

Les indications données ne constituent en aucun cas une recommandation officielle  
Public visé : enseignants et candidats (autoformation)

Diplôme : BEP Carrières Sanitaires et Sociales

	Intitulé des épreuves	Ouvrages	Lien sur sommaire ou fiche produit éditeur
	Toutes les EP	<p>Gassier, Jacqueline .- Epreuves professionnelles EP 1-1, EP 1-2, EP 2, BEP carrières sanitaires et sociales : sujets et corrigés .- Paris : Masson,2004.- 192 p. ISBN 2-294-01785-4 Cet ouvrage d'annales présente un choix de sujets d'examen récents de différents groupements académiques pour permettre à l'élève de s'entraîner aux épreuves du BEP carrières sanitaires et sociales.</p> <hr/> <p>Pouydebat, Emmanuelle .- BEP carrières sanitaires et sociales : matières professionnelles .- Paris : Vuibert, 2005 .- 318 p. .- ISBN 2-7117-9242-0 Cet ouvrage traite toutes les matières professionnelles du diplôme (vie sociale et professionnelle, biologie humaine, nutrition, alimentation, sciences médico-sociales, techniques sanitaires et sociales). Chaque partie comprend des rappels de cours, des exercices d'entraînement</p> <hr/> <p>Sablonnière, Brigitte.- Nutrition : résumé de cours, exercices corrigés et commentés BEP carrières sanitaires et sociales .- Paris : Ellipses, 2001.- 181 p. .- ISBN 2-7298-0642-3 Ce résumé de cours est accompagné de deux années d'annales complètes corrigées et commentées pour les étudiants en BEP, carrières sanitaires et sociales, et pour les étudiants préparant les concours d'infirmières, d'aides-soignants, d'auxiliaires de puériculture.</p>	<p><a href="http://www.masson.fr/masson/portal/bookmark?Global=2&amp;Page2=0&amp;MenuIdSelected=223&amp;MenuItemSelected=0&amp;MenuSupportSelected=0&amp;Product=401785&amp;ProductCode=401785">http://www.masson.fr/masson/portal/bookmark?Global=2&amp;Page2=0&amp;MenuIdSelected=223&amp;MenuItemSelected=0&amp;MenuSupportSelected=0&amp;Product=401785&amp;ProductCode=401785</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.vuibert.com/livre/2012.html">http://www.vuibert.com/livre/2012.html</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.editions-ellipses.fr/fiche_detaille.asp?identite=3316">http://www.editions-ellipses.fr/fiche_detaille.asp?identite=3316</a></p>
EP1.1	Techniques sanitaires et	Rougier, Brigitte / Chrétien, Alain.- Technologie Equipement - Entretien -	<a href="http://www.editions-">http://www.editions-</a>

<p>sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- techniques de soins d'hygiène et de confort</li> <li>- techniques de prévention et de sécurité</li> <li>- techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</li> <li>- techniques de préparation de collations</li> </ul>	<p>Alimentation - BEP carrières sanitaires et sociales.- Clichy : BPI, 2002.- 50 .- ISBN 2-85708-353-X</p> <p>L'ouvrage rassemble l'ensemble des savoirs du programme de technologie en BEP carrières sanitaires et sociales : équipements généraux des locaux (plan, ambiance, éclairage, acoustique, alimentation en eau et énergie), matériaux et revêtements (matériaux, dépoussiérage, lavage), produits de nettoyage, décontamination et désinfection, produits alimentaires (produits laitiers, viandes, poissons, corps gras, boissons), matériel de conservation, préparation et distribution des repas (réfrigérateur, brûleurs et plaques de cuisson, fours, micro-ondes, autocuiseur).</p> <hr/> <p>Gassier, Jacqueline / Blanchouin, Annick-France.- Technologies et techniques professionnelles, sciences médico-sociales - CAP petite enfance, BEP carrières sanitaires et sociales.- Paris : Masson, 2003.- 304 p. .- ISBN 2-294-01135-X</p> <p>Ce manuel, qui prend en compte la totalité du référentiel de technologies et techniques professionnelles des deux années du BEP carrières sanitaires et sociales et du CAP petite enfance, traite la technologie des équipements, la technologie des produits, les techniques professionnelles (soins, entretien, repas).</p> <hr/> <p>Louisy, Odile.- Technologie des équipements BEP carrières sanitaires et sociales - CAP petite enfance.- Saint-Quentin-en-Yvelines : Casteilla, 2002.- 111 p. .- ISBN 2-7135-2235-8</p> <p>L'ouvrage traite des équipements généraux et de l'ambiance des locaux, mais également des matériaux et revêtements textiles, plastiques, et autres ; des matériels de soins d'hygiène de confort et d'aide technique, d'animation et de jeux, de stérilisation, d'entretien des locaux, d'entretien de la vaisselle et du linge, ainsi que du matériel de la conservation des denrées ou des repas et du matériel de cuisson.</p> <hr/> <p>Vouriot-Gieure, Nathalie.- Techniques professionnelles sanitaires et sociales : tome 1 : BEP 1ère année et 2ème année Carrières Sanitaires et Sociales CAP 1ère année et 2ème année Petite Enfance.- Paris : Delagrave / LT Jacques Lanore, 2004.- 159 p. - ISBN 2-206-03305-4</p> <p>Trois parties organisent les connaissances autour des notions fondamentales des soins de la personne, du nourrisson, de l'adulte et en particulier de la personne âgée ; des techniques de prévention et de</p>	<p>bpi.fr/Produits/E1752.asp</p> <hr/> <p><a href="http://www.masson.fr/masson/portal/bookmark?Global=2&amp;Page2=0&amp;MenuIdSelected=223&amp;MenuItemSelected=0&amp;MenuSupportSelected=0&amp;Product=401135&amp;ProductCode=401135">http://www.masson.fr/masson/portal/bookmark?Global=2&amp;Page2=0&amp;MenuIdSelected=223&amp;MenuItemSelected=0&amp;MenuSupportSelected=0&amp;Product=401135&amp;ProductCode=401135</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.casteilla.fr/fr/index.php?art=8&amp;th=25">http://www.casteilla.fr/fr/index.php?art=8&amp;th=25</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.delagrave-edition.fr/catalogue/?sect=delas5&amp;mat=delam77&amp;isbn=2206033054">http://www.delagrave-edition.fr/catalogue/?sect=delas5&amp;mat=delam77&amp;isbn=2206033054</a></p>
---	---	---

		<p>sécurité (secourisme) ; de l'animation (concept, définition, organisation et évaluation du projet d'animation). A la fin de chaque partie, l'élève peut vérifier ses connaissances grâce à des questions et à une grille d'évaluation.</p> <hr/> <p>Louisy, Odile.- Technologie des produits - BEP carrières sanitaires et sociales, CAP petite enfance, BEP Bioservices.- Saint-Quentin-en-Yvelines : Casteilla, 2003.- 127 p.- ISBN 2-7135-2198-X L'ouvrage traite des produits de nettoyage, de décontamination, de désinfection ; des produits alimentaires et de la commercialisation des aliments frais ou préparés (procédés de conservation, étiquetage, restauration différée...) ; des produits pharmaceutiques ou d'hygiène corporelle ; des produits cosmétiques ; produits spécifiques à l'animation.</p> <hr/> <p>Meslier, Frédérique / Sénéchal, Marie-Cécile / Sorin, Catherine.- Techniques professionnelles BEP 1ère année et 2ème année carrières sanitaires et sociales.- Paris : Nathan, 2005.- 176 p. - ISBN 2-09-179539-9 Les cours et activités portent sur les techniques professionnelles suivantes : l'organisation et l'ergonomie, l'hygiène, l'économie, la communication, la toilette, le rasage et le maquillage, l'animation, les soins, l'entretien des locaux, la stérilisation, la préparation et la distribution des repas.</p> <hr/> <p>Vouriot-Gieure, Nathalie.- Techniques professionnelles sanitaires et sociales tome. 2 Techniques de nettoyage et de décontamination, de stérilisation, de préparation des collations, de service des repas et collations - BEP carrières sanitaires et sociales, CAP petite enfance.- Malakof : LT Jacques Lanore, 2001.- 120 p. - ISBN 2-86268-287-X Le document traite des techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection des locaux et des équipements, des techniques de stérilisation ; il aborde également la nutrition, la distribution des repas, des collations et des boissons en restauration collective. Il propose en outre des fiches ressources sur les matériaux et les revêtements, les produits d'entretien, les produits de désinfection, la signalétique et les pictogrammes représentant les produits dangereux, les équipements, les risques de contamination en restauration collective.</p> <hr/> <p>Boumahdi, Mohieddine / Sénéchal, Marie-Cécile / Sorin, Catherine.- Technologie des produits BEP 1ère année et 2ème année carrières sanitaires et sociales.- Paris : Nathan, 2004.- 159 p. - ISBN 2-09-179269-1 L'ouvrage développe les notions essentielles et les activités portant sur la</p>	<p><a href="http://www.casteilla.fr/fr/index.php?art=9&amp;th=25">http://www.casteilla.fr/fr/index.php?art=9&amp;th=25</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=&amp;ean13=9782091795393">http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=&amp;ean13=9782091795393</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.delagrave-edition.fr/catalogue/?sect=delas5&amp;mat=delam77&amp;isbn=2206032996">http://www.delagrave-edition.fr/catalogue/?sect=delas5&amp;mat=delam77&amp;isbn=2206032996</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=NATHANN%2Benseignement%2Bte">http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=NATHANN%2Benseignement%2Bte</a></p>
--	--	--	---

		<p>connaissance des locaux, des déchets (en particulier hospitaliers), les fibres textiles, les matériaux et revêtements, les produits et matériels de nettoyage ou de stérilisation, la commercialisation, les conditions de stockage ou de préparation des aliments, la réglementation dans la restauration collective, le matériel de préparation des collations, le matériel de conservation ou de remise en température des denrées, le matériel d'aide à la personne dépendante, les produits d'hygiène corporelle, les médicaments, le matériel de jeux et d'animation, les produits d'animation. Enfin, des planches de pictogrammes des symboles d'entretien, de nettoyage et des dangers associés complètent le document. Classements des matériaux (feu, classement UPEC pour les locaux, par symbole d'usage).</p> <hr/> <p>Collombet, Marie-Pierre / Goussé, S.- Technologie - ergonomie - qualité - animation - technologie des produits BEP carrières sanitaires et sociales BEP 1ère année et 2ème année.- Clichy : BPI, 2003.- 128 p. .- ISBN 2-85708-377-7 L'ouvrage présente l'ensemble des savoirs du programme d'ergonomie et qualité de service, du matériel d'animation et des technologies des produits pour le BEP carrières sanitaires et sociales</p> <hr/> <p>Louisy, Odile.- Techniques professionnelles aliments et locaux BEP 1ère année et 2ème année carrières sanitaires et sociales, Bioservices, CAP petite enfance agent polyvalent de restauration.- Saint-Quentin-en-Yvelines : Casteilla, 2003.- 95 p. .- ISBN 2-71-352413-X Les activités et fiches ressources portent sur les techniques culinaires, le service des repas et des collations, l'entretien des locaux et des équipements.</p>	<p>chnique%2Bet %2Bprofessionnel&amp;ean13=9782091792699</p> <hr/> <p><a href="http://www.editions-bpi.fr/Produits/E1772.asp">http://www.editions-bpi.fr/Produits/E1772.asp</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.casteilla.fr/fr/index.php?art=50&amp;th=25">http://www.casteilla.fr/fr/index.php?art=50&amp;th=25</a></p>
EP1.2	Vie sociale et professionnelle	<p>Bujoc, N. / Bujoc, S. / Blateyron, M.-L.- Vie sociale et professionnelle BEP 1ère année et 2ème année.- Paris : Foucher, 2005.- 176 p. .- ISBN 2-216-10149-4 Synthèse du programme de VSP pour tous les élèves préparant un BEP tertiaire ou industriel et le CFG. Conforme au référentiel, cet ouvrage est réparti en 48 thèmes regroupés en quatre parties : santé, environnement, consommation, entreprise et vie professionnelle.</p>	<p><a href="http://www.catalogue.editions-foucher.fr/siteseducation/SiteSED?controlerCode=CtIPresentationInteractive&amp;requestCode=afficherPageAccueil&amp;idArticle=216981">http://www.catalogue.editions-foucher.fr/siteseducation/SiteSED?controlerCode=CtIPresentationInteractive&amp;requestCode=afficherPageAccueil&amp;idArticle=216981</a></p>

<p>EP2</p>	<p>Sciences et technologies :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologie humaine / Nutrition / Alimentation</li> <li>- Microbiologie / Technologie</li> <li>- Sciences Médico-Sociales</li> </ul>	<p>Annales corrigées 2006 n° 17 BEP Carrières Sanitaires et sociales épreuves EP2.- Paris : Delagrave, 2005 .- 192 p. .- Réf. De vente F18926  <b>Les sujets de la session 2005 sont accompagnés de corrigés et de commentaires portant notamment sur les pièges à éviter, avec des aides complémentaires sous forme de conseils pour l'examen, de rappels de cours, de fiches techniques ou de lexiques.</b></p> <hr/> <p>Association des professeurs d'enseignement social des LP .- BEP carrières sanitaires et sociales EP2 : sujets 2003 et 2004  Intégralité des sujets proposés en 2003 et 2004 à l'épreuve EP2 du BEP carrières sanitaires et sociales.</p> <hr/> <p>0 - Doudement, Joel.- Epreuves EP2 sciences et technologies 2ème année BEP carrières sanitaires et sociales : sujets corrigés.- Paris : Foucher, 2005.- 160 p. .- ISBN 2-216-10161-3  Ces annales, issues des sessions 2004 et 2005, présentent une sélection de sujets du BEP Carrières sanitaires et sociales pour s'entraîner à l'épreuve Sciences et technologies (EP2).</p> <hr/> <p>Boumahdi, Mohieddine / Oustalniol, J. / Sénéchal, Marie-Cécile.- Nutrition et alimentation BEP 1ere année et 2ème année carrières sanitaires et sociales.- Paris : Nathan, 2003.- 143 p. .- ISBN 2-09-179271-3  Notions essentielles et activités portant sur le programme du BEP carrières sanitaires et sociales.</p> <hr/> <p>Gassier, Jacqueline / Morel-Haziza, Catherine.- Biologie, microbiologie, nutrition, alimentation CAP 1ère et 2ème année Petite enfance BEP 1ère année et 2ème année Carrières Sanitaires et Sociales.- Paris : Masson, 2003.- 305 p. .- ISBN 2-29401134-1  La partie biologie humaine traite de l'organisation générale de l'être humain ; la partie microbiologie de la structure et la multiplication des micro-organismes, leur origine, la prévention et le traitement des biocontaminations. Sont ensuite abordées la nutrition et l' alimentation, y compris chez l'enfant avec rappel des principaux régimes alimentaires.</p>	<p><a href="http://www.delagrave-edition.fr/catalogue/?sect=delas5&amp;mat=delam77&amp;isbn=2206089262">http://www.delagrave-edition.fr/catalogue/?sect=delas5&amp;mat=delam77&amp;isbn=2206089262</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.casteilla.fr/fr/index.php?art=59&amp;th=25">http://www.casteilla.fr/fr/index.php?art=59&amp;th=25</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.catalogue.editions-foucher.fr/siteseducation/SiteSED?controlerCode=CtlPresentationInteractive&amp;requestCode=afficherPageAccueil&amp;idArticle=217636">http://www.catalogue.editions-foucher.fr/siteseducation/SiteSED?controlerCode=CtlPresentationInteractive&amp;requestCode=afficherPageAccueil&amp;idArticle=217636</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=&amp;ean13=9782091792712">http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=&amp;ean13=9782091792712</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.masson.fr/masson/portal/bookmark?Global=2&amp;Page2=0&amp;MenuIdSelected=223&amp;MenuItemSelected=0&amp;MenuSupportSelected=0&amp;Product=401134&amp;ProductCode=401134">http://www.masson.fr/masson/portal/bookmark?Global=2&amp;Page2=0&amp;MenuIdSelected=223&amp;MenuItemSelected=0&amp;MenuSupportSelected=0&amp;Product=401134&amp;ProductCode=401134</a></p>
------------	--	---	--

		<p>Savignac, Blandine / Meslier, Frédérique / delaunay, Carole.- Biologie humaine BEP 1ère année et 2ème année carrières sanitaires et sociales.- Paris : Nathan, 2004.- 287 p. .- ISBN 2-09-179390-6 Présentation des fonctions du corps humain, de son organisation générale à la fonction de reproduction. Introduction de la notion de pharmacologie.</p> <hr/> <p>Savignac, Blandine / Lavaivre, Caroline / Meslier, Frédérique.- Microbiologie : livre de l'élève BEP 1ère année et 2ème année Carrières Sanitaires et Sociales.- Paris : Nathan, 2005.- 159 p. .- ISBN 2-09-179541-0 Cours synthétique, activités, et fiches de travaux pratiques.</p> <hr/> <p>Barrès, R. / Maillet, V. / Pahon, N..- Sciences médico-sociales - BEP carrières sanitaires et sociales, CAP petite enfance première et deuxième années.- Paris : Foucher, 2002.- 255 p. ISBN 2-216-09167-7 L'homme et sa santé aux différents âges de la vie. La protection sanitaire et sociale des personnes.</p>	<p><a href="http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=NATHAN%2BEnseignement%2Btechnique%2Bet%2Bprofessionnel&amp;ean13=9782091793900">http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=NATHAN%2BEnseignement%2Btechnique%2Bet%2Bprofessionnel&amp;ean13=9782091793900</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=&amp;ean13=9782091795416">http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?entite=&amp;ean13=9782091795416</a></p> <hr/> <p><a href="http://www.catalogue.editions-foucher.fr/siteseducation/SiteSED?controlerCode=CtlPresentationInteractive&amp;requestCode=afficherPageAccueil&amp;idArticle=160816">http://www.catalogue.editions-foucher.fr/siteseducation/SiteSED?controlerCode=CtlPresentationInteractive&amp;requestCode=afficherPageAccueil&amp;idArticle=160816</a></p>
--	--	--	--