

**Bibliographie en relation avec l'enseignement des Sciences Appliquées dans les domaines de l'hôtellerie / restauration et de l'alimentation :**

Titres	Auteurs	Editions
<b>Alimentation théorique</b>	Roudaut, Hélène/Lefrancq, Evelyne	Bordeaux : CRDP, Rueil-Malmaison : Doin, 2005.
<b>Le métabolisme énergétique chez l'homme - Nutrition et physiopathologie</b>	Jean-Paul Leroux	Paru le: 01/08/1995 Editeur : Nathan
<b>Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant</b>	Marlène FRENOT, Elisabeth VIERLING	CRDP Bordeaux : Vélizy : DOIN, 2001.
<b>Apports nutritionnels conseillés pour la population française. 3ème édition</b>	Ambroise Martin	Paru le: 21/12/2000 Editeur : Tec & Doc (Editions)
<b>Tables de composition des aliments</b>	L. Randouin, P. Le Gallic, Y. Dupuis, A. Bernardin	LT Jacques Lanore (parution : 01/01/1995)
<b>Sciences appliquées - Alimentation-Hygiène NE</b>	P. Lapie, V. Maillet-Vérité	LT Jacques Lanore (parution 01/10/2002)
<b>Aliments et boissons - Filières et produits - 3e édition</b>	Elisabeth Vierling	Doin Editions (parution 11/09/2008)
<b>Science des aliments, Biochimie, Microbiologie Procédés, Produits - Tome 1, Stabilisation biologique et physico-chimique</b>	Romain Jeantet , Thomas Croguennec , Pierre Schuck , Gérard Brulé ,	Tec & Doc (Editions) Paru le: 01/02/2006
<b>Science des aliments - Tome 2, Technologie des produits alimentaires</b>	Romain Jeantet , Thomas Croguennec , Pierre Schuck , Gérard Brulé ,	Paru le: 01/12/2006 Editeur : Tec & Doc (Editions)
<b>Aliments : Qualité, sécurité, protection du consommateur</b>	C. Launay, Y. Ravary	L T Jacques Lanore (parution : 01/05/2003)
<b>Sécurité alimentaire et gastronomie</b>	Frédéric Genestier	Paru le: 30/09/2000 Editeur : LT Jacques Lanore
<b>Microbiologie et qualité dans les industries agroalimentaires</b>	C. Bonnefoy, F. Guillet, G. Leyral, E. Verne-Bourdais	CRDP, Bordeaux, Paris : DOIN, 2002.
<b>Microbiologie alimentaire 5e édition</b>	Christiane Joffin , Collectif , Jean-Noël Joffin	CRDP d'Aquitaine (parution 01/09/2003)
<b>Microbiologie et toxicologie des aliments - Hygiène et sécurité alimentaires - 4e édition</b>	Guy Leyral , Elisabeth Vierling	Doin Editions (parution 06/09/2007)
<b>La microbiologie générale et appliquée</b>	J. Figarella, G. Leyral, M. Terret	LT Jacques Lanore

<b>La microbiologie appliquée - Tome 2</b>	J. Figarella, G. Leyral, M. Terret	LT Jacques Lanore (parution : 01/01/1994)
<b>Les prions d'origine animale en milieu de travail ED 5017</b>	INRS (Le point des connaissances sur...)	Editions INRS Parution : 2002
<b>Le sous-vide et les technologies actuelles en cuisine</b>	P. Noël, F. Choain	LT Jacques Lanore (parution 01/01/1999)
<b>Les équipements en hôtellerie et restauration</b>	J.-P. POULAIN, P. SEVERIN	LT Jacques Lanore (parution : 01/01/2001)
<b>Le bon usage du guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur</b>	E. Neirinck	LT Jacques Lanore (parution : 01/07/2008)
<b>Guides des bonnes pratiques d'hygiène (restaurateur, boucher, traiteur...)</b>		Editions du Journal Officiel
<b>Paquet Hygiène 1 DVD vidéo + 1 CD-ROM</b>		DVCONSULTANT HACCP Paru en 2007
<b>Démarche HACCP en restauration. (Guide pour l'analyse des dangers)</b>	CPRC (P. Guy)	Paru le: 01/01/1998 Editeur : Editions BPI
<b>HACCP Documents et fiches pratiques</b>	F. BERGUES, O. TONDUSSON	Paru le: 01/01/2001 Editeur : Editions BPI
<b>HACCP pratique</b>	Sylvère Etienne	Paru le: 12/08/2000 Editeur : Editions BPI
<b>HACCP méthode et cas pratique</b>	M. GARNIER, O. TONDUSSON	Paru en 1999 Editeur : Editions BPI
<b>DECHETS EN RESTAURATION, TRAITEMENT ET VALORISATION</b>	CPRC	Paru le: 01/11/2001 Editeur : Editions BPI
<b>Conception des cuisines de restauration collective ED 607</b>	INRS	Edition INRS Parution : juin 2007
<b>La restauration traditionnelle. Prévention des risques professionnels ED 880</b>	INRS	Edition INRS Parution : 2002
<b>Le service à table dans la restauration : contraintes d'emploi et réflexions sur l'avenir d'une profession TF 118</b>	INRS (Etudes et enquêtes)	Edition INRS Parution : 2002
<b>Conditions de travail et risques professionnels dans la restauration. Proposition d'un</b>	INRS (Etude ergonomique) COURTHIAT M.C., BOITEL L.,	Edition INRS Parution : 1990

'outil' de prévention TL 7	CHAU N., JUILLARD G	
La restauration rapide. Prévention des risques professionnels ED 933	INRS	Edition INRS Parution : janvier 2005
Santé et sécurité dans les métiers de la restauration. Enseigner la santé et la sécurité au travail DVD vidéo	Réalisation : Mathilde Deschamps Production : Capa entreprises	Audiovisuel-multimédia Année : 2006 Commanditaire : INRS
Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine (asthme, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale R 439	INRS (Recommandation)	Edition INRS Parution : octobre 2008
Prévention des allergies respiratoires professionnelles en boulangerie-pâtisserie. 'Le souffle des boulangers, un enjeu de santé au travail' TC 87	INRS (dossier médico-technique) BRETON C.	Edition INRS Parution : 2 <sup>ème</sup> trimestre 2002
Nettoyage et désinfection. Un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS ED 939	INRS	Edition INRS Parution : décembre 2004

### Manuels scolaires :

Titre	Public	Auteurs	Editeur
Sciences de l'alimentation	CAP Agent Polyvalent de Restauration et Agent Technique en Milieu Familial et Collectif	C. Launay V. Maillet-Vérité	Lanore (parution 17/10/2006)
Microbiologie appliquée CAP	CAP APR, MHL, ATMFC	M. Terret C. Armagnac	Lanore (parution 01/09/2005)
Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène - Tome 1	CAP-BEP hôtellerie- restauration	Sylvie Morançais	Editeur : Casteilla Paru le: 01/07/2004
Sciences appliquées à la Nutrition et aux Equipements – Tome 2	CAP Métiers de la bouche, de l'hôtellerie, de l'alimentation et de la restauration, BEP option ATA, CAP APR	Sylvie Morançais , M Bruyère	Editeur : Casteilla Paru le : 04/10/2007

<b>Sciences appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène</b>	BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Antoinette Paccard , Bernard Templier	Editeur : Foucher Paru le : 02/05/2007
<b>Sciences appliquées aux locaux et aux équipements professionnels</b>	BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Antoinette Paccard	Editeur : Foucher Paru le : 30/04/2008
<b>Sciences appliquées BEP</b>	BEP Hôtellerie	Alain Chrétien , Brigitte Rougier	Editeur : Editions BPI Paru le : 01/07/2002
<b>CAP Sciences appliquées</b>	CAP cuisine	B. ROUGIER, MF. JAN, O. LEGRAND	Editeur : Editions BPI Paru en 2004
<b>CAP Services hôteliers alternance 1ère année</b>	CAP Services hôteliers en alternance	JF. AUGEZ SARTRAL	Editeur : Editions BPI Paru en 2002
<b>Modules de sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation</b>	CAP / BEP	J. DI LENA-REILAND, M. FARAGUNA, M. MUSCHERT	Editeur : Editions BPI Paru en 2003
<b>Sciences Appliquées BAC PRO hôtellerie / restauration</b>	Bac Pro hôtellerie /restauration	A.CHRÉTIEN, B. ROUGIER, C. THIEBAULT, LA PREVOTTE	Editeur : Editions BPI Paru en 2000
<b>Sciences appliquées ali hygiène BEP</b>	BEP métiers de l'hôtellerie et de la restauration		FLAMMARION UNION DISTRIBUTIO Paru en 2002
<b>Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels</b>	BEP / CAP Secteur hôtellerie /restauration	A. CHRÉTIEN, B. ROUGIER	Editeur : Editions BPI Paru en 1997
<b>Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène BEP-CAP</b>	BEP / CAP Secteur hôtellerie /restauration	A. CHRÉTIEN, B. ROUGIER	Editeur : Editions BPI Paru en 1998
<b>Sciences appliquées - CAP Cuisine et Restaurant</b>	CAP Cuisine et Restaurant 1 <sup>re</sup> et 2 <sup>e</sup> années	Auteur(s) : M. Andriamampandry- Rakotoarivelo, H. Baumert, M. Woelfli	Editeur: Nathan Paru en avril 2009