

Extrait du référentiel de certification téléchargeable dans la rubrique « textes officiels » du site.

www.bacpro-assp.fr

Le texte en italique orange ne concerne que l'option "à domicile",

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

2 - Alimentation rationnelle

2.1 Besoins nutritionnels :

Besoins nutritionnels et apports recommandés

Influence de l'âge, du mode de vie, de l'activité, de l'état physiologique ou pathologique

2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant :

Alimentation lactée

Alimentation diversifiée

2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées

2.4 Équilibre alimentaire

3 - Régimes alimentaires

3.1 Différents régimes prescrits

3.2 Allergies alimentaires

3.3 Intolérance au gluten

4 - Comportement et habitudes alimentaires

4.1 Qualité

4.2 Éducation alimentaire :

- découverte des saveurs et textures

- surpoids et obésité

4.3 Troubles de l'alimentation

5 - Qualité sanitaire des aliments

Critères de qualité

Altérations courantes

Toxi infections