

## Table des matières

### Partie 1 – L'hygiène

Introduction

Chapitre 1 – L'hygiène du personnel

- A. La surveillance médicale du personnel
- B. Le protocole de lavage des mains
- C. La tenue professionnelle
- QCM

Chapitre 2 – L'hygiène des locaux, des produits et des matériaux

- A. Le bionettoyage
- B. Les propriétés des détergents
- C. Les propriétés des désinfectants
- QCM

Chapitre 3 – La réception, le stockage et la conservation des aliments

- A. L'origine de l'altération des produits alimentaires
- B. Les contrôles à la réception des produits et le stockage
- C. Les modes de conservation des aliments
- QCM

Chapitre 4 – Le P.M.S. et la méthode H.A.C.C.P.

- A. Le paquet hygiène et le plan de maîtrise sanitaire
- B. Les bonnes pratiques d'hygiène
- C. La méthode H.A.C.C.P.
- D. La traçabilité
- E. Les liaisons (chaude et froide)
- QCM

### Partie 2 – Microbiologie

Chapitre 1 – Diversité du monde microbien

- A. Les familles de micro-organismes
- B. La taille des micro-organismes
- QCM

Chapitre 2 – La physiologie des micro-organismes

- A. Les conditions de vie et la multiplication des micro-organismes en milieu favorable
- B. La sporulation : multiplication des micro-organismes en milieu défavorable
- QCM

Chapitre 3 – Les relations entre un micro-organisme et son hôte

- A. Les micro-organismes utiles
- B. L'altération des aliments
- C. Les micro-organismes pathogènes et les T.I.A.C.
- D. Le pouvoir pathogène des micro-organismes

QCM

### **Partie 3 – Sciences appliquées à l'alimentation**

#### Chapitre 1 – Les constituants et groupes d'aliments

- A. Les groupes d'aliments
  - B. Les constituants alimentaires
- QCM

#### Chapitre 2 – Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires

- A. Les propriétés des lipides, glucides et protéines
  - B. Les modifications physico-chimiques des lipides, glucides et protéines
- QCM

#### Chapitre 3 – L'équilibre alimentaire

- A. Notion d'équilibre alimentaire
  - B. Les besoins nutritionnels
  - C. Calcul de la valeur énergétique en kJ et kcal
- QCM

#### Chapitre 4 – La digestion des constituants alimentaires

- A. Anatomie de l'appareil digestif
  - B. La digestion des constituants alimentaires
  - C. L'absorption des nutriments dans l'intestin
- QCM

#### Chapitre 5 – La perception sensorielle des aliments

- A. Les qualités organoleptiques
  - B. Le goût et l'appétit
- QCM

#### Chapitre 6 – La toxicité des aliments

- A. Toxicité extrinsèque et intrinsèque
  - B. Les additifs alimentaires
  - C. Décrypter les étiquettes
- QCM

#### Chapitre 7 – Le gaspillage alimentaire

- A. Le gaspillage des aliments
  - B. Le tri sélectif des déchets
  - C. Le compostage
- QCM

## **Partie 4 – Sciences appliquées aux équipements**

### Chapitre 1 – Le froid et les appareils producteurs de froid

- A. Les changements d'état de l'eau
  - B. Les appareils producteurs de froid
- QCM

### Chapitre 2 – La chaleur et les appareils producteurs de chaleur

- A. La transmission et la production de chaleur
  - B. Les appareils de cuisson
  - C. La combustion et ses dangers
- QCM

### Chapitre 3 – L'eau potable

- A. La qualité de l'eau du robinet
  - B. La gestion de l'eau
  - C. L'évacuation des eaux usées
- QCM

### Chapitre 4 – L'alimentation en électricité

- A. Les grandeurs du courant électrique
  - B. La consommation électrique
  - C. La protection contre les risques électriques
- QCM

### Chapitre 5 – L'éclairage des locaux

- A. Les indications d'une source lumineuse
  - B. Les sources lumineuses
  - C. Les types d'éclairage
  - D. Etiquetage, sécurité et entretien
- QCM

### Chapitre 6 – Les matériaux et revêtements

- A. Les métaux et les alliages
  - B. Les peintures et les vernis
  - C. Le caoutchouc et les matières plastiques
  - D. Les autres matériaux
- QCM

## **Partie 5 – Correction des exercices et QCM**

## **Partie 6 – Exemple de sujet d'examen + corrigé**