# MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE

Michèle Terret - Brangé • Catherine Armagnac



NOUVELLE É D I T I O N

- > CAP Agent Polyvalent de Restauration
- > CAP Maintenance et Hygiène des Locaux
- > CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif

## Sommaire

Structure et mode d'emploi du livre-pochette	4
Partie 1 - Diversité du monde microbien	5
Activités de synthèse	1
Partie 2 - Développement et croissance des micro-organismes  Chapitre 2.1. Les micro-organismes vivent-ils comme tous les autres êtres vivants ?	19
Chapitre 2.2. Les micro-organismes se nourrissent-ils comme nous ?	23
Chapitre 2.3. Les micro-organismes respirent-ils comme nous ?	27
Chapitre 2.4. Les conditions favorables au développement microbien	3
Chapitre 2.5. Les micro-organismes se reproduisent-ils comme nous ?  Chapitre 2.6. Que font certains micro-organismes face à des conditions de vie défavorables ?  Activités de synthèse	37 43 47
Partie 3 - Le pouvoir pathogène des micro-organismes et les défenses de l'organisme	49
Chapitre 3.1. Pourquoi les micro-organismes peuvent-ils nous rendre malades ?	5:
Chapitre 3.2. Les toxi-infections et maladies infectieuses alimentaires	59
Chapitre 3.3. Les critères microbiologiques réglementaires	67
Chapitre 3.4. Les défenses de l'organisme  Activités de synthèse	71 <b>7</b> 5
Partie 4 - Les agents anti-microbiens	77
Activités de synthèse	89
Partie 5 - Nature, origine, traitement et prévention des biocontaminations	91
Chapitre 5.1. Nature et origine des biocontaminations	93
Chapitre 5.2. Les zones à risques dans les secteurs professionnels	97
Chapitre 5.3. Le traitement des biocontaminations	101
<b>Chapitre 5.4.</b> L'hygiène des denrées et des préparations culinaires	115
Chapitre 5.5. L'hygiène du personnel  Chapitre 5.6. Hygiène lors de la circulation des aliments, de la vaisselle et des déchets	121
<b>Chapitre 5.6.</b> Hygiène lors de la circulation des aliments, de la vaisselle et des déchets <b>Activités de synthèse</b>	131 <b>135</b>
Lexique	139

### MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE

CAP
APR - MHL - ATMFC

Strictement conforme au référentiel, ce livre-pochette est destiné aux élèves se préparant aux CAP APR, MHL et ATMFC.

Il s'adresse également aux autres CAP dont les savoirs associés incluent de l'hygiène appliquée, ainsi qu'aux SEGPA.

Outre l'acquisition active des connaissances de microbiologie nécessaires pour avoir un comportement professionnel raisonné, ce livre-pochette vise également à favoriser la réflexion et à développer l'esprit critique de l'élève dans le domaine de l'hygiène.

Par une **pédagogie active** et une **approche professionnelle**, les auteurs ont voulu mettre le savoir dans le domaine de la microbiologie au service de la profession préparée et donner du sens à cet enseignement.

L'organisation en **fiches détachables** permet une grande souplesse d'utilisation et un enseignement adapté à chaque filière.

> L'ouverture de chaque partie présente des iconographies légendées ainsi que des problématiques illustrées sollicitant la réflexion.

#### Chaque partie comporte

- > Des activités et documents variés à partir desquels l'élève va construire son savoir en fonction des situations choisies par le professeur et des objectifs de formation.
- > Des activités de synthèse et d'évaluation pour récapituler ses connaissances et s'entraîner à l'examen mais aussi pour réviser de façon ludique à l'aide de mots fléchés.
- > Un **lexique** détaillé des mots-clés qui récapitule tous les termes spécifiques rencontrés au fil des chapitres.

### Pour le professeur et pour la classe

- > Le livre du professeur (corrigé des activités ; suggestions pédagogiques ; protocoles de travaux pratiques).
- > Des ressources téléchargeables sur notre portail enseignant : www.enseignants-delagrave.fr

DELAGRAVE

ISBN: 978-2-86268-464-2

9 782862 684642

