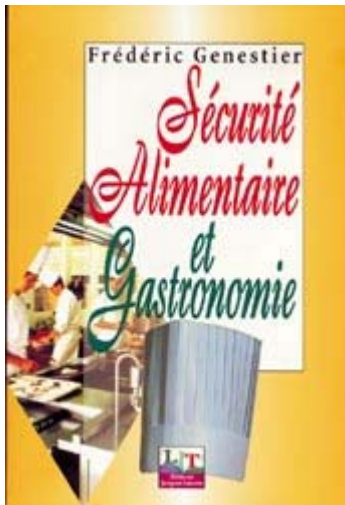


Sécurité alimentaire et gastronomie



LT Lanore

auteurs : F. Genestier

secteur : Enseignement Technique et Professionnel

prix enseignant : 32,78 €

prix public : 34,50 €

année de parution : 1996

code : F13039

description :

La qualité et la sécurité de ce que nous mangeons sont des exigences légitimes. Limiter les risques sanitaires, c'est connaître leur origine, savoir comment ils se manifestent, prévenir leur apparition, contrôler les actions et réagir en cas de "dérive". Professionnels comme étudiants trouveront dans cet ouvrage les bases scientifiques nécessaires ainsi que l'explication de la méthode H.A.C.C.P.

sommaire :

Partie 1 : Les bases scientifiques et réglementaires

Chapitre 1 : Description des principaux micro-organismes présents sur et dans les aliments

Chapitre 2 : Multiplication, inhibition et destruction des micro-organismes

Chapitre 3 : L'altération des aliments

Chapitre 4 : Les toxi-infections alimentaires collectives

Chapitre 5 : M.I.A (Maladies infectieuses d'origine alimentaire)

Chapitre 6 : Maladies parasitaires d'origine alimentaire

Chapitre 7 : Techniques de contrôle de la qualité microbiologique des aliments

Chapitre 8 : Toxicologie alimentaire

Chapitre 9 : Les nuisibles

Partie 2 : Méthode H.A.C.C.P et bonnes pratiques d'hygiène

Chapitre 10 : Méthode H.A.C.C.P

Chapitre 11 : Hygiène corporelle et vestimentaire

Chapitre 12 : Nettoyage et désinfection des matériels et des locaux

Chapitre 13 : Implantation et aménagement des locaux – Implantation des matériels

Chapitre 14 : Qualité sanitaire des matières premières, approvisionnements, stockage et traçabilité

Chapitre 15 : Travail à froid des produits alimentaires

Chapitre 16 : Conditionnement des aliments par le cuisiner ou le pâtissier

Chapitre 17 : Maîtrise des températures de cuisson

Chapitre 18 : Réfrigération

Chapitre 19 : Liaison froide et liaison chaude en restauration directe et différée

Chapitre 20 : Techniques de conservation des fabrications à long terme

Chapitre 21 : Réglementation et administrations de contrôle de la sécurité alimentaire

Les aliments : Qualité, sécurité, protection du consommateur » Collection Les Mini-Maxi



LT Lanore

auteurs : C. Launay - Y. Ravary

type : Livre de l'élève

pages : 96

secteur : Enseignement Technique et Professionnel

prix enseignant : 10,00 €

prix public : 16,00 €

année de parution : 2003

code : F13249

description :

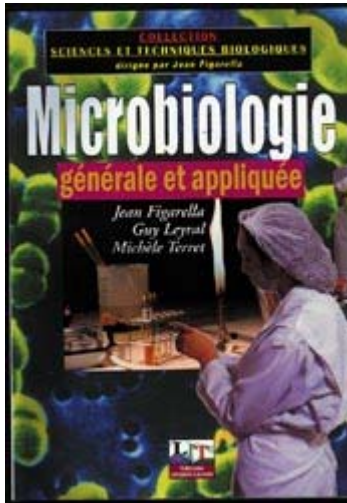
Le livre donne l'état de la réglementation française et européenne concernant la qualité des produits alimentaires pour assurer la protection du consommateur : information sur la qualité par les différents labels, estampilles, certificats d'origine, l'étiquetage, la sécurité avec la démarche HACCP, les instances françaises et européennes.

sommaire :

- I. Les aspects réglementaires de la qualité des aliments
- II. Les champs d'application des textes réglementaires
- III. La sécurité des consommateurs
- IV. La qualité des produits alimentaires
- V. Information du consommateur
- VI. Les instances concourant à la qualité alimentaire

La microbiologie générale et appliquée

» Collection Sciences et Techniques biologiques



LT Lanore

auteurs : M. Terret - J. Figarella - G. Leyral

secteur : Enseignement Technique et Professionnel

prix enseignant : 10,00 €

prix public : 22,80 €

année de parution : 2001

code : F13026

description :

Cet ouvrage s'adresse essentiellement aux élèves des sections préparatoires au BEP Bio-services, au BEP Carrières Sanitaires et Sociales, au CAP agent polyvalent de restauration et au CAP Maintenance et hygiène des locaux .

Il peut être très utile aux élèves du BEPA option « transformation » spécialité « laboratoire et contrôle de la qualité » et spécialité « industries agro-alimentaires » ainsi qu'aux élèves du baccalauréat professionnel « bio-industrie de transformation » et ceux du baccalauréat professionnel « hygiène-environnement ».

Enfin il peut être utilisé avec profit pour les enseignements de Sciences appliquées des diplômes technologiques et professionnels du secteur de l'alimentation et du secteur de l'hôtellerie - restauration.

sommaire :

Chapitre 1 : Diversité du monde microbien

Chapitre 2 : Diversité du monde bactérien

Chapitre 3 : Conditions de vie des bactéries

Chapitre 4 : Les virus

Chapitre 5 : Micro-organismes et milieux

Chapitre 6 : Les agents antimicrobiens

Chapitre 7 : Les bio-contaminations

Chapitre 8 : Techniques d'aseptisation : 1. La désinfection

Chapitre 9 : Techniques d'aseptisation : 2. Stérilisation

Chapitre 10 : Traitement des fluides

Chapitre 11 : Hygiène et comportement du personnel

Chapitre 12 : Hygiène des transports et des circulations

100 semaines de menus pour collectivités -Tome 1

LT Lanore

auteurs : B. de Kytspotter - M. Petit-Herfort

secteur : Enseignement Technique et Professionnel

prix enseignant :20,33 €

prix public :21,40 €

année de parution : 1995

code : F13057

description :

Cinq semaines de menus adaptés à cinq groupes d'âges : petits enfants, enfants, adolescents, adultes, personnes âgées sont proposées pour chacune des quatre saisons. Minutieusement élaborés par une équipe de diététiciennes, ces menus assortis de 422 recettes simples, variées, parfois exotiques à grammages établis pour 100 convives, ont pour but d'aider les responsables de restauration collective à renouveler leur stock d'idées. Menus et recettes respectent au mieux l'équilibre et la variété alimentaires sans négliger l'attrait gastronomique et les impératifs de la cuisine collective.

sommaire :

Préface

L'équilibre alimentaire

Les menus par type d'âge et de collectivités

Jeunes enfants – 2 à 6 ans

Enfants 6 à 11 ans

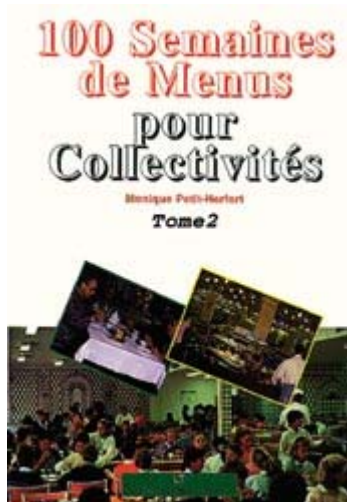
Adolescents

Adultes

Personnes âgées

422 recettes

100 semaines de menus pour collectivités - Tome 2



LT Lanore

auteurs : M. Petit-Herfort

secteur : Enseignement Technique et Professionnel

prix enseignant :21,76 €

prix public :22,90 €

année de parution : 1990

code : F13048

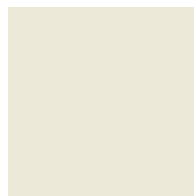
description :

Ce second ouvrage offre plus de 700 nouveaux menus et 337 nouvelles recettes. Ces menus sont toujours adaptés à 5 groupes d'âges : petits enfants, enfants, adolescents, adultes, personnes âgées et concernent chacune des 4 saisons.

Il tient compte de l'évolution des structures en restauration et propose des menus adaptés à différents styles de service (self – self-équivalent – service à table...) qui aideront efficacement les gestionnaires. Les recettes choisies ajoutent à la gamme classique des produits utilisés ceux de l'industrie agro-alimentaire et nombreuses sont celles qui peuvent être traitées soit en traditionnel, soit en assemblage.



<i>Titre :</i>	Comment mettre en oeuvre HACCP	
<i>Auteur :</i>	G. BOEHMER	
<i>Éditeur :</i>	ÉDITIONS BPI	
<i>Édition :</i>	1999	
<i>Référence :</i>	E1135	<i>ISBN :</i> 285708238X
<i>Dimensions :</i>	15 x 21 cm, 24 pages	
<i>Prix TTC :</i>	5,80 €	



Les points principaux de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs sont ici mis en exergue. **Conçu pour défier la complexité des textes réglementaires, cet ouvrage synthétique, alliant clarté et précision, vous aidera à appliquer les principes d'une démarche HACPP.**

Edition 1999

<http://webpublic.ac-dijon.fr/pedago/biotec/web/sites.htm>

<http://www.chez.com/guatemalt/>

<http://www.espace-energie.com/>

<http://www.cuisine-virtuelle.com/>

<http://particuliers.edf.fr/article80.html>

http://www.legouessant.com/htm/securite_alimentaire_demarchequelite.htm

<http://www.vie-publique.fr/politiques-publiques/securite-alimentaire/index/>

<http://www.afssa.fr>