**Spécialité :**

**Hôtellerie**

**BP : Hygiène et Santé**

CHAPITRE I : La santé publique.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| * Introduction à la santé publique. * Connaitre les facteurs qui influent sur la santé publique. * Savoir les niveaux de prévention. | * Définir : 1- la santé.   2- la maladie.  3- la santé publique.   * Préciser les facteurs influençant la santé :  1. Facteurs biologiques. 2. Facteurs sanitaires. 3. Facteurs socio - économiques. 4. Facteurs géographiques. 5. Facteurs culturels. 6. Facteurs politiques. 7. Facteurs démographiques. | Savoir appliquer les niveaux de prévention :   1. Diagnostiques précoces de la maladie. 2. La prévention :  * Principale. * Primaire. * Secondaire. * Tertiaire. |

CHAPITRE II : L’alimentation

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| * Reconnaitre les mesures de l’hygiène de cuisson. * **Nettoyer et Désinfectez pour la sécurité alimentaire** | * Eviter les maladies de la santé causées par les aliments altérés * Eviter les dangers des appareils de cuisson. | Savoir appliquer les règles d'hygiène qui doivent être régulièrement appliquées, ne serait-ce que pour garantir la sécurité alimentaire. |

CHAPITRE III : Les groupes des aliments

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| -Définir : aliments.  - Identifier les 7 groupes alimentaires. | – Déduire la notion : alimentation  – Classifier les aliments selon leur groupe  – Exploiter les groupes alimentaires  – Préciser les aliments riches en protéines, en lipides, en glucides. en vitamines… | -Retrouver les aliments dans la vie quotidienne.  -différencier entre les aliments de différents groupes. |

CHAPITRE IV : la digestion des aliments

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| - connaitre l’anatomie de l’appareil digestif.  - Définir la digestion. | -Déterminer les différentes parties de l’appareil digestif  - Identifier la digestion des différents aliments. | – Relier la notion de la digestion des aliments par certaines applications dans la vie courante. |

CHAPITRE V : Mauvaises alimentations

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| - Identifier les différents aliments.  - savoir les aliments sanitaires et non sanitaires. | * Préparer des plats sanitaires et hygiéniques * Interdire la mauvaise alimentation. | * Veiller à l'hygiène de ses aliments, pour le bien-être de tous. * Respecter quelques règles pour garantir sa bonne santé. |