimentaires et mesures de prévention 89

Réviser la 1^{re} 93