

Nutrition-Alimentation et Techniques professionnelles - Bac Pro ASSP [2^{de}/1^{re}/T^{le}] - Collection Savoirs & Compétences - Ed. 2022

Liste des ressources

Ressources complémentaires

- Outils complémentaires :

Sommaire des ressources numériques • ASSP_NutriTechn_sommaire_ressources_numeriques.pdf

- Entraînements :

Nutrition-Alimentation - Entraînement 1 - corrigé • ASSP_NutriTechn_Entraînement-1-corrige.docx

- Entraînements :

Nutrition-Alimentation - Entraînement 2 - corrigé • ASSP_NutriTechn_Entraînement-2-corrige.docx

- Entraînements :

Nutrition-Alimentation - Entraînement 3 - corrigé • ASSP_NutriTechn_Entraînement-3-corrige.docx

- Entraînements :

Techniques professionnelles - Entraînement 4 - corrigé • ASSP_NutriTechn_Entraînement-4-corrige.docx

- Entraînements :

Techniques professionnelles - Entraînement 5 - corrigé • ASSP_NutriTechn_Entraînement-5-corrige.docx

- Entraînements :

Techniques professionnelles - Entraînement 6 - corrigé • ASSP_NutriTechn_Entraînement-6-corrige.docx

Nutrition-Alimentation

Bloc 1 – Accompagner la personne dans une approche globale et individualisée

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 1 : Les allergies alimentaires • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_1.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 2 : L'intolérance au gluten • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_2.docx

Bloc 2 – Intervenir auprès de la personne lors des soins d'hygiène, de confort et de sécurité, dans les activités de la vie quotidienne

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 3 : Les textures adaptées aux besoins • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_3.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 4 : Les différents régimes prescrits • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_4.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 5 : Les qualités organoleptiques des aliments • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_5.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 6 : Les toxi-infections alimentaires (TIA) • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_6.docx

Bloc 4 – Réaliser des actions d'éducation à la santé pour un public ciblé dans un contexte donné

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 7 : Les différents constituants alimentaires • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_7.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 8 : Les groupes d'aliments • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_8.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 9 : Les équivalences alimentaires • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_9.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 10 : Les besoins nutritionnels et les apports recommandés • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_10.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 11 : Les modifications des besoins de l'organisme • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_11.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 12 : Le maintien de l'équilibre nutritionnel • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_12.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 13 : L'alimentation du nourrisson et de l'enfant • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_13.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 14 : L'alimentation des adolescents et des adultes • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_14.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 15 : L'alimentation des personnes âgées • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_15.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 16 : Les troubles de l'alimentation • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_16.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 17 : L'éducation alimentaire • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_17.docx

Techniques professionnelles

Bloc 2 – Intervenir auprès de la personne lors des soins d'hygiène, de confort et de sécurité, dans les activités de la vie quotidienne

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 18 : La tenue professionnelle • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_18.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 19 : L'hygiène des mains • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_19.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 20 : Les précautions standard et complémentaires • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_20.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 21 : L'impact environnemental des activités de service • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_21.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 22 : Les matériels et les appareils de remise en température • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_22.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 23 : La distribution des repas et des collations • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_23.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 24 : L'installation et l'aide à la prise des repas • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_24.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 25 : L'organisation des circuits • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_25.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 26 : Les matériels et les appareils d'entretien des locaux • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_26.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 27 : Les techniques d'entretien et de bionettoyage • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_27.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 28 : Les techniques de stérilisation • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_28.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 29 : Le tri du linge • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_29.docx

Bloc 3 – Travailler et communiquer en équipe interprofessionnelle

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 30 : Les concepts de propreté et d'hygiène • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_30.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 31 : Les facteurs et les méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_31.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 32 : Les produits de nettoyage et de désinfection • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_32.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 33 : Le stockage et le rangement des produits et des matériels d'entretien • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_33.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 34 : Les éléments de connaissances communs aux techniques d'entretien • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_34.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 35 : Les matériels et les équipements à entretenir • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_35.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 36 : Les contrôles des opérations et des résultats • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_36.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 37 : Les facteurs d'hygiène et de confort des locaux • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_37.docx

Bloc 4 – Réaliser des actions d'éducation à la santé pour un public ciblé dans un contexte donné

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 38 : Les risques liés à l'aménagement des locaux et des espaces • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_38.docx

- Livre du professeur :

Livre du professeur – Chapitre 39 : L'agencement et l'équipement des locaux • ASSP_NutriTechn_LDP_Chapitre_39.docx