Baccalauréat Accompagnement Soins et services à la personne

Document de repérage

Option Structure

**Fonction A : Communication – Relation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Compétences | N° Situation | Enseignant(s) | Date |
| **Compétence 1.1****Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage** |
| C 1. 1. 1 Organiser les conditions matérielles de l’accueil |  |  |  |
| **C 1. 1. 2** Créer une situation d’échange, favoriser le dialogue, l’expression de la personne, la coopération de la famille et de l’entourage  |  |  |  |
| **C 1. 1. 3** Analyser la demande |  |  |  |
| **C 1. 1. 4** Adapter sa réponse aux différentes situations dont situations de conflit et d’urgence |  |  |  |
| **C 1. 1. 5** Orienter les personnes vers les professionnels, les services, les partenaires compétents |  |  |  |
| **Compétence 1.2** **Communiquer avec l’équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires** |
| **C 1. 2. 1** Recueillir, sélectionner et ordonner les informations |  |  |  |
| **C 1. 2. 2** Choisir et utiliser l’outil de communication  |  |  |  |
| **C 1. 2.3** Rédiger, mettre en forme et diffuser un document professionnel  |  |  |  |
| **C 1. 2. 4** Assurer une veille des documents professionnels  |  |  |  |
| **C1.2.5** Transmettre les informations pour assurer la continuité de l’accompagnement |  |  |  |
| **C 1.2.6** Préparer une réunion de travail |  |  |  |
| **C 1.2.8** Intervenir en tant que représentant du service lors de réunions  |  |  |  |

Compétences du BEP

**Fonction B : Organisation – Gestion - Qualité**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Compétence** | N° situation | Enseignants | Date |
| **Compétence 2.1** **Organiser le travail en équipe professionnelle** |
| **C 2.1.1** S’inscrire dans une équipe pluri professionnelle  |  |  |  |
| **C 2.1.2** Planifier ses activités de travail |  |  |  |
| **Compétence 2.2** **Participer à la formation et à l’encadrement de stagiaires - Accueillir de nouveaux agents, des bénévoles** |
| **C 2.2.1** Présenter le service, les personnels, leur fonction |  |  |  |
| **C 2.2.2** Présenter les documents utilisés dans le service (protocoles, procédures, fiches de postes…) |  |  |  |
| **C 2.2.3** Montrer et justifier les modalités de réalisation des techniques professionnelles |  |  |  |
| **Compétence 2.3** **Participer au contrôle et à la gestion de la qualité** |
| **C 2.3.1** Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité |  |  |  |
| **C 2.3.2** Participer à l’élaboration ou à l’amélioration d’outils ou documents qualité |  |  |  |
| **C 2.3.3** Participer à la mise en œuvre d’une démarche qualité |  |  |  |
| **C 2.3.4** Participer à la mise en œuvre d’une démarche de prévention des risques professionnels  |  |  |  |
| **C 2.3.5** Participer à la mise en œuvre d’une démarche de prévention des infections nosocomiales et liées aux soins |  |  |  |
| **Compétence 2.4** **Gérer les stocks et les matériels** |
| **C 2.4.1** Evaluer les besoins en produits et matériels |  |  |  |
| **C 2.4.2** Planifier les achats en fonction des inventaires des produits et/ou de la vétusté, des matériels en réserve |  |  |  |
| **C 2.4.3** Rédiger un bon de commande et assurer le suivi des commandes |  |  |  |

* + 1. **Fonction C : Réalisation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Compétence** | N° situation | Enseignants | Date |
| **Compétence 3.1****Assurer l’hygiène de l’environnement de la personne** |
| **C 3.1.2** Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage |  |  |  |
| **C 3.1.4** Surveiller et maintenir l’état de fonctionnement du lit, des aides techniques, surveiller l’état de fonctionnement des dispositifs médicaux  |  |  |  |
| **C 3.1.5** Préparer les matériels en vue de la stérilisation |  |  |  |
| **C 3.1.6** Assurer le tri et l’acheminement du linge, des matériels et des déchets |  |  |  |
| **Compétence 3.2****Elaborer le projet individualisé, le projet de vie** |
| **C 3.2.1** Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne |  |  |  |
| **C 3. 2. 2** Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne |  |  |  |
| **C 3.2.3** Etablir un bilan de la situation et déterminer des priorités |  |  |  |
| **C 3. 2. 4** Formaliser ou participer à la formalisation du projet individualisé, du projet de vie |  |  |  |
| **C 3.2.5** Participer à la mise en œuvre du projet |  |  |  |
| **C 3.2.6** Participer au suivi et à l’évaluation du projet individualisé, du projet de vie |  |  |  |
| **Compétence 3.3** **Réaliser les activités liées à l’hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation** |
| **C 3.3.1** Aider à la réalisation de soins d’hygiène corporelle de l’adulte |  |  |  |
| **C 3.3.2** Assurer les soins d’hygiène corporelle de l’adulte : - toilette partielle - toilette complète, - douche, bains - pédiluve - change de protection |  |  |  |
| **C 3.3.3** Réaliser la toilette de l’enfant : - effectuer un change - effectuer une toilette partielle :  mains, visage - effectuer une toilette complète  un bain et un shampoing |  |  |  |
| **C 3.3.4** Aider à l’habillage et au déshabillage |  |  |  |
| **Compétence** | N° situation | Enseignants | Date |
| **C 3.3.5** Assurer la réfection d’un lit |  |  |  |
| **C 3.3.6** Installer ou aider à mobiliser une personne pour le repos, les déplacements, des activités … |  |  |  |
| **C 3.3.7** Prévenir les risques d’alitement prolongé |  |  |  |
| **Compétence 3.4** **Concevoir et mettre en œuvre des activités d’acquisition ou de maintien de l’autonomie et de la vie sociale** |
| **C 3.4.1** Choisir une ou des activités pour une personne, un groupe |  |  |  |
| **C3.4.2** Favoriser l’accès aux apprentissages du jeune handicapé dans le cadre de son accompagnement  |  |  |  |
| **C 3.4.3** Concevoir un projet d’animation |  |  |  |
| **C 3.4.4** Conduire et évaluer un projet d’animation |  |  |  |
| **C 3.4.5** Conduire et évaluer une activité individuelle, (vie quotidienne, activité motrice, d’éveil, de maintien de l’autonomie, de loisirs) |  |  |  |
| **C 3.4.6** Conduire et évaluer une activité collective (vie quotidienne, activité motrice, d’éveil, de maintien de l’autonomie, de loisirs) |  |  |  |
| **Compétence 3.5****Surveiller l’état de santé de la personne et intervenir en conséquence** |
| **C 3.5.1** Observer le comportement relationnel et social, les attitudes de la personne |  |  |  |
| **C 3.5.2** Identifier les signes de détresse, de douleur et les anomalies |  |  |  |
| **C 3.5.3** Mesurer les paramètres vitaux et les transcrire |  |  |  |
| **C 3.5.4** Aider à la prise de médicaments |  |  |  |
| **C 3.5.5** Evaluer le caractère urgent d’une situation, agir en conséquence |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Compétence** | N° situation | Enseignants | Date |
| **Compétence 3.6** **S : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas** |
| **C 3.6.3** Préparer des collations |  |  |  |
| **C 3.6.4** Distribuer des collations ou des repas  |  |  |  |
| **C 3.6.5** Organiser la distribution |  |  |  |
| **C 3.6.6** Aider à la prise des repas |  |  |  |
| **Compétence 3.7***Conduire des actions d’éducation à la santé* |
| **C 3.7.1** Repérer les besoins d’un public sur des aspects simples de santé   |  |  |  |
| **C 3.7.2** Repérer les dispositifs en éducation à la santé  |  |  |  |
| **C 3.7.3** Concevoir ou participer à l’élaboration de supports ou d’outils pédagogiques dans le cadre d’une action ou d’un projet  |  |  |  |
| **C 3.7.4** Concevoir et mettre en œuvre des actions individuelles ou collectives de promotion de la santé |  |  |  |

SAVOIRS ASSOCIES

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **Nutrition – Alimentation** |
| **1 – Sources Nutritionnelles** |  |  |  |  |
| 1.1 Constituants alimentairesNature et rôle des constituants Principales propriétés des constituants alimentaires  |  |  |  |  |
| **2 – Alimentation rationnelle** |  |  |  |  |
| 2.1 Besoins nutritionnels :Besoins nutritionnels et apports recommandés Influence de l’âge, du mode de vie, de l’activité, de l’état physiologique ou pathologique  |  |  |  |  |
| 2.2 Alimentation du nourrisson, de l’enfant :Alimentation lactéeAlimentation diversifiée |  |  |  |  |
| 2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées |  |  |  |  |
| **3 – Régimes alimentaires** |  |  |  |  |
| 3.1 Différents régimes prescrits  |  |  |  |  |
| 3.2 Allergies alimentaires |  |  |  |  |
| 3.3 Intolérance au gluten**4 –** **Comportement et habitudes alimentaires** |  |  |  |  |
| 4.1 Qualité organoleptique |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| 4.2 Education alimentaire - découverte des saveurs et textures- surpoids et obésité- … |  |  |  |  |
| 4.3 Troubles de l’alimentation  |  |  |  |  |
| **5 – Qualité sanitaire des aliments** |  |  |  |  |
| Critères de qualité Altérations courantes Toxi infections |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **Techniques professionnelles et technologie associée :****SERVICES A L’USAGER** |
| **1- Entretien de l’environnement de la personne****1 1– Eléments de connaissances communs aux techniques** |
| 1.1.1 Concepts de propreté, d’hygiène |  |  |  |  |
| 1.1.2 Dégradations et salissures Différentes dégradations : *dépôts, tartre,* Différentes salissures : *non adhérentes* *adhérentes*  |  |  |  |  |
| 1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage |  |  |  |  |
| 1.1.4 Contrôles des opérations et des résultats (contrôles visuels et microbiologiques) |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **1.2 – Entretien des locaux et des équipements** |
| selon le contexte professionnel : *Structure :**chambre de malade, salle bains, toilettes* |  |  |  |  |
| 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels  |  |  |  |  |
| 1.2.4 Matériaux à entretenir :locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, … |  |  |  |  |
| 1.2.5 Zones à risques  |  |  |  |  |
| 1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation  |  |  |  |  |
| 1.2.7 Déchets selon le contexte professionnel : *Domicile :**caractéristiques, sources, risques**déchets ménagers banals* *Structures**déchets des activités de soins*  |  |  |  |  |
| **1.4 – Technologie des appareils et des matériels** |
| 1.4.2 Matériels et appareils de remise en température |  |  |  |  |
| 1.4.4 Matériels et appareils d’entretien des locaux et des équipements  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **1.5 – Produits de nettoyage et de désinfection** |
| Détergents, désinfectants, détergents-désinfectants, détartrants, abrasifs, agglutinants |  |  |  |  |
| **1.6 – Gestion des stocks de produits et de matériels** |
| Outils de gestion (support papier ou numérique selon contexte professionnel) : *bons de commande, de livraison, factures, contrats de location, contrat de maintenance, fiches de stock, fiches de signalement des anomalies….*Rangement des p*roduits alimentaires, d’entretien, d’hygiène, de pharmacie* |  |  |  |  |
| **1.7 – Aménagement des locaux et des espaces** |
| 1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locauxpour le bien-être de la personne * qualité de l'air
* confort thermique
* confort acoustique

confort visuel |  |  |  |  |
| 1.7.3 Circuits : principes d’organisation des circuits dans les locaux :*marche en avant -circuit propre/sale - double circulation des personnes (professionnels et usagers)- réglementation*  |  |  |  |  |
| **2 Préparation des collations et des repas** |
| **2.1 – Produits alimentaires** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| 2.1.2 produits spécifiques*,*laits pour nourrissons* farines infantiles
* substituts alimentaires (produits de réhydratation, …)
* compléments alimentaires
 |  |  |  |  |
| **2.3 – Techniques de préparations de collations** |
| Préparation des fruits Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levéesBoissons chaudes et froides Confection de biberonsUtilisation de produits prêts à l’emploi, substituts alimentaires, compléments alimentaires |  |  |  |  |
| **2.4 – Techniques de services des repas, des collations** |
| Formes de distribution des repas et collations* distribution directe.
* distribution différée dans le temps et dans l'espace : liaison chaude, liaison réfrigérée

Modes de distribution des repas et collations :service à table, service au litAide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **Techniques professionnelles et technologie associée****ERGONOMIE – SOINS**  |
| **1 – Hygiène professionnelle** |
| 1.1 Tenue professionnelle |  |  |  |  |
| 1.2 Hygiène des mains |  |  |  |  |
| **2– Ergonomie et santé au travail** |
| **2.1 Conditions de travail** |
| 2.1.1 Définition et champ de l'ergonomie |  |  |  |  |
| 2.1.2 Activité de travail et situation de travailEn lien avec le cours de biologie PSE + PRAP2S et autres référentiels de formations en vigueur |  |  |  |  |
| 2.1.3 Amélioration des conditions de travail et prévention des risques professionnelsEn lien avec le cours de biologie PSE + PRAP2S et autres référentiels de formations en vigueur  |  |  |  |  |
| **2.2 Manutentions manuelles et prévention des troubles musculo-squelettiques** |
| Techniques gestuelles adaptéesEn lien avec le cours de biologie PSE + PRAP2S et autres référentiels de formations en vigueur |  |  |  |  |
| **3 – Techniques de soins d’hygiène et de confort** |
| **3.1 Démarche de soins** |  |  |  |  |
| **3.2 Soins d’hygiène et de confort de la personne** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| 3.2.1 Soins d’hygiène corporelle de l’adulte : aide à la toilette pour l’option «à domicile » ou réalisation pour l’option « en structure » |  |  |  |  |
| 3.2.2 Soins d’hygiène corporelle de l’enfant  |  |  |  |  |
| 3.2.3 Prévention des risques d’alitement prolongé (escarre, phlébite, constipation, syndrome de glissement)  |  |  |  |  |
| 3.2.4 Habillage et déshabillage |  |  |  |  |
| 3.2.5 Réfection d’un lit inoccupé |  |  |  |  |
| 3.2.6 Réfection d’un lit occupé |  |  |  |  |
| 3.2.7 Différents lits :lits enfants, lits adulte, 3.2.8 Berceaux maternité, lits médicalisés 3.2.9 Accessoires du lit:potence, barrières, arceaux, Linge de lit |  |  |  |  |
| 3.2.10 Installation au lit, au fauteuil 3.2.11 Installation pour un repas, aide aux déplacements3.2.12 Aide à l’élimination |  |  |  |  |
| 3.2.13 Matériel :D’aide à la mobilisation (lève malade, planche de transfert, poignée de traction, draps de transfert…)D’aide aux déplacements (déambulateur, fauteuil roulant, différents types de cannes)D’aide aux repas (vaisselle adaptée, …)D’aide à l’élimination (bassin, urinal, fauteuil garde-robe, sur-élévateur) |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **3.3 Surveillance de l’état de santé de la personne** |
| 3.3.1 Paramètres vitaux et principales constantes |  |  |  |  |
| 3.3.2 Observation des signes cliniques :* troubles cutanés
* douleur
* troubles du transit, de l’élimination

vomissements |  |  |  |  |
| 3.3.3 Observation du comportement relationnel ou social |  |  |  |  |
| **3.4 Transmission des informations** |
| 3.4.1 Transmissions |  |  |  |  |
| 3.4.2 Transmissions ciblées |  |  |  |  |
| **3.5 Aide à la prise de médicaments** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **Techniques professionnelles et technologie associée****ANIMATION – EDUCATION A LA SANTE** |
| **1 – Activités d’acquisition ou de maintien de l’autonomie et de la vie sociale** |
| **1.1 Apprentissages et handicap** |  |  |  |  |
| **1.2 Conduite d’activités pour une personne ou un groupe** |  |  |  |  |
| **1.3 Projet d’animation** |  |  |  |  |
| **1.4 Conduite d’animation** |  |  |  |  |
| **3– Conduite d’actions d’éducation à la santé** |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **3.1 Education à la santé, promotion de la santé** |  |  |  |  |
| **3.2 Analyse des besoins****Risques sanitaires** |  |  |  |  |
| **3.3 Préparation de l’action** |  |  |  |  |
| **3.4 Mise en œuvre** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **Sciences médico-sociales** |
| **1 – Personne aux différentes étapes de la vie et les réponses institutionnelles** |
| **1.1 Politique de santé publique** |  |  |  |  |
| 1.1.1 Notions de démographie et de santé publique  |  |  |  |  |
| 1.1.2 Santé dans le mondeIndicateurs et déterminants de santé d’une population |  |  |  |  |
| 1.1.3 Organisation sanitaire et sociale en France |  |  |  |  |
| 1.1.4 Promotion de la santé en faveur des élèves |  |  |  |  |
| 1.1.5 Différents systèmes de protection sociale : sécurité sociale (risques, branches, régimes), aide sociale, mutuelles, assurances |  |  |  |  |
| **1.2 Besoins et attentes de la personne aux différents âges – Les rythmes de vie** |  |  |  |  |
| **1.3 Enfant** |
| 1.3.1 Examens de l’enfant à la naissance |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| 1.3.2 Développement somatique, sensoriel et moteur |  |  |  |  |
| 1.3.3 Développement affectif, social, intellectuel et psychologiqueModes d'expression et de communication  |  |  |  |  |
| 1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace |  |  |  |  |
| 1.3.5 Développement intellectuel |  |  |  |  |
| 1.3.6 Comportement social |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| 1.3.7 Droits de l’enfant |  |  |  |  |
| 1.3.8 Protection maternelle et infantile |  |  |  |  |
| 1.3.9 Accueil collectif : accueil collectif régulier, accueil collectif occasionnel ou ponctuel, jardins d’enfants, jardins d’éveil, service d’accueil familial, multi - accueil … |  |  |  |  |
| 1.3.11 Ecole maternelle, élémentaire |  |  |  |  |
| 1.3.12 Accueil de loisirs sans hébergement, séjours de vacances avec hébergement |  |  |  |  |
| **1. 4 Adolescent** |
| 1.4.1 DéfinitionEvolution du concept  |  |  |  |  |
| 1.4.2 Comportements |  |  |  |  |
| 1.4.3 Conduites à risques(cf. P.S.E) |  |  |  |  |
| 1.4.4 Droits des mineurs |  |  |  |  |
| **1.5 Aide sociale à l’enfance** |  |  |  |  |
| **1. 6 Famille** |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| 1.6.1 Evolution de la famille  |  |  |  |  |
| 1.6.2 Formes d’union |  |  |  |  |
| 1.6.3 Autorité parentale |  |  |  |  |
| **1.7 Personne âgée** |
| 1.7.1 Vieillissement, sénescence, sénilité |  |  |  |  |
| 1.7.2 Différents âges de la vieillesse (3ème âge, 4ème âge) et place de la personne âgée dans la société |  |  |  |  |
| 1.7.3 Vieillissement biologique  |  |  |  |  |
| 1.7.4 Maladie d’Alzheimer |  |  |  |  |
| 1.7.5 Vieillissement cognitif et psychologique |  |  |  |  |
| 1.7.6 Perte d’autonomie, dépendance  |  |  |  |  |
| 1.7.7 Facteurs générateurs de la perte d’autonomie |  |  |  |  |
| 1.7.8 Comportements face au vieillissement |  |  |  |  |
| 1.7.9 Politique sociale et médicosociale |  |  |  |  |
| 1.7.12 Etablissements et structures d’accueil (contrat de séjour, charte, professionnels ….) |  |  |  |  |
| **1.8 Personne handicapée** |
| 1.8.1 Différents types de handicap |  |  |  |  |
| 1.8.2 Attitudes face au handicap  |  |  |  |  |
| 1.8.3 Législation en faveur des personnes handicapées |  |  |  |  |
| **1.8.4 Etablissements en faveur des personnes handicapées** |  |  |  |  |
| 1.8.5 Services spécifiques aux personnes handicapées  |  |  |  |  |
| 1.8.6 Handicap et scolarisation  |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **1.9 Protection des majeurs vulnérables** |  |  |  |  |
| **1.10 Personne malade** |
| 1.10.1 Classification des maladies |  |  |  |  |
| 1.10.2 Conséquences de la maladie |  |  |  |  |
| 1.10.3 Comportements face à la maladie |  |  |  |  |
| 1.10.4 Droits du malade |  |  |  |  |
| 1.10.5 Etablissements en faveur des malades (dont professionnels) |  |  |  |  |
| 1.10.6 Sécurité sociale : assurance maladie,Couverture maladie universelle (C.M.U.), aide médicale, forfait hospitalier, mutuelle |  |  |  |  |
| **1.11 fin de vie et mort** |
| 1.11.1 Aspects biologiques, psychosociologiques, culturels de la mort |  |  |  |  |
| 1.11.2 Mort subite du nourrisson |  |  |  |  |
| 1.11.3 Personne mourante : accompagnement, problèmes éthiques |  |  |  |  |
| **2 – Méthodologie d’intervention** |
| **2.1 Bientraitance - Maltraitance** |
| 2.1.1 Promotion de la bientraitance |  |  |  |  |
| 2.1.2 Prévention de la maltraitance |  |  |  |  |
| **2.2 Projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé, projet d’accompagnement** |
| 2.2.1 Différents types de projet  |  |  |  |  |
| 2.2.2 Construction du projet |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **2.4 Notions de droit** (en lien avec le programme d’économie gestion) |
| 2.4.1 Contrat de travail |  |  |  |  |
| 2.4.2 Durée du travail, congés |  |  |  |  |
| 2.4.3 Salaire |  |  |  |  |
| 2.4.4 Formation tout au long de la vie dans le secteur sanitaire et social  |  |  |  |  |
| 2.4.5 Convention collective |  |  |  |  |
| **2.5 Ethique et Déontologie** |
| Secret professionnel, discrétion professionnelle, secret partagé |  |  |  |  |
| **2. 6 Qualité** |
| 2.6.1 Certification des établissements de santé |  |  |  |  |
| 2.6.2 Evaluation en EHPAD |  |  |  |  |
| 2.6.3 Notion d’analyse des pratiques professionnelles, d’évaluation des pratiques professionnelles, de guides de bonnes pratiques  |  |  |  |  |
| **2. 7 Travail en équipe – Gestion d’équipe – Tutorat** |
| 2.7.1 Travail en équipe |  |  |  |  |
| 2.7.3 Tutorat des stagiaires |  |  |  |  |
| 2.7.4 Accompagnement des nouveaux agents, des bénévoles |  |  |  |  |
| **2.8 Relation personne aidante - personne aidée** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **3 – Communication professionnelle et interprofessionnelle** |
| **3. 1 Formes, rôles et contexte de la communication** |
| Formes, situations, fonctions, facteurs de la communication |  |  |  |  |
| **3. 2 Communication écrite** |  |  |  |  |
| **3. 3 Communication visuelle** |  |  |  |  |
| **3. 4 Communication orale** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **Biologie et microbiologie appliquées** |
| **1 Organisation générale du corps humain** |  |  |  |  |
| **2 Cellule** |
| 2.1 Structure et ultrastructure |  |  |  |  |
| 2.2 Principaux organites |  |  |  |  |
| 2.3 Échanges membranaires |  |  |  |  |
| 2.4 Multiplication cellulaire : mitose |  |  |  |  |
| 2.5 Caryotype |  |  |  |  |
| **3 Maladies génétiques** |  |  |  |  |
| **4 Anomalies du fonctionnement de la cellule : cancers** |  |  |  |  |
| **5 Tissus** |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **6 Peau** |
|  6.1 Structure, fonctions |  |  |  |  |
| 6.2 Flore cutanée |  |  |  |  |
| 6.3 Evolution de la peau |  |  |  |  |
| 6.4 Observation de la peau |  |  |  |  |
|  *Physiopathologie : plaies, brûlures, escarres, érythème fessier, gale, pédiculose*  |  |  |  |  |
| **7 Appareils génitaux** |
| 7.1 Anatomie |  |  |  |  |
| 7.2 Gonades |  |  |  |  |
| 7.3 Gamètes |  |  |  |  |
| 7.4 Puberté, ménopause, andropause |  |  |  |  |
| 7.5 Contraception  |  |  |  |  |
| *7.6 Physiopathologie :**Les infections sexuellement transmissibles (IST)* |  |  |  |  |
| 7.7 Fécondation |  |  |  |  |
| 7.8 Gestation, hygiène de la grossesse |  |  |  |  |
| 7.9 Glandes mammaires |  |  |  |  |
|  *7.10 Physiopathologie :Toxoplasmose congénitale* |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **8 Appareil cardiovasculaire** |
| 8.1 Anatomie du cœur et des vaisseaux |  |  |  |  |
| 8.2 Contraction cardiaque, pression artérielle |  |  |  |  |
| 8.3 Composition du sang et de la lymphe |  |  |  |  |
| 8.4 Principales constantes sanguines |  |  |  |  |
| *8.5 Physiopathologie :** + *hypertension artérielle, AVC, infarctus du myocarde, phlébites*
 |  |  |  |  |
| **9 Appareil excréteur** |
| 9.1 Anatomie |  |  |  |  |
| 9.2 Structure et rôles du néphron |  |  |  |  |
| 9.3 Rôles du rein, homéostasie |  |  |  |  |
| *9.4 Physiopathologie : infections urinaires, incontinences urinaires, insuffisance rénale* |  |  |  |  |
| **10 Appareil respiratoire** |
| 10.1 Anatomie |  |  |  |  |
| 10.2 Mécanique ventilatoire |  |  |  |  |
| 10.3 Echanges gazeux |  |  |  |  |
| *10.4 Physiopathologie : asthme, insuffisance respiratoire, asphyxie (monoxyde de carbone), tuberculose, bronchiolite* |  |  |  |  |
| *10.5 Tabagisme* |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **11 Système locomoteur** |
| 11.1 Anatomie du squelette |  |  |  |  |
| 11.2 Différents types d’os, structure d’un os long |  |  |  |  |
| 11.3 Mécanismes de la croissance osseuse, indices de croissance |  |  |  |  |
| 11.4 Tissu musculaire : structure et propriétés |  |  |  |  |
| 11.5 Anatomie d’une articulation  |  |  |  |  |
| 11.6 Etude d’un mouvement, de la marche |  |  |  |  |
| *11.7 Physiopathologie :* * *ostéoporose,*
* *arthrose, arthrite,*
* *fracture, entorse*
* *luxation*
* *lordose, cyphose, scoliose,*
* *troubles musculo-squelettiques (en lien avec le programme de PSE et PRAP 2S ou référentiels de formations en vigueur)*
 |  |  |  |  |
| **12 Appareil digestif** |
| 12.1 Anatomie |  |  |  |  |
| 12.2 Mécanismes et bilan de la digestion |  |  |  |  |
| 12.3 Dentition, hygiène bucco dentaire |  |  |  |  |
| 12.4 Spécificités de l’appareil digestif du jeune enfant, de la personne âgée |  |  |  |  |
| *12.5 Physiopathologie : troubles digestifs (vomissements, diarrhée, constipation), gastro-entérites* |  |  |  |  |
| **13 Régulation de la glycémie** |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **14 Système nerveux** |
| 14.1 Organisation du système nerveux |  |  |  |  |
| 14.2 Structure, propriétés du neurone et du nerf |  |  |  |  |
| 14.3 Synapses |  |  |  |  |
| 14.4 Activité réflexe |  |  |  |  |
| 14.5 Activité volontaire |  |  |  |  |
| 14.6 Sommeil  |  |  |  |  |
| *14.7 Physiopathologie :**Douleur, troubles de l’équilibre, Parkinson, Démences séniles, Alzheimer,* *Epilepsie* |  |  |  |  |
| *14.8 Toxicomanies (en lien avec l’éducation à la santé et la PSE)* |  |  |  |  |
| **15 Oeil** |
| 15.1 Anatomie de l’œil |  |  |  |  |
| 15.2 Vision : perception et transmission des images |  |  |  |  |
| *15.3 Physiopathologie :* * *Défauts de la vision (myopie, presbytie)*
* *Strabisme*
* *Cataracte*
* *Dégénérescence maculaire liée à l’âge*
 |  |  |  |  |
| **16 Oreille** |
| 16.1 Anatomie de l’oreille |  |  |  |  |
| 16.2 Audition : perception et transmission des sonsEquilibre |  |  |  |  |
| *16.3 Physiopathologie : Otite -Surdité*  |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **17 Explorations et moyens diagnostics** |
| Examens biologiques (analyses de sang, d’urine, de selles, de liquide céphalo-rachidien)Examens par imagerie (radiologie, échographie, scannographie, scintigraphies, imagerie par résonnance magnétique)Examens par endoscopieExamen par enregistrement graphique (électrocardiogramme, électroencéphalogramme, doppler) |  |  |  |  |
| **18 Diversité du monde microbien** |
| 18.1 Protozoaires, champignons microscopiques, bactéries, virus |  |  |  |  |
| *18.2 Physiopathologie**étude d’une mycose : l’intertrigo interdigital (pied d’athlète) ou le muguet* |  |  |  |  |
| **19 Bactéries** |
| 19.1 Structure, ultrastructure |  |  |  |  |
| 19.2 Conditions de vie et multiplication  |  |  |  |  |
| 19.3 Sporulation |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **20 Pouvoir pathogène des bactéries** |
| 20.1 Infection bactérienne |  |  |  |  |
| 20.2 Antibiotiques, résistance bactérienne |  |  |  |  |
| **21 Virus** |
| 21.1 Structure.et reproduction  |  |  |  |  |
| 21.2 Physiopathologie*Deux exemples de maladie virale : l’hépatite B, la grippe* |  |  |  |  |
| **Savoirs associés** | **N° situation** | **Compétences traitées** | **Enseignants** | **Date** |
| **22 Système immunitaire** |
| 22.1 Immunité innée : Barrière cutanéo-muqueuse,- Réaction inflammatoire |  |  |  |  |
| 22.2 Immunité adaptative : réponse humorale - réponse cellulaire |  |  |  |  |
| 22.3 Vaccination |  |  |  |  |
| 22.4 *Physiopathologie**Allergies*  |  |  |  |  |
| **23 Maladies infectieuses de l’enfant** |  |  |  |  |
| **24 Infections nosocomiales et infections associées aux soins** |
| 24.1 Agents pathogènes dont Bactéries multirésistantesModes de transmission (porteurs malades, porteurs asymptomatiques, réservoirs inertes…) |  |  |  |  |
| 24.2 Facteurs favorisants  |  |  |  |  |
| 24.3 Structures de prévention dont comités de lutte contre les infections nosocomiales (CLIN) |  |  |  |  |
| 24.4 Risques biologiques |  |  |  |  |

Savoirs BEP