

BEP Carrières Sanitaires et Sociales

Technologie des équipements et des produits

Seconde professionnelle et Terminale BEP

Mohieddine BOUMAHDJ

Jacqueline OUSTALNIOL

Marie-Cécile SÉNÉCHAL

Sommaire

1	L'éclairage et le confort acoustique, facteurs d'ambiance	5
2	L'air et la circulation de l'air	9
3	L'alimentation en énergie	13
4	L'alimentation en eau et son évacuation	17
5	Les déchets hospitaliers	21
6	Les signes et les moyens de représentation normalisés	25
7	Les fibres et les revêtements textiles	29
8	Les matériaux et les revêtements	33
9	La propreté, l'hygiène et l'esthétique	37
10	La réglementation des produits de nettoyage	41
11	Les solvants dans le nettoyage	45
12	Les produits détergents	49
13	Les produits abrasifs, détartrants, agglutinants...	53
14	Les produits désinfectants	57
15	Le matériel d'entretien des locaux	61
16	Le matériel de stérilisation	65
17	La commercialisation des aliments frais ou transformés	69
18	Les conditions de stockage et de préparation des aliments (1)	73
19	Les conditions de stockage et de préparation des aliments (2)	77
20	La réglementation dans la restauration collective	81
21	Le matériel de préparation des collations	85
22	Le matériel de conservation des denrées	89
23	Le matériel de maintien et de remise en température des denrées	93
24	Le matériel d'aide à la personne dépendante	97
25	Les produits d'hygiène corporelle	101
26	Les médicaments	105
27	Le matériel de jeux et d'animation	109
28	Les produits d'animation	113
	Exercices de révision	117
	Sujets d'examen	141