

NUTRITION

CAP BEP

4	2
2,4	2,
6	6
2	1
4	4
2,5	2,4
3	2
1	1
1	1
4	2

1 - Aliments sur-consommés : beurre, fruits de mer
Aliments sous-consommés : fromages, huiles, riz, fruits

2 - Beurre } corps gras
Huiles }

Fruits de mer → viandes, poissons, oeufs

Fromages → produits laitiers

Riz → féculents, céréales, produits sucrés

Fruits → **fruits** et légumes

3 -

Aliment	Principaux constituants
Beurre	Lipides, vitamines A, D, E
Fruits de mer	Protides, sels minéraux et oligo- éléments (Na, Cl, K, Mg, I, P, Fluor)
Fromages	Lipides, protides, calcium, phosphore
Huiles	Lipides, vitamine E
Riz	Glucides, vit. B, sels minéraux
Fruits	Glucides (dont fibres) vit. C, sels minéraux

4 - Le groupe des boissons.

2.1 - De haut en bas : salive ; suc gastrique ; suc pancréatique ; sucs intestinaux.

2.2 - De gauche à droite : eau et sels minéraux + vitamine - **glucose-**acides aminés (**A.A**) - **A.A** - acides gras + glycérol

3.1 - C'est la consommation "riche en végétaux sauvages - comme le pompier, en escargots et en huile d'olive" (aliments contenant de l'acide linoléique) qui serait à l'**origine** du faible taux de mortalité par maladie cardio-vasculaire sur l'**île** de Crête.

3.2 - L'acide linoléique est un acide gras polyinsaturé qui entre dans la constitution de certains lipides.

3.3 - On le qualifie d'essentiel car il est indispensable à la vie de l'organisme humain qui est incapable de le synthétiser.

3.4 - Colza - tournesol - olive, arachide, palme, noix..

4.1 - 100 g soit 100 %.	2	1
4.2 - 3 770 kJ	2	1
4.3 - * Lipides dont acides gras saturés acides gras monoinsaturés acides gras polyinsaturés. * Vit. E	2	1
4.4 - La vitamine E a un rôle antioxydant.	1	1
4.5 - Lorsqu'il y a plus de 2 % d'acide linoléique une huile est qualifiée d'huile pour assaisonnement.	1	1
4.6 - Cela rend instable les molécules qui compose l'huile ce qui favorise la formation de nouveaux composants indésirables.	2	1
<u>MICROBIOLOGIE</u>		
1 - Par infection nosocomiale, on entend : - toute maladie provoquée par des micro-organismes, - maladie contractée dans un établissement de soins par tout patient après son admission - les symptômes apparaissent lors du séjour ou après.	1	1
2.1 - On appelle zone à risque un local géographiquement défini et délimité dans lequel les sujets ou les produits sont particulièrement vulnérables à l'impact de la biocontamination .	2	2
2.2 - Services des brûlés - greffés - bloc opératoire - immunodéprimés - chimiothérapie.	3	1
3 - * Présence de nombreux vecteurs de germes (malades, personnel, visiteurs, matériel médical). * Fragilité des malades. * Circulation importante des malades dans les différents services. * Microbes de plus en plus résistants aux antibiotiques. * Règles d'hygiène pas toujours respectées. * Locaux inadaptés. * Personnel non informé.	6	3
4.1 - Les mains.	2,5	1
4.2 - * Le personnel soignant n'a pas le temps d'effectuer un lavage correct des mains. * Très peu de point d'eau dans les chambres répondent aux normes en vigueur,	4	2

4.3 -

Mode de transmission	Exemples	Mesures de prévention
- Par l'air	- parler - tousser	- masque
Par contact	- Matériel médical - Les mains Le linge Tenue professionnelle WC - lavabo - téléphone	- utiliser du matériel à usage unique - respect du protocole de stérilisation ou décontamination - Gants - Lavage des mains avant et après 1 soin - Locaux conçus selon le principe de la marche en avant - Linge changé régulièrement - Chariots lavés et désinfectés... - Changée chaque jour voire plusieurs fois par jour - Entretien journalier

.l - Forme ronde - groupements : isolés par 2 - amas

- 5.2 - * Gram positif
* Commensal
* Pathogène
* Thermosensible
* Mésophile

11

6

5

2,1

2,5

2,1

ORGANISATION ET QUALITE DES LA PRODUCTION ET DES SERVICES

CAP BEP

CAP	BEP
8	3
1	2
3	2
2	1
1	1
12	5
/	2
4	2

1.1 - L'émetteur : le magasinier

Le récepteur : Entreprise **Dugel**

Le message : commande de denrées

Le canal utilisé : oral

1.2 - Absence de Feed **back**. L'entreprise n'a pas reformulé la commande pour s'assurer qu'il a bien compris.

1.3 - * Commande peu précise (poulets frais ou surgelés)

* Date et heure de livraison non précisées.

* L'émetteur doit redemander au récepteur de reformuler le message.

* Préciser dès le départ le nom de l'entreprise qui passe commande et celui de l'employé qui intervient.

1.4.1 -Fax

1.4.2 - Intérêt de donner une preuve écrite du contenu de la commande.

2.1-

* Fonction commerciale

* Concevoir le produit, le fabriquer
Contrôler

* Fonction technique

* Assurer les approvisionnements, prospecter et étudier les marchés, vendre les produits. Contrôler la concurrence.

* Fonction administrative

* Trouver les capitaux nécessaires. Investir. Tenir la comptabilité.

* Fonction sociale

* Recruter le personnel, le former. Améliorer les conditions de vie au travail

* Fonction financière et comptable

* Prévoir, organiser, commander. Coordonner et contrôler tous les services.

2.2 - Un bien est un objet fabriqué.

Un service est un travail fourni sans fabrication d'un bien

Ex. : Biens : conserves - automobiles

Services : nettoyage d'un sol - transport

3 1 - Posture idéale n° 2 * Se rapprocher de l'objet à soulever. * Les pieds encadrent la charge et sont légèrement décalés. * Utiliser la force des jambes en pliant les genoux. * Garder le dos droit. * Les bras sont tendus.	2	1	
3.2 - * Lumbago aigu * Hernie discale . * Sciatique = tassement discal .	1,5	3	
3.3 - * Scoliose. * Cyphose. * Lordose .	1,5	3	
<u>HYGIENE ET QUALITE DE L'ENVIRONNEMENT</u>			
1 - * Avoir une tenue vestimentaire correcte et propre. * Avoir un comportement adapté. * Utiliser du matériel en bon état et propre. * Savoir s'adapter aux exigences du client. * Respecter les horaires. * Maintenir les locaux propres et en bon état.	/	3	
2 - Usager émetteur : - de micro-organismes - de salissures	/	4	
3 - Retenir les salissures, les poussières afin de retarder le nettoyage.	/	1	2
4 - * Pollution * Intempéries * Infiltration * Pluie, vent, soleil * Gaz d'échappement * Algue, micro-organismes	/	2	
5 - Permet de couper le courant électrique en cas d'anomalie ou de travaux. Il est obligatoire sur toute installation.	/	2	
6 - Local technique.	,	1	
7 - Ne pas : - boire ; - manger ; - fumer ; - se maquiller ; - porter d'objets contaminables (bijoux, montres) - Porter une tenue étanche (réponse exigée)	/	4	
8 - L'aspirateur.	/	1	
9 - Surface rude au toucher avec des aspérités, des irrégularités.	/	1	
10 - Revêtement de sol qui absorbe les lipides et les tâches.	/	1	