

# SOMMAIRE DE TERMINALE

## 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 20

Chauffage et climatisation ..... 101

fiche 21

Paramètres techniques liés à l'éclairage et à  
l'ambiance sonore ..... 105

fiche 22

Choix d'un équipement d'ambiance ..... 109

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

fiche 23

Prévention des troubles de l'appareil  
locomoteur ..... 113

## THÈME 2

### CONSOMMATION ALIMENTAIRE : ENTRE HÉDONISME, BESOINS PHYSIOLOGIQUES ET SANTÉ

#### Quels sont les facteurs qui influent la prise alimentaire ?

fiche 24

Aspects nutritionnels des tendances alimentaires . 119

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

fiche 25

Références nutritionnelles pour la population  
(RNP) ..... 123

fiche 26

Équilibre alimentaire ..... 129

fiche 27

Conséquences d'une alimentation déséquilibrée 135

fiche 28

Diverses pathologies et régimes alimentaires ..... 139

#### Quels sont les risques associés à l'alimentation ?

fiche 29

Toxicologie alimentaire ..... 141

fiche 30

Additifs alimentaires ..... 147

fiche 31

Allergènes alimentaires ..... 149

## THÈME 3

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

#### Par quels moyens sont réalisées les transformations culinaires ?

fiche 32

Fermentations alcoolique et lactique ..... 153

#### Quelles sont les références du professionnel pour assurer la mise en œuvre d'une démarche qualité ?

fiche 33

Qualité sanitaire et réglementation ..... 159

fiche 34

Le plan de maîtrise sanitaire (1) ..... 163

fiche 35

Le plan de maîtrise sanitaire (2) ..... 169

#### Comment entretenir les locaux pour protéger et satisfaire le client tout en limitant l'impact sur l'environnement ?

fiche 36

Protocoles de nettoyage et de désinfection ..... 175

fiche 37

Paramètres d'efficacité des produits d'entretien  
et matériaux ..... 181

fiche 38

Risques professionnels liés à l'utilisation des produits  
de nettoyage et de désinfection ..... 185

fiche 39

Bionettoyage et préservation de l'environnement 189

Se préparer à l'examen ..... 195

Lexique ..... 207