

Nutrition – Alimentation

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1 – Sources Nutritionnelles			
1.1 Constituants alimentaires Nature et rôle des constituants	Préciser la nature des constituants alimentaires et citer les principales biomolécules Indiquer les rôles majeurs des constituants alimentaires	X	X
Principales propriétés des constituants alimentaires	Enoncer les principales propriétés des constituants alimentaires		
1.2 Groupes d'aliments	Indiquer pour chaque groupe d'aliments les constituants caractéristiques Justifier les équivalences énergétiques, protidiques et calciques dans des situations données	X	
1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires <i>En lien avec les techniques professionnelles</i>	Indiquer les modifications physiques et chimiques intervenant au cours du stockage, de la conservation des aliments et lors de la réalisation des préparations culinaires Expliquer les conséquences nutritionnelles des modifications physiques et chimiques	X	
2 – Alimentation rationnelle			
2.1 Besoins nutritionnels : Besoins nutritionnels et apports recommandés Influence de l'âge, du mode de vie, de l'activité, de l'état physiologique ou pathologique	Indiquer et justifier les besoins et apports nutritionnels de la personne aux différents âges Justifier les modifications des besoins de l'organisme en fonction des facteurs (activité, état physiologique et pathologique) Répertorier les principes du maintien de l'équilibre nutritionnel y compris équilibre hydrique Enoncer les conséquences d'une alimentation hyperlipidique et/ ou hyperglucidique Indiquer les conséquences des carences en fer, calcium, vitamines, protéines	X	X
2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant : Alimentation lactée Alimentation diversifiée	Indiquer la ration lactée à répartir sur la journée en fonction de l'âge Citer les caractéristiques nutritionnelles des différents types de laits (lait maternel et aliments lactés diététiques) Justifier leur choix en fonction des besoins et des possibilités digestives de l'enfant Indiquer et justifier les principales étapes de l'introduction des aliments Justifier l'évolution de la texture des préparations en fonction de l'âge	X	X
2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées	Proposer une adaptation quantitative et qualitative aux besoins spécifiques des personnes dans une situation donnée Justifier les aliments choisis en raison de leur valeur nutritionnelle, des goûts, des habitudes culturelles, de l'état physiologique ou pathologique de la personne	X	X
2.4 Equilibre alimentaire	Proposer des repas ou compléments de repas adaptés aux différents âges, à l'état physiologique ou pathologique de la personne A partir d'exemples de menus vérifier qu'ils permettent d'atteindre l'équilibre alimentaire Justifier l'adaptation des menus à un régime prescrit	X	

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3 – Régimes alimentaires			
3.1 Différents régimes prescrits	Caractériser et justifier les principaux types de régimes prescrits (hyposodés hypoglucidiques, hypolipidiques, sans résidu, hyperprotidiques) Enumérer les mesures à respecter en cas de troubles digestifs Justifier l'utilisation de compléments alimentaires	X	X
3.2 Allergies alimentaires	Indiquer les mesures à respecter en cas d'allergies alimentaires aux composants alimentaires (arachides, protéines du lait de vache,...)	X	X
3.3 Intolérance au gluten	Indiquer les mesures à respecter en cas d'intolérance au gluten	X	X
4 – Comportement et habitudes alimentaires			
4.1 Qualité organoleptique	Présenter les éléments intervenant dans l'appétit Indiquer les critères de qualité organoleptique Identifier sur un schéma les éléments participant à la perception des saveurs et des odeurs Enoncer les facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations culinaires	X	X
4.2 Education alimentaire - découverte des saveurs et textures - surpoids et obésité - ...	Justifier l'intérêt d'une éducation alimentaire Différencier surpoids et obésité et proposer des moyens de prévention dans une situation donnée	X	X
4.3 Troubles de l'alimentation	Enumérer les obstacles (physiologiques, sociaux économiques, psychosociaux) à l'alimentation Enoncer les signes et les conséquences des états de dénutrition et déshydratation Caractériser les troubles du comportement alimentaire: anorexie, boulimie	X	X
5 – Qualité sanitaire des aliments			
Critères de qualité Altérations courantes Toxi infections	Indiquer les critères de qualité sanitaire Citer les altérations courantes des produits alimentaires Enoncer les modes de contamination des aliments tout au long de la chaîne alimentaire (règle des 5 M) Justifier les pratiques professionnelles Définir les infections d'origine alimentaire. Citer les microorganismes responsables des principales TIA Préciser leur mode d'action : - toxine ou produit toxique produit par le microorganisme ; - présence de microorganismes vivants responsables de l'infection Définir les TIAC ; recenser les aliments responsables de TIAC	X	X

Techniques professionnelles et technologie associée :			
SERVICES A L'USAGER			
Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1- Entretien de l'environnement de la personne			
1 1- Eléments de connaissances communs aux techniques			
1.1.1 Concepts de propreté, d'hygiène	Définir propreté et propreté hygiénique Justifier les objectifs de l'hygiène	X	X
1.1.2 Dégradations et salissures Différentes dégradations : <i>dépôts, tartre,</i> Différentes salissures : <i>non adhérentes</i> <i>adhérentes</i>	Différencier dégradations, salissures et déchets Indiquer la classification des différentes salissures, leur nature (chimique ou physique) (se limiter aux salissures usuelles de l'environnement de la personne)	X	X
1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage	Définir un mode opératoire, un protocole Justifier l'obligation d'un mode opératoire, d'un protocole, de l'ordonnancement du travail Expliquer l'interdépendance des facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage Citer les actions mises en œuvre dans la technique	X	X
1.1.4 Contrôles des opérations et des résultats (contrôles visuels et microbiologiques)	Selon le contexte professionnel et pour une activité donnée, - indiquer et justifier les différents contrôles à effectuer et les matériels adaptés - énoncer les critères de contrôle visuel	X	X
1.2 – Entretien des locaux et des équipements			
selon le contexte professionnel : <i>Domicile :</i> <i>chambre, Salle bains, toilettes</i> <i>Cuisine</i> <i>Structure :</i> <i>chambre de malade, salle bains, toilettes</i>	Indicateurs communs aux techniques · Identifier le protocole adapté au contexte professionnel · Expliquer le principe de chaque technique · Préciser les critères de choix d'une technique en fonction de la nature du support, de la nature et de la quantité des salissures, du résultat attendu · Justifier le choix et le dosage des produits · Justifier le choix du matériel et des accessoires · Justifier l'ordre des opérations · Indiquer les critères de qualité du résultat · Justifier les règles d'hygiène, de sécurité et les principes d'ergonomie et d'économie · Enoncer les précautions à prendre pour respecter l'intégrité des matériaux et de l'environnement	X	X
1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique		X	
1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle		X	
1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels	Indicateurs communs aux techniques Définir désinfection, bionettoyage Justifier les étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations selon le secteur d'activité et les contraintes (espace, degré de salissure)		X
1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...	Identifier les matériaux à entretenir et mettre en relation avec leurs propriétés d'usage et les méthodes d'entretien (type de produits, matériels, techniques, protocoles...)	X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.2.5 Zones à risques	Définir les différentes zones à risques Énoncer les précautions à prendre dans l'activité professionnelle selon la zone		X
1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation	Définir stérilisation, désinfection, pré désinfection, décontamination Énoncer les différentes étapes de la stérilisation de matériels médicaux Caractériser les différentes techniques de stérilisation (agents utilisés, paramètres, contrôles de l'efficacité de la stérilisation ...) Indiquer et justifier les opérations de préparation préalables à la stérilisation : pré désinfection des matériels (trempage, rinçage, lavage...)		X
1.2.7 Déchets selon le contexte professionnel : <i>Domicile : caractéristiques, sources, risques déchets ménagers banals</i>	Indiquer les différentes catégories de déchets et leurs origines et en donner des exemples Énumérer les risques encourus dans le cadre des activités professionnelles et énoncer les mesures réglementaires de prévention, les précautions à prendre Indiquer leurs différentes voies d'élimination et de valorisation	X	X
<i>Structures déchets des activités de soins</i>	Présenter le tri, le conditionnement, l'organisation des circuits, de la collecte, le traitement local des déchets selon la réglementation en vigueur		X
1.3 – Entretien des textiles			
1.3.1 Techniques relatives au tri, détachage, lavage repassage, pliage réfection courante et adaptation simple du linge et des vêtements	Indicateurs communs Justifier les techniques, les précautions à prendre selon le contexte professionnel Justifier les réfections et adaptations proposées	X	
1.3.2 Matières textiles (coton, laine, polyester, viscose, chlorofibres, nouveaux textiles)	Énoncer les propriétés des matières textiles les plus utilisées en lien avec leurs usages Identifier les symboles liés aux conseils d'entretien et déduire les précautions à prendre pour l'entretien	X	
1.4 – Technologie des appareils et des matériels			
1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments	Dans un contexte professionnel donné, pour chaque appareil ou matériel : - expliquer la fonction globale des matériels et des appareils - énoncer le principe de fonctionnement et identifier les organes (fonctionnels, de commande..) sur un schéma	X	
1.4.2 Matériels et appareils de remise en température	- identifier les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état sur une fiche technique d'appareil	X	X
1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge	- énumérer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation et l'entretien des appareils - justifier la fréquence des opérations d'entretien	X	
1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements		X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.5 – Produits de nettoyage et de désinfection			
Détergents, désinfectants, détergents-désinfectants, détartrants, abrasifs, agglutinants	<p>Dans un contexte professionnel donné, pour chaque type de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer les principales caractéristiques physicochimiques des produits, leurs principales propriétés et leur mode d'action - justifier le choix des produits en fonction des salissures à éliminer, du support à traiter, des matériels à disposition et de la dimension développement durable - justifier les règles et précautions d'utilisation - indiquer les conditions de rangement et de conservation des produits d'entretien et les règles de sécurité à respecter - identifier les pictogrammes concernant les risques chimiques énumérer les risques toxicologiques ou chimiques 	X	X
1.6 – Gestion des stocks de produits et de matériels			
<p>Outils de gestion (support papier ou numérique selon contexte professionnel) :</p> <p><i>bons de commande, de livraison, factures, contrats de location, contrat de maintenance, fiches de stock, fiches de signalement des anomalies....</i></p> <p>Rangement des <i>produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène, de pharmacie</i></p>	<p>A partir d'une situation donnée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir la notion de stock - Justifier les quantités et la rotation d'un stock <p>Indiquer la fonction et l'utilisation des différents outils de gestion.</p> <p>Enoncer les règles de sécurité et d'hygiène pour le rangement</p>	X	X
1.7 – Aménagement des locaux et des espaces			
<p>1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualité de l'air - confort thermique - confort acoustique confort visuel 	<p>Indiquer les facteurs d'hygiène et de confort (températures optimales des pièces, degré hygrométrique, circulation et renouvellement de l'air)</p> <p>Pour une situation donnée, proposer des mesures simples permettant d'assurer le confort et le bien être de la personne et argumenter ses choix</p>	X	X
<p>1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité, la sécurité et la prévention des accidents domestiques</p>	<p>Repérer sur un plan l'orientation, les surfaces, l'agencement des locaux et les circulations possibles</p> <p>Répertorier les risques existants en fonction de l'aménagement des locaux et des espaces, de l'âge, de l'autonomie des personnes</p> <p>Pour une situation donnée, proposer des solutions simples permettant l'adaptation du logement aux besoins des personnes pour en assurer la fonctionnalité et la sécurité, justifier ses choix</p> <p>Enoncer les principales causes d'accidents domestiques et les moyens de prévention</p> <p>Enumérer les recommandations en matière de circulation et d'accessibilité au regard de la réglementation</p>	X	
<p>1.7.3 Circuits : principes d'organisation des circuits dans les locaux :</p> <p><i>marche en avant</i> <i>circuit propre/sale</i> <i>double circulation des personnes (professionnels et usagers)</i> <i>réglementation</i></p>	<p>Analyser les risques de bio-contaminations lors des circulations et les mettre en relation avec les mesures réglementaires</p> <p>Définir un circuit en prenant appui sur des exemples</p> <p>Justifier l'intérêt de la mise en œuvre des circuits</p>		X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2 Préparation des collations et des repas			
2.1 – Produits alimentaires			
2.1.1 Produits alimentaires courants : - laits, laits modifiés, produits laitiers - viandes, produits de la pêche, œufs - produits céréaliers - produits sucrés - végétaux frais, appertisés, surgelés, déshydratés, sous atmosphère contrôlée, sous vide - corps gras - boissons	Pour chaque type de produits : - indiquer les principales formes de commercialisation des différentes catégories de produits alimentaires - définir les différentes gammes de produits - énumérer et justifier les règles concernant le transport, le stockage, l'utilisation, la conservation des produits alimentaires - présenter à partir de l'étiquetage, les éléments relatifs à la composition, à la qualité, aux dates limites de consommation, au stockage, à la conservation, au mode d'utilisation - justifier le choix d'un produit alimentaire pour une personne donnée - énumérer les critères de qualité d'un aliment	X	
2.1.2 produits spécifiques, - laits pour nourrissons - farines infantiles - substituts alimentaires (produits de réhydratation, ...) - compléments alimentaires	Pour chaque type de produits : - présenter, à partir de l'étiquetage les éléments relatifs à la composition, à la qualité, au stockage, aux dates limites de consommation, à la conservation, au mode d'utilisation - justifier leurs indications	X	X
2.2 – Techniques de préparations de repas			
Préparation des produits alimentaires Différentes cuissons Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces... Préparations mixées Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées. Utilisation de produits prêts à l'emploi et de compléments alimentaires	Pour chaque type de techniques : - justifier le choix du matériel, des produits et du mode de cuisson (en fonction du temps imparti, du régime...) - justifier la technique utilisée et les précautions au regard des transformations physico-chimiques des aliments - expliquer le principe de chaque technique - justifier l'organisation du travail - énoncer les critères de qualité de la préparation. - justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des aliments - énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de cuisson, de maintien et de remise en température.	X	
2.3 – Techniques de préparations de collations			
Préparation des fruits Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées Boissons chaudes et froides Confection de biberons Utilisation de produits prêts à l'emploi, substituts alimentaires, compléments alimentaires	Justifier les intérêts des collations dans des situations données (pour une personne donnée) Énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de conservation, de maintien et de remise en température Justifier le choix du matériel, des produits Justifier l'organisation du travail Présenter les critères de qualité de la préparation. Justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des préparations	X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2.4 – Techniques de services des repas, des collations			
<p>Formes de distribution des repas et collations</p> <ul style="list-style-type: none"> - distribution directe. - distribution différée dans le temps et dans l'espace : liaison chaude, liaison réfrigérée <p>Modes de distribution des repas et collations : service à table, service au lit</p> <p>Aide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition</p>	<p>Définir les formes de distribution Mettre en relation le principe de la distribution et les contraintes réglementaires Indiquer les paramètres à contrôler au moment de la réception des repas ou des collations, lors du maintien et la remise en température Enoncer les critères de qualité attendus lors du service des repas</p> <p>Justifier la technique et les précautions à prendre lors de l'aide à la prise des repas en fonction du degré d'autonomie de la personne</p>	X	X
3 Gestion et organisation familiale			
3.1 – Achats alimentaires			
<p>Achats (cf PSE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Différents points de vente, - Critères d'achat <p>Modes de paiement (cf PSE)</p>	<p>Justifier le choix du lieu d'achat pour une situation donnée Indiquer les structures accessibles aux personnes en grandes difficultés financières (épiceries sociales ou solidaires, ...) Enoncer les critères de choix pour un achat alimentaire</p> <p>Enoncer l'intérêt des différents modes de paiement Citer les règles à respecter lors de l'utilisation des différents modes de paiement</p>	X	
3.2 – Gestion de budget			
<p>Gestion de budget (cf PSE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composantes d'un budget - Tenue d'un livre de compte 	<p>Pour une situation donnée : Identifier les différents postes du budget Analyser la part relative des différents postes du budget Justifier l'intérêt de la tenue d'un livre de compte</p>	X	
3.3 – Gestion des documents			
<p>Gestion des documents administratifs courants et factures, échéanciers,</p> <p>Techniques de classement</p>	<p>Lister les documents spécifiques utiles pour une situation donnée Indiquer les caractéristiques des documents utilisés (valeur juridique, objectifs, modalités d'utilisation, transmission) Justifier l'échéancier établi et les démarches engagées</p> <p>Présenter et justifier différentes techniques de classement Indiquer les délais à respecter et durées d'archivage pour ces documents</p>	X	