

### **1.1.5 Objectif particulier – alimentation**

Les BPC ont conscience d'une alimentation saine et mettent en œuvre les principes d'un assortiment de produits BPC mûrement réfléchi, sensibilisé et adapté aux besoins. Ils sont donc en mesure de satisfaire aux exigences changeantes d'une alimentation saine et aux besoins spécifiques de la clientèle.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<b>1.1.5.1 Principes alimentaires</b> Les BPC expliquent les principes alimentaires et décrivent leur importance dans le cadre d'une alimentation saine et de la santé humaine, à l'aide d'exemples typiques. (C2)	<b>1.1.5.1 Principes alimentaires</b> Je mets en œuvre de manière appropriée les principes alimentaires actuels adaptés aux produits.  Je garantis ainsi un assortiment varié et contribue à une alimentation saine. (C5)	<b>1.1.5.1 Principes alimentaires</b> Les BPC expliquent à l'aide d'exemples pertinents la mise en œuvre des principaux principes alimentaires d'un assortiment sain et adapté aux produits. (C2)
<b>1.1.5.2 Substances nutritives, enzymes</b> Les BPC expliquent la composition et la fonction des substances nutritives fournissant de l'énergie (protéines, lipides, glucides) et de celles ne fournissant pas d'énergie (eau, vitamines, substances minérales, substances d'accompagnement).  Les BPC expliquent la fonction des enzymes. (C2)	<b>1.1.5.2 Substances nutritives, enzymes</b> Je suis capable de renseigner des collègues ou des clients sur les substances nutritives fournissant ou non de l'énergie.  J'applique dûment les connaissances et les intègre dans mon travail. (C3)	
<b>1.1.5.3 Besoins énergétiques</b> Les BPC décrivent les besoins énergétiques et nutritionnels quotidiens. Ils tiennent compte pour ce faire du sexe, de l'activité professionnelle, de l'activité physique, de l'âge et de la situation de vie. (C2)	<b>1.1.5.3 Besoins énergétiques</b> Je suis capable de renseigner des collègues ou des clients sur les besoins énergétiques et nutritionnels appropriés. J'applique les connaissances dans mon travail quotidien. (C3)	

<p><b>1.1.5.4 Digestion humaine / métabolisme</b>  Les BPC nomment les principaux organes digestifs et leurs fonctions. Ils décrivent les processus centraux de digestion et de métabolisme à l'aide d'exemples simples.</p> <p>Ils décrivent à l'aide d'exemples des produits BPC digestes et indigestes. (C2)</p>		
<p><b>1.1.5.5 Formes d'alimentation</b>  Les BPC connaissent les principes d'un choix d'assortiment simple pour les formes d'alimentation les plus fréquentes.</p> <p>Ils décrivent les causes et les conséquences des intolérances, allergies et maladies de civilisation les plus fréquentes.</p> <p>Ils décrivent les principaux critères des formes d'alimentation courantes. (C2)</p>	<p><b>1.1.5.5 Formes d'alimentation</b>  Je fabrique de manière appropriée au sein de mon entreprise différents produits BPC diététiques.</p> <p>Je travaille en ménageant les substances nutritives dans le cadre du stockage, de la préparation et de l'apprêt. (C3)</p>	
<p><b>1.1.5.6 Autres substances</b>  Les BPC décrivent les effets possibles des allergènes, composants, additifs et toxiques fréquents.</p> <p>Ils décrivent les conséquences pour leur travail et sont capables de documenter à l'aide d'exemples. (C3)</p>		