Partie 1 NUTRITION-ALIMENTATION

Sources nutritionnelles

1 Les modifications physico-chimiques des constituants alimentaires ▸ À domicile 9

Régimes alimentaires

2 Le régime hyposodé 13
3 Le régime hypoglucidique 15
4 Le régime hypolipidique 17
5 Le régime sans résidu 19
6 Le régime hyperprotidique 21
7 L'adaptation des menus à un régime ▸ À domicile 23
8 Les troubles digestifs 25
9 Les compléments alimentaires 27
10 Les allergies alimentaires 29
11 Les intolérances au gluten 35

Partie 2 Techniques professionnelles et technologie associée : SERVICES À L'USAGER

Entretien de l'environnement de la personne

12 La qualité de l'air 41
13 Le confort thermique 43
14 Le confort acoustique 45
15 Le confort visuel 47
16 Les contrôles des opérations et des résultats d'entretien 49
17 L'aspirateur mixte eau/poussières 55
18 L'autolaveuse ▸ En structure 57
19 La centrale de nettoyage et de désinfection ▸ En structure 59
20 L'entretien des toilettes ▸ À domicile 61
21 L'entretien d'une moquette ▸ À domicile 63

Matériel protégé par le droit d'auteur

22 La stérilisation de matériels médicaux
▸ En structure 65
23 Les différentes techniques de stérilisation
▸ En structure 69
24 Les opérations de préparation préalables à la stérilisation ▸ En structure 73
25 Les déchets à domicile 75
26 Les déchets d'activités de soins
▸ En structure 79
27 La balance de cuisine ▸ À domicile 81
28 Le cuit-vapeur ▸ À domicile 85
29 Le batteur-mélangeur ▸ À domicile 89
30 Le mixeur ▸ À domicile 91
31 Le hachoir ▸ À domicile 93
32 La friteuse ▸ À domicile 95
33 La cafetière ▸ À domicile 97
34 Le grille-pain ▸ À domicile 99
35 Le lave-vaisselle 101
36 Généralités sur les outils de gestion 103
37 Le bon de commande et le bon de livraison 105
38 Les factures 109
39 Les fiches de stock 111
40 L'agencement et l'équipement des locaux
▸ À domicile 113
41 Les principes d'organisation des circuits dans les locaux ▸ En structure 115

Préparation des collations et des repas

42 La sauce vinaigrette et la sauce mayonnaise
▸ À domicile 119
43 La sauce béchamel ▸ À domicile 121
44 La crème anglaise ▸ À domicile 123
45 La crème pâtissière ▸ À domicile 125
46 Les préparations mixées ▸ À domicile 127
47 L'aide à la prise des repas 129
48 Les modes de distributions des repas et collations 133

Gestion et organisation familiale

49 La gestion des documents administratifs
▸ À domicile 137
50 Les techniques de classement
▸ À domicile 141

Partie 3 BIOLOGIE ET MICROBIOLOGIE APPLIQUÉES

La régulation de la glycémie

51 La glycémie 145
52 Le diabète 151

Vers l'examen

Préparer l'E2
Analyse de situation(s) professionnelle(s) 157
Préparer l'E33
▸ En structure
Conduite d'action d'éducation à la santé 167
▸ À domicile
Aménagement et équipement de l'espace privé 171

Matériel protégé par le droit d'auteur