

Extrait de l'annexe Ib du référentiel de certification du BEP ASSP téléchargeable dans la rubrique « textes officiels » du site. Pour une lecture plus facile, la numérotation des différents points du programme est la même que pour le Bac Pro ASSP.

Pour info

Le texte en italique jaune ne concerne que l'option "à domicile" du Bac Pro ASSP,
Le reste du programme est commun aux 2 options.

1 – Sources Nutritionnelles

1.1 Constituants alimentaires

Nature et rôle des constituants

Principales propriétés des constituants alimentaires

1.2 Groupes d'aliments

*1.3 Modifications physicochimiques des constituants alimentaires
en lien avec les techniques professionnelles*

4 – Comportement et habitudes alimentaires

4.1 Qualité organoleptique

5 – Qualité sanitaire des aliments

Critères de qualité

Altérations courantes

Toxi infections