

**Document
d'accompagnement
du référentiel
de formation**



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme :

Seconde professionnelle "Services aux personnes et aux territoires"

Module :

EP3 : Le confort des personnes

Objectif général du module :

Réaliser des services visant au bien-être et à la sécurité des personnes

**Indications de contenus, commentaires,
recommandations pédagogiques**

Ce module doit avant tout apporter des repères en termes d'organisation du travail, du respect des règles d'hygiène et de mise en œuvre d'attitudes préventives. Au travers d'activités professionnelles pratiquées et observées en collectivité ou à domicile, dans les domaines de la restauration, du confort de la personne et de la participation à l'animation et à l'encadrement, l'apprenant prend la dimension de la relation professionnelle à l'autre en adoptant un comportement qui respecte aussi les règles éthiques du secteur professionnel.

Il est très fortement conseillé de ne pas séparer les enseignements théoriques et pratiques et de s'appuyer sur des situations professionnelles significatives qui permettent de mettre en œuvre les différentes techniques.

Les temps de pratiques encadrées prévus pour l'enseignement de ce module sont complétés par des visites d'établissements et des interventions en lien avec le module EP2. L'importance des périodes de formation en milieu professionnel, de leurs temps de préparation et de leurs suivis est soulignée.

Il est recommandé de demander aux apprenants d'étudier très attentivement les fiches techniques et les modes d'emploi des matériels et appareils utilisés pour les différentes techniques professionnelles en établissement de formation comme en entreprises et impliquer les savoirs et savoir-être qui y sont associés.

La notion d'hygiène professionnelle (tenue, lavage des mains) sera abordée en préalable à toute activité professionnelle.

Objectif 1 - Participer à la restauration des personnes

Objectif 1.1 - Répondre aux besoins alimentaires

Cet enseignement doit contribuer à la prise en compte d'un des facteurs favorisant la bonne santé des personnes : l'équilibre alimentaire.

Il doit permettre d'acquérir des démarches méthodologiques d'organisation, d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et d'économie, en collectivité et au domicile.

En comparant différents types de préparations tant au niveau présentation, qu'au niveau prix, qualités organoleptiques et provenance des ingrédients, il conduit à faire des choix raisonnés pour l'achat de denrées alimentaires.

Les séances de techniques professionnelles doivent être réalisées avant tout pour répondre à des besoins dans une situation professionnelle déterminée : **les sous objectifs de l'objectif 1 doivent donc être traités ensemble au cours de chaque séance de TP.**

Les préparations réalisées doivent faire appel à deux techniques minimum afin de former les jeunes à la planification des activités dans le temps.

1.1.1 : Repérer les besoins et les apports nutritionnels des différents publics

Mots clés :

Besoins quantitatifs, besoins qualitatifs, notion de ration alimentaire, équilibre alimentaire : utiliser la situation ciblée, le vécu des apprenants, les publications des organismes spécialisés.

Groupes d'aliments, équivalences, modification physico-chimiques des préparations, menus adaptés aux besoins.

Culture, religion, pathologies, budget, précarité, goût, évolution des modes de vie, matériel culinaire à disposition.

1.1.2 : Repérer la nature et le rôle des différents constituants alimentaires

Cet objectif doit se réaliser à travers les TP et /ou d'observations en stage.

1.1.3 : Proposer des menus adaptés aux besoins des personnes.

Cet objectif doit être traité à partir d'observations en milieu professionnel ou familial.

Objectif 1.2- Préparer des repas

1.2.1 : Repérer les différents dispositifs de restauration collective, leurs systèmes de production et de distribution

Mots clés : Collectivité et à domicile ; restauration rapide, industrielle, traditionnelle ; liaison chaude, liaison froide, mode distribution en libre service, traditionnel, autre...

1.2.2 : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité d'ergonomie au niveau des personnes, des locaux, des équipements des produits

Mots clés : Tenue professionnelle, hygiène corporelle, marche en avant, HACCP, procédés de conservation, toxico-infections, se référer aux méthodes de bio-nettoyage, étiquetage, procédés de conservation)

1.2.3 : Réaliser des techniques culinaires de base en fonction de la situation professionnelle décrite

Repérer et choisir les différents types d'ingrédients pour réaliser la ou les préparations en fonction de la situation professionnelle décrite.

Appliquer la technique et pour chaque type de technique :

- justifier le choix du matériel, des produits et du mode cuisson (temps, régime..),
- justifier la technique utilisée et les précautions au regard des transformations physico-chimiques des aliments,
- expliquer le principe de chaque technique,
- justifier l'organisation du travail,
- énoncer les critères de qualité de la préparation,
- justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des aliments,
- énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre lors des différentes techniques,

- déguster un échantillon (repérer les erreurs apporter des explications, comparer les présentations, favoriser l'éveil organoleptique),
- comparer avec des fabrications industrielles : goût, composants, prix.

Mots clés : Épluchage, lavage, découpage, hachage, mixage, cuisson dans un liquide, à la vapeur, au four, en sauté, en rôti. Appareil, sauces crèmes, pâte brisée, sablée, levées à crêpes. Biberons

Objectif 1.3 - Distribuer des repas

L'accompagnement et l'aide personnalisée sont plus abordés en MP5.
La présentation des préparations se limite à des choix adaptés à la situation définie.

1.3.1 : Servir les repas

Stockage des plats préparés à l'avance, remise en température, modes de distribution, vérification du respect de régime, proposer les plats et établir une communication avec la personne.

1.3.2 : Éveiller ou stimuler le goût à travers les présentations culinaires

Assiette, plat, table, buffet...

Objectif 2 - Assurer le confort matériel et la sécurité des personnes

Objectif 2.1- Apprécier les facteurs des confort acoustique, thermique, visuel et d'esthétique

Pour une situation donnée, proposer des mesures simples permettant d'assurer le confort et le bien être de la personne, de repérer les matériaux et matériels adaptés et d'argumenter ses choix.

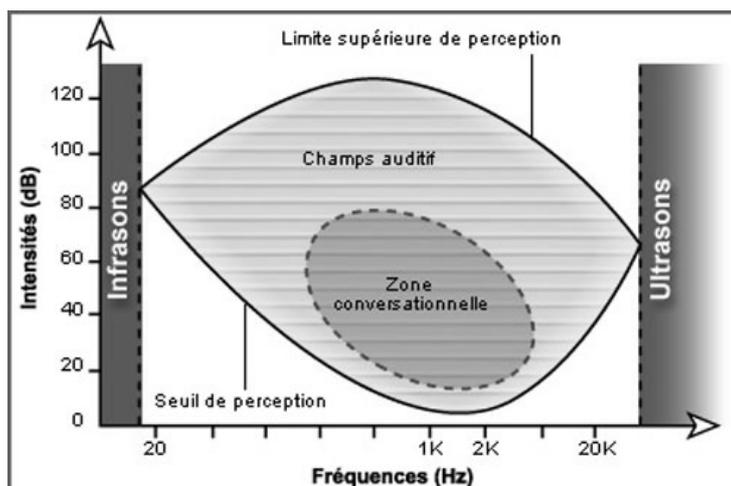
Cet objectif est lié à l'approche de la fonction du logement, du lieu de vie, comme espaces sociaux.

L'approche des notions s'effectue dans un cadre contextualisé faisant référence à des situations professionnelles ou de la vie quotidienne. Toutes les fois que cela est possible, les élèves sont mis en activité sur des situations problèmes pouvant déboucher sur des recherches documentaires (en CDI) ou des démarches d'investigation simples, restituées sous forme de brefs exposés devant la classe et de synthèses du professeur.

2.1.1 Raisonner les éléments du confort acoustique

Les grandeurs associées aux phénomènes sonores se limitent aux notions de fréquence et de niveau sonore.

On s'appuie sur des enregistrements (voir exemple ci-dessous), des mesures de niveau sonore, et/ou des documents graphiques faisant intervenir ces deux grandeurs (audiogrammes, etc).



On illustre l'échelle de niveau (en dB) en montrant expérimentalement que le niveau sonore résultant de l'émission de deux sources identiques n'est pas égal au double du niveau émis par une seule source mesurés à l'aide d'un sonomètre).

On sensibilise les apprenants :

- aux risques liés à l'exposition au bruit et aux problèmes de confort des personnes : seuils d'audibilité, seuils de risques de perte d'audition, seuils de douleur
- à l'évolution de la sensibilité de l'audition liée à l'âge

On insiste sur le fait que la propagation d'une onde sonore nécessite un milieu matériel.

On indique que le milieu matériel (solide, liquide ou gazeux) absorbe plus ou moins les ondes sonores, afin de justifier l'emploi de matériaux d'isolation phonique, qui sont caractérisés par une valeur d'atténuation du niveau sonore en dB. Cette partie peut-être traitée sous la forme de situation problème ou d'une petite démarche d'investigation.

2.1.2 : Raisonner les éléments du confort thermique

Les modes de transfert de la chaleur sont présentés dans le but de comprendre le fonctionnement des différents types de chauffage et les principes de l'isolation thermique.

On expose quelques éléments de la perception d'un confort thermique.

Connaître les avantages et inconvénients des différents modes de chauffage (à mettre en lien avec l'EG4), de la climatisation.

On présente les risques d'intoxication courants liés à l'utilisation de combustibles (CO, ...).

La production de monoxyde de carbone est justifiée en écrivant par exemple les équations de combustion complète et incomplète du méthane et les comparant (quantité de comburant utilisé dans les deux cas).

On pourra faire intervenir des professionnels du sauvetage ou d'un centre antipoison (sauveteurs, pompiers, médecin).

2.1.3 : Raisonner les éléments du confort visuel

Connaître le spectre de la lumière blanche.

Comparer ce spectre à celui de lampes diverses et variées (notion de température de couleur). Le « rendu » des couleurs est fonction du spectre de la lumière éclairante. Cette étude peut donner lieu à une démarche d'investigation.

En partant des étiquettes signalétiques de différentes lampes, ou de mesures effectuées à l'aide d'un luxmètre on introduit les notions d'éclairage et de flux ainsi que leurs unités.

La notion de rendement lumineux d'une source (rapport entre le flux lumineux émis par cette source lumineuse et la puissance absorbée par la source exprimé en lumens par watt (lm/W) est également abordée.

Présenter les plages de confort visuel en fonction des activités proposées.

2.1.4 : Apprécier la qualité de l'air et les facteurs de son maintien

Définir l'hygrométrie de l'air et son impact sur le bien-être et la santé (lien entre hygrométrie et confort pourra être traité parallèlement au confort thermique).

Identifier air sain, air vicié et air pollué.

On présente quelques polluants atmosphériques courants en repérant leurs origines (milieu extérieur, mobilier, produits d'entretien...) et les risques encourus en cas d'inhalation accidentelle et massive ou en cas d'inhalation faible mais régulière.

On utilise ce qui précède pour expliquer la nécessité d'une ventilation et/ou d'une aération.

Aération et ventilation naturelle. VMC simple et double flux, auto et hydro-réglables, nécessité de l'entretien.

2.1.5 : Repérer les éléments d'esthétique des lieux

Personnalisation : fonctionnalité et décoration pour répondre à une demande

Mots clés : Qualité des matériaux, rapport qualité/prix et utilisation de certains matériaux, critères de choix

Objectif 2.2 - Mettre en œuvre des techniques d'entretien

Ces techniques peuvent être abordées au cours des séances de techniques culinaires.

Quelles que soient les techniques, il s'agit :

- d'identifier et de choisir les matériels et produits d'entretien
- d'organiser le travail : repérage des lieux, des équipements, et des activités.
 - Choix d'une tenue adaptée
 - Réalisation :
 - en équipe : lecture de planning, compréhension et respect des consignes, (*répartition des activités.*)
 - individuellement : (*repérage des priorités*), déroulement des opérations dans le temps, dans l'espace, (*contrôle des stocks*)
- d'appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et d'économie.

Mots clés : Concepts de propreté, d'hygiène, de dégradations (dépôts, tartre) salissures.

2.2.1 : Assurer l'entretien des locaux et des équipements

Classification des matériels, nomenclature des machines en fonction de leurs utilisations.
Classification des produits en fonction des supports.
Utilisation des fiches techniques, des fiches de sécurité (respect des protocoles).

Mettre en œuvre des techniques :

- Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique
- Techniques de lavage manuel sol, surfaces dont celles vitrées, équipement, vaisselle
- Techniques de bio nettoyage locaux, sols, surfaces, équipement pour en comprendre le principe

Repérer et signaler des dysfonctionnements et des réparations éventuelles

Mots clés : Détergent, détergent-désinfectant, abrasif, agglutinant, détartrant, solvant.

2.2.2 : Trier et éliminer les déchets

Il peut se faire au cours des séances de TP en valorisant le tri sélectif

Mots clés : caractéristiques, sources, risques, déchets ménagers banals, spécificités des structures d'hébergement).

2.2.3 : Assurer l'entretien du linge

Tri et lavage du linge (main, machine) ; détachage (taches d'origine organiques,) et repassage (linge plat , chemise, blouse, pantalon) et couture simple (point avant et arrière, ourlet, pose d'un bouton, piqûre droite à la machine et surfilage)

Mots clés : qualités des matières textiles, code d'entretien des textiles.

Objectif 2.3 - Prévenir les risques liés à l'utilisation des matériels et des appareillages

On s'appuiera sur l'observation de situations professionnelles à partir de supports variés.

2.3.1 : Identifier les dispositifs de sécurité électrique et les risques d'un mauvais usage.

- Présenter les dispositifs assurant la sécurité électrique des personnes et des biens :

- Différentes classes de protections. des appareils et dispositifs associés : prise de terre, disjoncteur différentiel.
- Coupe-circuits : fusibles, disjoncteur thermiques.

On pourra mettre en évidence expérimentalement qu'un conducteur électrique parcouru par un courant s'échauffe d'autant plus que l'intensité électrique est élevée et que les dispositifs de sécurité visent à éviter des échauffements excessifs. De même, on pourra également mettre en évidence la dilatation des solides et leur application dans un bilame : disjoncteur thermique, régulateurs d'alimentation d'appareils chauffants : convecteurs, cafetière, fer à repasser...

On pourra faire appel aux ressources internes de l'établissement (personnel, ACOMO ...)

- Prévenir les risques électriques.

On insistera sur les bonnes pratiques et la connaissance des pictogrammes.

Connaissances des zones de sécurité électriques.

2.3.2 : Identifier les autres risques liés au lieu de vie

Chutes, brûlures, coupures, accidents domestiques.

2.3.3 : Mettre en place la prévention adaptée.

Mots Clés : accident, fait cause, démarche d'analyse

Objectif 3 - Maîtriser les règles de prévention pour le confort de la personne

Les situations professionnelles de manutention, d'aide aux déplacements et aux activités de soins des personnes nécessitent une attitude professionnelle spécifique afin de ne pas prendre de risques pour la santé de l'aidant ni pour celle de l'aidé. On doit donc amener l'apprenant à repérer les risques et à adopter une attitude professionnelle en réalisant les gestes et manutentions adaptées avec les mannequins et les équipements des ateliers de restauration, d'entretien des locaux et de confort à la personne.

Objectif 3.1 - Repérer les risques et assurer la sécurité des personnes

Les situations à risques repérés : manutentions, conséquence de l'encombrement, ergonomie de la circulation, dispositifs à respecter.

Objectif 3.2 - Respecter les règles d'ergonomie et d'économie au travers de pratiques professionnelles quelques soient le support et le public

Ce sous objectif a pour objectif la mise en œuvre des techniques de la formation PRPAP et PRAP2S (Prévention de Risques liés à l'Activité Physique et en Soins Sanitaires)

Objectif 4 - Participer à l'animation et à l'encadrement d'activités auprès de personnes fragiles

Le professeur d'éducation socioculturelle en collaboration avec son collègue d'économie sociale et familiale, aura l'occasion de placer les élèves face à des situations d'animation concrètes.

Les trente heures imparties à cet objectif se composent de 15 heures en classe entière afin d'effectuer des apports théoriques et cognitifs (sous-objectif 4.1) et de 15 heures, dédoublées au-delà de 24 élèves, pour concevoir et réaliser des animations en situation réelle et dans l'environnement local.

Ces animations devront être destinées à des publics différents : il conviendra par conséquent de s'appuyer sur la réalité observée dans l'environnement professionnel et local auprès de la petite enfance, des adolescents, des adultes autonomes et non autonomes.

Objectif 4.1 - Repérer les différents types d'activités selon les publics

4.1.1 : Repérer les aptitudes physiques et intellectuelles et la diversité des publics

4.1.2 : Repérer les activités physiques et de plein air, activités d'expression, activités éducatives et intellectuelles, activités touristiques, activités de loisirs, encadrement des temps familiaux à domicile

Objectif 4.2 - Raisonner la faisabilité d'une activité

Objectif 4.3 - Mettre en œuvre des activités d'animation

4.3.1 : Choisir une activité d'animation en fonction du public visé, des moyens et ressources, de l'objectif, des contraintes

4.3.2- Mettre en œuvre et réaliser : préparation, étapes, calendrier, réalisation, évaluation, bilan global et personnel

Références documentaires ou bibliographiques pour ce module

Bibliographie - Sitographie Objectif 4 : Participer à l'animation et à l'encadrement d'activités auprès de personnes fragiles

Mots clés : pédagogie du projet, méthodologie de projet, techniques d'animation, techniques sociales d'animation

- Sites du ministère de la jeunesse et des sports et de la vie associative dont : *guide méthodologique de la conduite de projet* Nuit des initiatives 15/12/04
- Le journal de l'animation, revue mensuelles avec fiches de conduites d'animation, éditions Martin-Média
- www.jdanimation.fr
- Le journal de l'animation : numéro spécial : *l'animation : la réglementation de A à Z*
- Fichiers d'activités dans la collection 'Viens jouer' (grands jeux, jeux et activités petite enfance, jeu dramatique, activités théâtrales, spectacle..)
- Catherine Steeland : *Guide pratique de l'animation* (à l'usage des personnels des établissements de gérontologie) Editions Pétrarque
- Animation en gérontologie : la revue de la vie sociale et de l'animation des personnes âgées. DOC'EDITIONS
- K. et A. Elhaddaoui : 2 ouvrages : *techniques professionnelles d'animation et de communication auprès des personnes âgées et de la petite enfance* éditions Casteilla 2007
- *Doc'animaton en gérontologie* Doc éditions, [www.docanimation .fr](http://www.docanimation.fr)
- *Découvrir l'art en s'amusant* : education.france5.fr/decodart/home.html
- *60 idées d'activités en arts visuels*, rustrel.free.fr/artsplastiaques.html

Bibliographie-Sitographie pour la Physique chimie EP3.

Sites Web :

- Le bruit, la protection contre ses nuisances :
 - www.inrs.fr. et plus particulièrement :
 - [http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/IntranetObject-accesParReference/INRS-FR/\\$FILE/fset.html](http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/IntranetObject-accesParReference/INRS-FR/$FILE/fset.html) : Cette page propose de très nombreuses brochures sous forme .pdf à propos du bruit, les aspects juridiques de la protection des personnes et des travailleurs, la lutte contre les nuisances sonores ...

Important : ces pages ne fonctionnent correctement qu'avec **Internet Explorer**. On peut utiliser le moteur de recherche avec les mots clés : « *Brochure, bruit, prévention ...* »

- www.dBstop.com.
- Le chauffage :
 - www.inrs.fr. pour trouver la fiche toxicologique du monoxyde de carbone : FT 47
 - http://www.cnrs.fr/aquitaine-limousin/IMG/pdf/Confort_Thermique.pdf
- Confort visuel :
 - http://www-energie.arch.ucl.ac.be/eclairage/guide_confort.htm
 - [http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/intranetobject-accesparreference/TJ%2013/\\$file/tj13.pdf](http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/intranetobject-accesparreference/TJ%2013/$file/tj13.pdf)
- Qualité de l'air :
 - http://ecocitoyens.ademe.fr/sites/default/files/guide_ademe_ventilation.pdf
 - http://www.air-interieur.org/userdata/documents/286_Guide_ADEME_qualite_air.pdf

EP3 : Participer à la restauration des personnes

Auteur	Titre	Éditions
Augez-Saral	Sciences appliquées : alimentation, hygiène, équipements	BPI, Espace Clichy 38 rue Mozart 92210 Clichy
Brunet-Loiseau	Sciences appliquées à l'alimentation. Besoins et rations alimentaires. Menus. Régimes simples	BPI
Rougier B Chrétien A	Sciences appliquées	BPI
	Sciences appliquées, formation par alternance	BPI
Comelade	- technologie et hygiène alimentaire (tome 1) - technologie des aliments et hygiène (tome 2)	Lanore, 4 rue Tournon 75006 PARIS
Boumadhi Oustal Senechal	Nutrition, Alimentation	Nathan technique
Crouzet-Deprost	La chimie dans la maison La chimie du petit déjeuner La chimie des couleurs et des odeurs	Cultures et Techniques Nantes IUFM, 23 rue recteur Schmitt 44042 Nantes cedex 3
Flandrin et Montanari	Histoire de l'alimentation	Fayard
Frache	Les risques professionnels en restauration collective	BPI
Fritsch	Précis méthodique de cuisine (fichier de recettes)	Lanore
Maincent Morel	La cuisine de référence, techniques et préparation de base : fiches techniques	BPI
Criel L Liégeois V Salavert MH	Techniques culinaires Bases culinaires de la diététique	Tec et Doc
	Nutrition et alimentation et services à l'utilisateur	Hachette
Genestier F	-Sécurité alimentaire et gastronomie	Lanore
Journal officiel	Hygiène alimentaire – Textes réglementaires	Journaux officiels Service information diffusion 26 rue Desaix 75727 Paris cedex 17
GounelleH	Hygiène	Foucher
Barralis H Augier R	Les 110 questions d'ordre pratique sur l'hygiène alimentaire dans la préparation des repas de collectivité	MEN
Irigaray A.	La cuisine appliquée 3 ^{ème} édition	CNDP Aquitaine
Lapie	Sciences appliquées. Alimentation- Hygiène collection mini-maxi	Lanore
	Sciences appliquées Nutrition- Qualités organoleptiques Bac Pro	BPI
Severin P	Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène : cours et cahier d'exercices	Lanore
Lecerf	La nutrition	Privat Toulouse
Mérouze	Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage	BPI
Oursel	La cuisine au bac pro ; collection mini-maxi	Lanore
Paccard	Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels	Foucher 31 rue de Fleurus 75006 Paris
Ravary	Les aliments : qualité, sécurité et protection du consommateur	Lanore

Figarella	Nutrition alimentation et secteur sanitaire et social	Lanore
Rougier	Nutrition et alimentation (fiches) : BEP	BPI
Sicre	50 activités pour apprendre le goût à l'école	CDDP du Tarn et Garonne
This H.	- Les secrets de la casserole - Révélations gastronomiques - Casseroles et éprouvettes	Belin
Vierling	- Aliments et boissons : technologie et aspects réglementaires - Aliments et boissons : filières et produits - Biochimie des aliments- Diététique du sujet bien portant - Microbiologie et toxicologie des aliments : hygiène et sécurité alimentaires	CRDP
MC Bisson C Ripault	- L'alimentation des tout petits	Solar
Poulain JP	- Manger aujourd'hui : attitude, normes et pratiques	Privat BP 828 31080 Toulouse cedex
	- Le mangeur du 21 ^{ème} siècle	Educagri
Poulain J.P.	- Sociologies de l'alimentation	PUF 6 av Reille 75014 Paris
Fischler	- L'Homnivore, le goût, la cuisine et le corps	O.Jacob
Montanari	- La faim et l'abondance	Éditions le Seuil
Puisais	- Le goût et l'enfant	Flammarion
Divers		
	Anorexie et boulimie	Institut Danone Objectif nutrition 126 rue Jules Guesde 92302 Levallois-Perret
	- Le petit-déjeuner - Le pain et les produits céréaliers (réalisations interdisciplinaires)	CEDUS 30 rue de Lübeck 75116 Paris
	Collectivités express	Editions de la RHF 9 rue Labie 75838 Paris cedex 17
	Guide pratique édité par Carrefour	
	La santé vient en mangeant : guide alimentaire tous ; document d'accompagnement du guide alimentaire destiné aux professionnels de santé	Programme national nutrition santé
VIDEOS	- Cuisine collective (revue) - Vidéos : la cuisine centrale : le restaurant satellite en liaison froide- Hygiène et qualité en restauration – L'analyse et la maîtrise des dangers - La compote de pommes	22/24 rue du Pt Wilson 95532 Levallois-Perret Educagri
Cederom	- La découverte de la méthode HACCP	Educagri
Fiches	Fiches d'information nutritionnelle	CERIN 98 rue d'Amsterdam 75008 Paris
	- Fiches d'information nutritionnelle - Revues pédagogiques	CIDIL 34 rue de St Petersburg 75382 Paris cedex 08
Textes et documents pour la classe	- Les Français et l'alimentation TDC n°581 - S'alimenter aujourd'hui n°631 - L'équilibre alimentaire n° 790 - Le défi alimentaire n°	CNDP- CRDP
Revue POUR	- Vivres pour vivre : 3 parties : « manger toute une histoire », « de la terre à la table », « savoir-vivre » (approches pédagogiques de l'alimentation)	Revue POUR n°175 septembre 2002 GREP 13/15 rue des Petites Écuries 75010 PARIS

EP3 Assurer le confort matériel des personnes

Augez-Sartral	Sciences appliquées en alimentation, hygiène et équipements	BPI : 4 ^{ème} , 3 ^{ème} , CAP, BEP
Louisy-Solbiac	Connaissance des milieux et méthodes de travail	Casteilla 25 rue Monge 75005 Paris
Maréchal-Dubroca	-Maintenance et hygiène des locaux -Les techniques de la propreté	Lanore
Mérouze	-Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage	BPI
Rougier	- <i>Sciences appliquées : bac pro</i> -Technologie des équipements et des produits : fiches techniques	BPI
Séverin	Les équipements en hôtellerie et restauration Sciences appliquées	Lanore
Terret	Connaissance des milieux professionnels	Lanore
Louisy O	Techniques professionnelles : alimentation et locaux	Casteilla
Divers		
	L'éclairage (code : ED 2212) : brochure	INRS collection PRP CHSCT 52 bd Malesherbes 75008 Paris
	Manuel d'éclairagisme	Sté Philips
	Le bruit (code ED 1502) : fiches Le bruit : n°236	INRS TDC
	- Les ambiances thermiques (code : 2213)	INRS
Proust	L'aménagement de la maison	Lanore
	Ergonomie et soin à la personne	Hachette
VIDEO	Les techniques manuelles de nettoyage en collectivité	CRDP Limoges
Bouma	Technologie des équipements et des produits	Nathan technique
Solbiac	Connaissance des milieux et méthodes de travail	

EP3 : le linge

A Ruhland	SOS couture (1998)	SAEP
Boutin-Arnaud Tsmadjian	Le vêtement (1197)	Repères pratiques Nathan
	Notices de lave-linge et sèche linge	