

# Nutrition-Alimentation et Techniques professionnelles - Bac Pro ASSP [2<sup>de</sup>/1<sup>re</sup>/T<sup>le</sup>] - 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