

SOMMAIRE

PREMIÈRE PARTIE : LA RESTAURATION DES PERSONNES : p. 4

DOSSIER 1 : LES BASES DE L'ALIMENTATION	p. 4
Fiche 1 : Les besoins alimentaires.....	p. 4
Fiche 2 : Les nutriments ou composants alimentaires.....	p. 5
Fiche 3 : Les modifications physico-chimiques des composants.....	p. 8
Fiche 4 : Les groupes d'aliments - Les équivalences	p. 10
Fiche 5 : Quelques conseils de diététique.....	p. 13
Fiche 6 : La ration alimentaire.....	p. 14
Fiche 7 : Concevoir des menus	p. 16
Fiche 8 : L'alimentation de l'enfant et de l'adulte.....	p. 18
DOSSIER 2 : IDENTIFICATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES	p. 23
Fiche 9 : L'étiquetage des produits	p. 23
Fiche 10 : L'étude technologique des différents groupes d'aliments et de leur commercialisation.....	p. 26
Fiche 11 : Les règles d'hygiène et la prévention des risques alimentaires	p. 30
Fiche 12 : Les procédés de conservation	p. 32
Fiche 13 : Les réfrigérateurs et congélateurs.....	p. 34
DOSSIER 3 : PRÉPARER LES REPAS	p. 36
Fiche 14 : Les règles et les pratiques d'hygiène.....	p. 36
Fiche 15 : La cuisson des aliments	p. 40
Fiche 16 : Cas particuliers des biberons.....	p. 43
DOSSIER 4 : DISTRIBUTION DES REPAS EN RESTAURATION COLLECTIVE	p. 45
Fiche 17 : La restauration collective	p. 45

DEUXIÈME PARTIE : LE CONFORT MATÉRIEL DES PERSONNES ET L'ENTRETIEN : p. 48

DOSSIER 5 : LE CONFORT MATÉRIEL DES PERSONNES	p. 48
Fiche 18 : Les éléments d'hygiène	p. 48
Fiche 19 : Les éléments d'ambiance, d'éclairage et d'acoustique.....	p. 52
Fiche 20 : L'aménagement de l'espace de vie	p. 56
Fiche 21 : L'implantation des locaux.....	p. 59
DOSSIER 6 : L'ENTRETIEN	p. 62
Fiche 22 : L'entretien des locaux.....	p. 62
Fiche 23 : Les matériels d'entretien des locaux et des équipements	p. 66
Fiche 24 : Les techniques de désinfection et stérilisation en milieu hospitalier	p. 75
Fiche 25 : Les déchets.....	p. 79
Fiche 26 : L'entretien du linge.....	p. 85
Fiche 27 : Le circuit du linge en structure.....	p. 92

TROISIÈME PARTIE : LA PARTICIPATION AU BIEN-ÊTRE CORPOREL ET SANITAIRE : p. 94

DOSSIER 7 : LA PARTICIPATION AU BIEN-ÊTRE DES PERSONNES	p. 94
Fiche 28 : Les gestes professionnels.....	p. 94
Fiche 29 : Les soins d'hygiène corporelle.....	p. 95
Fiche 30 : L'hygiène du nourrisson	p. 97
Fiche 31 : La réfection du lit.....	p. 99
DOSSIER 8 : AIDES À LA PERSONNE	p. 101
Fiche 32 : Travailler sans fatigue inutile.....	p. 101
Fiche 33 : L'aide au repas et à l'habillage.....	p. 103
Fiche 34 : L'aide à la mobilisation	p. 105
Fiche 35 : L'aide à la mobilisation au lit.....	p. 107
DOSSIER 9 : MÉDICAMENTS ET PRODUITS D'HYGIÈNE CORPORELLE	P. 108
Fiche 36 : Les médicaments	p. 108
Fiche 37 : La pharmacie et les produits d'hygiène.....	p. 111
DOSSIER 10 : LES RISQUES DOMESTIQUES	p. 113
Fiche 38 : Les chutes	p. 113
Fiche 39 : Les brûlures.....	p. 114
Fiche 40 : L'étouffement ou asphyxie, l'électrocution	p. 115
Fiche 41 : Les blessures et autres accidents.....	p. 117