****

**Ensemble documentaire**

**Pour le**

**CCF du bac pro ASSP**

**Le diplôme intermédiaire**

**BEP ASSP**

**Les documents spécifiques PFMP sont à consulter dans le dossier « livret de suivi des PFMP »**

**Ce livret sera complété ultérieurement par les outils de certification du BAC ASSP**

**Sommaire**

**Epreuve EP1**

* Cahier des charges p.3
* Trame élève pour situation professionnelle p.5
* Fiche de notation p.6

**Epreuve EP2**

* Cahier des charges p.8
* Trame élève pour situation professionnelle p.10
* Fiche de notation p.11

**Cahier des charges**

**Epreuve EP1 : Techniques de services à l’usager**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Savoirs associés requis** | **Nutrition** | **Biologie** |
| 1.1 Constituants alimentaires  1.2 Groupes d’aliments  1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires  4.1 Qualité organoleptique  5 - Qualité sanitaire des aliments | 12 L’appareil digestif |
| **Sciences médico-sociales** |
| 2. 7. 1 Travail en équipe  3. 4 Communication orale |
| **Techniques professionnelles et technologie associée** : **«Services à l’usager »** | |
| **Entretien de l’environnement de la personne**  1.1- Eléments de connaissances communs aux techniques  1. 2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique  1.2. 2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle ou 1.2.3 Techniques de bio nettoyage des locaux, des équipements et matériels  1. 2. 4 Matériaux à entretenir  1. 3 Entretien des textiles  1. 4 Technologie des appareils et des matériels  1. 5 Produits de nettoyage et de désinfection | |
| **Préparation des collations et des repas**  2.1.1 Produits alimentaires courants  2. 2 Techniques de préparations de repas  2. 3 Techniques de préparation de collations  2. 4 Techniques de service des repas, des collations | **Techniques professionnelles – Ergonomie - Soins**  3. 2.13 Matériels d’aide aux repas |
| **EP1 A en PFMP**  **Porte sur : -le service des repas et des collations**  **- l’aide à la prise des repas** | | |
| **Compétences évaluées** | 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 2. 1. 1 S’inscrire dans une équipe pluri professionnelle  C 2. 3. 1 Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité  C 2. 3. 3 Participer à la mise en oeuvre d’une démarche qualité  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. 6. 4 Distribuer des collations ou des repas  C 3. 6. 6 Aider à la prise des repas | |
| **Lieu** | Sur le lieu de PFMP par le tuteur et un professeur d’enseignement professionnel  Il est important d’avoir négocié les tâches que l’élève doit réaliser, en amont de la PFMP pour pourvoir réaliser l’évaluation dans de bonnes conditions.  La note obtenue est confidentielle et ne doit pas être communiquée à l’élève. | |
| **Période** | A la fin de la première PFMP de première  ou pour les élèves issus d’une passerelle, de la seconde PFMP de première | |
| **EP1 B en établissement**  **Porte sur :**  **- La réalisation d’un plat destiné à un repas pour 2 à 4 personnes ou d’une collation**  **- L’entretien du linge et/ou des équipements ou la réalisation d’un bio-nettoyage** | | |
| **Compétences évaluées** | C 2. 1. 2 Planifier ses activités de travail  C 3. 1. 1 Mettre en oeuvre des techniques de nettoyage ou C 3. 1. 2 Mettre en oeuvre des techniques de bio nettoyage  C 3. 1. 3 Mettre en oeuvre des techniques d’entretien du linge ou C3.1.6 Assurer le tri et  l’acheminement du linge, des matériels et des déchets  C 3. 6. 2 Préparer un repas ou C 3. 6.3 Préparer des collations | |
| **Lieu** | En établissement de formation selon les modalités en vigueur des CCF | |
| **Période** | Au cours du premier semestre de première ou au plus tard en fin d’année de première pour les élèves issus d’une passerelle. | |
| **Durée** | 2 heures maximum | |
|  |  | |
| **Une partie pratique** | Dans le cadre du contexte en cours d’étude, la situation professionnelle support de l’évaluation pratique doit permettre à l’élève de planifier ses activités en tenant compte de l’environnement professionnel décrit.  ***La situation d’évaluation***: elle doit  - être intégrée au contexte en cours d’étude, avec son dossier technique précisant les caractéristiques de la structure et des usagers, l’organisation du travail, les outils internes usités...  - être en lien avec le RAP  - permettre au candidat de s’identifier comme professionnel  - décrire la ou les tâches à effectuer  - préciser le nombre de portions  - peut permettre au candidat un choix raisonné  ***Les tâches confiées à l’élève devront comprendre :***  -**préparation de collations en vue du service**   * Une ou 2 préparations en fonction du degré de difficulté de celles-ci (exemples : une préparation mettant en œuvre plus d’une technique : une tarte aux pommes sinon 2 préparations : un jus pressé + une salade de fruits). * Présentation en vue d’une distribution immédiate ou préparation en vue d’une consommation différée.   -**maintien de l’hygiène des locaux, des équipements et des matériels** :   * La remise en état du poste de travail et des équipements utilisés   et   * Le nettoyage d’une zone (mobilier, sol), de matériel, d’équipements/   ou un bio nettoyage d’un matériel, d’un équipement, d’une zone/  ou une technique d’entretien du linge. | |
| **Une partie écrite** | **En lien avec la situation professionnelle support de la partie pratique :**  L’écrit doit permettre à l’élève de mobiliser ses savoirs afin de justifier ses choix.  Pour chaque situation d’évaluation, les questions porteront sur tout ou partie des savoirs associés en lien avec les compétences ciblées.  Le nombre de questions sera de 4 maximum, sur un temps de 15 à 20 minutes.  Lors de l’épreuve, l’élève peut choisir le moment pour faire son écrit.  La partie écrite est notée sur 4 pts. | |
| **Qui** | Le professeur en charge de l’enseignement  Des professionnels sont associés si possible :  -soit en étant présents comme jury lors d’une séance d’évaluation.  -soit en participant ou en validant les situations d’évaluation proposées aux élèves | |

Trame élève pour situation professionnelle EP1

|  |  |
| --- | --- |
| LOGO  Etablissement | Diplôme : BEP ASSP |
| Intitulé de l’épreuve EP1B |
| Session |

Durée de la partie pratique :

|  |
| --- |
| CONTEXTE DE TRAVAIL : |
| Situation professionnelle n : …… |
|  |

Vous réaliserez :

-

-

- la remise en état de son poste de travail

|  |
| --- |
| - |

Vous serez évalué sur les compétences suivantes :

|  |
| --- |
| C 2. 1. 2 Planifier ses activités de travail  C 3. 1.1 mettre en œuvre des techniques de nettoyage ou C 3. 1.2 Mettre en oeuvre des techniques de bio nettoyage  C3.1.3 Mettre en œuvre des techniques d’entretien du linge ou C 3. 1.6 Assurer le tri et l’acheminement du linge, des matériels et des déchets  C 3. 6.3 Préparer des collations |

Vous pourrez utiliser les annexes suivantes du dossier technique du contexte

-

Vous répondrez aux questions suivantes

-

-

-

-

Vous devrez remettre l’ensemble des documents à la fin de l’épreuve.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom**  LogoAcademieRennes  **Prénom** | **Etablissement de formation** |
| **Session** |

**GRILLE DE NOTATION**

**EP1 B : Techniques de services à l’usager**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences et indicateurs** | **Positionnement** | | | | **Observations** | **Notation** |
| **I** | **P** | **S** | **TS** |
| **C212 Planifier ses activités de travail** |  | | | | | |
| Organisation respectant la priorité des activités tenant compte :   * Des besoins des personnes |  |  |  |  |  | / 4 pts |
| * Des contraintes horaires |  |  |  |  |
| * Des contraintes du service |  |  |  |  |
| **C 311 : Mettre en œuvre des techniques de nettoyage /**  **C 312 : Mettre en œuvre des techniques de bionettoyage**  **et/ou** | | | | | | **6 pts** |
| **Maitrise des techniques :** |  | | | |  |
| * Respect des règles d’hygiène, de sécurité, d’économie et d’ergonomie |  |  |  |  |
| * Utilisation rationnelle des différents matériels et produits |  |  |  |  |
| * Respect de protocoles |  |  |  |  |
| * Respect du temps imparti |  |  |  |  |
| * Qualité du résultat |  |  |  |  |
| **OU** | | | | | |
| ***C 313 : Mettre en œuvre des techniques d’entretien du linge /***  **C 316 : Assurer le tri et l’acheminement du linge, des matériels et des déchets** | | | | | |
| * *Maitrise des techniques de tri, de lavage, de repassage et de pliage du linge*   C313 |  |  |  |  |  |
| * *Adaptation simple d’un vêtement à une perte d’autonomie ou de handicap* |  |  |  |  |
| * *Réfection courante du linge* |  |  |  |  |
| * *Qualité du résultat*   C 316 |  |  |  |  |
| * Respect des circuits propre/sale |  |  |  |  |
| * Respect des protocoles et procédures |  |  |  |  |
| * Respect des règles d’hygiène |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C 362 : Préparer des repas**  **C 363 : Préparer des collations** | | | | | | 6 pts |
| * Maitrise des techniques |  |  |  |  |  |
| * Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de la personne |  |  |  |  |
| * Respect des règles d’hygiène, d’économie et de sécurité |  |  |  |  |
| * Respect du temps imparti |  |  |  |  |
| * Résultat conforme aux critères organoleptiques |  |  |  |  |
| * Présentation soignée et adaptée à la personne |  |  |  |  |
|  | **Pratique / 16 pts** | | | | | |
| **Ecrit / 4 pts** | | | | | |
| **TOTAL** | **/ 20 PTS** | | | | | |

***En cas de manquements répétitifs en termes d’hygiène et/ou de sécurité et/ou de relation, la note ne pourra être supérieure à 10 (A justifier en appréciation)***

**Appréciation générale**

**Date :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Professionnel référent**  **Nom Prénom signature** | **Enseignant**  **Nom Prénom signature** |

**Cahier des charges**

**Epreuve EP2 :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Savoirs associés requis** | **Biologie et microbiologie appliquées** | Sciences médico-sociales |
| 1 Organisation du corps humain  2 Cellule  5 Tissus  6 Peau  18 Diversité du monde microbien  19 Bactéries  20 Pouvoir pathogène des bactéries  22 Système immunitaire  23 Maladies infectieuses de l’enfant | 1. 2 Besoins et les attentes de la personne aux différents âges de la vie – Les rythmes de vie  1. 3 Enfant  1. 6 Famille  2. 1 Bientraitance – Maltraitance  2. 5 Ethique et Déontologie  3. 1 Formes, rôles et contexte de la communication |
| **Techniques professionnelles et technologie associée: «Services à l’usager »** | Techniques professionnelles et technologie associée : « Soins ergonomie » |
| 1. 6 Gestion des stocks et matériels | 1. 1 Tenue professionnelle  1. 2 Hygiène des mains  3. 2. 2 Soins d’hygiène corporelle de l’enfant  3. 2. 4 Habillage et déshabillage  3. 2. 5 Réfection d’un lit inoccupé  3. 2. 7 Différents lits  3. 2. 9 Linge de lit  3. 4. 1 Transmissions |
| **Compétences évaluées** | C1. 2. 1 Recueillir, sélectionner et ordonner des informations  C1. 2. 5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l’accompagnement  C 2. 4. 1 Evaluer les besoins en produits et matériels  C 3.3.3 Réaliser la toilette de l’enfant  et /ou C 3.3.4 Aider à l’habillage et au déshabillage  C 3.3.5.1 Assurer la réfection d’un lit inoccupé | |
| **Lieu** | En établissement de formation selon les modalités en vigueur des CCF | |
| **Période** | Au cours du premier semestre de première ou au plus tard en fin d’année de première pour les élèves issus d’une passerelle. | |
| **Durée** | 2h maximum (partie écrite plus partie pratique)  La durée estimée pour la partie pratique sera précisée sur le document élève en fonction de la nature des tâches à réaliser. | |
| **Qui** | Le professeur en charge de l’enseignement  Des professionnels associés :   * Soit en étant présents comme jury lors d’une séance d’évaluation. * Soit en participant ou en validant les situations d’évaluation proposées aux élèves. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Une partie pratique** | Dans le cadre du contexte en cours d’étude, la situation professionnelle support de l’évaluation pratique doit permettre à l’élève de planifier ses activités en tenant compte de l’environnement professionnel décrit.  ***La situation d’évaluation*** doit être intégrée au contexte en cours d’étude, avec son dossier technique précisant les caractéristiques de la structure et des usagers, l’organisation du travail, les outils internes usités...  Elle doit permettre à l’élève de se projeter en tant que professionnel.  Elle annonce les activités à réaliser :   * Un soin d’hygiène chez l’enfant et un habillage ou déshabillage   ou   * Un soin d’hygiène chez l’enfant et la réfection d’un lit inoccupé   ou   * Un habillage ou déshabillage et la réfection d’un lit inoccupé   Une situation professionnelle identique peut servir de support à l’évaluation de différentes activités.   * Exemples d’annexes du dossier technique à cibler pour l’élève :   + Cahier de transmission   + Certains protocoles (hyperthermie / gale/ pédiculose)   + Extrait de dossier individuel (pathologie, bilan d’autonomie, projet de vie, de soin…)   + Liste du matériel et produits disponibles (en fonction de la situation)   En plus, prévoir un document informant l’élève tenant le rôle de l’usager des éléments de communication à développer et attitudes à adopter.  Le document présenté à l’élève précisera :   * Le contexte * La situation professionnelle et les activités à conduire * Les compétences évaluées conformément à la définition d’épreuve * Les conditions de réalisation : durée, travail sur mannequin ou avec usager, …, * Les documents à renseigner et/ou à rendre au jury. * Les annexes ciblées |
| **Une partie écrite** | **En lien avec la situation professionnelle support de la partie pratique :**  L’écrit doit permettre au candidat de mobiliser ses savoirs afin de justifier ses choix.  Pour chaque situation d’évaluation, les questions porteront sur tout ou partie des savoirs associés en lien avec les compétences ciblées.  Le nombre de questions sera de 4 maximum, sur un temps de 15 à 20 minutes.  Lors de l’épreuve, l’élève peut choisir le moment pour faire son écrit.  La partie écrite est notée sur 4 pts. |

Trame élève pour situation professionnelle EP2

|  |  |
| --- | --- |
| LOGO  établissement | Diplôme : BEP ASSP |
| Intitulé de l’épreuve EP2 |
| Session |

Durée de la partie pratique :

|  |
| --- |
| CONTEXTE PROFESSIONNEL : |
| Situation professionnelle n°: |
|  |

Vous devez réaliser :

-

-

- la remise en état de son poste de travail

|  |
| --- |
| - les transmissions  Vous disposez d’une durée de : |

Vous serez évalué sur les compétences suivantes :

|  |
| --- |
| C 1.2. 1. Recueillir, sélectionner et ordonner des informations  C 1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l’accompagnement  C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels  C 3.3.3 Réaliser la toilette de l’enfant  et /ou C 3.3.4 Aider à l’habillage et au déshabillage  C 3.3.5.1 Assurer la réfection d’un lit inoccupé |
|  |
|  |

Vous pourrez utiliser les annexes suivantes du dossier technique du contexte

-

Vous répondrez aux questions suivantes

-

-

-

-

L’ensemble des documents seront remis à la fin de l’épreuve

-

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom**  LogoAcademieRennes  **Prénom** | **Etablissement de formation** |
| **Session** |

**GRILLE DE NOTATION – EP2 : Soins, hygiène et confort**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | **Indicateurs d’évaluation** | **Observations** | **Note** |
| **Communication - Relation** | | | |
| **C 1.2.1 Recueillir, sélectionner les informations** | * **Recueil d’informations récentes et diversifiées** * **Pertinence de la sélection des données** |  | **/ 2 points** |
| **C 1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l’accompagnement** | * **Exactitude, exhaustivité et objectivité des données transmises** |
| Organisation – Gestion – Qualité | |  |
| **C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels** | * **Suivi correct de l’état des stocks** * **Signalement des anomalies** |
| **Réalisation** | | | |
| **C 3. 3. 3 Réaliser la toilette de l’enfant** | * **Organisation en adéquation avec l’environnement** * **Mise en œuvre justifiée des gestes techniques conformément : aux règles d’hygiène, de sécurité, d’économie, d’ergonomie, à la pudeur et au confort de la personne.** * **Comportement relationnel adapté** * **Qualité du résultat** |  | **/14**  **7 points par technique** |
| **C 3. 3.4 Aider à l’habillage et au déshabillage** | * **Attitude stimulante** * **Intervention dans le respect des capacités, de l’autonomie de la personne** * **Respect de la pudeur** * **Respect de la culture, des souhaits de la personne** |
| **C 3. 3.5.1 Assurer la réfection du lit inoccupé** | * **Choix du linge** * **Respect des règles d’hygiène, de confort, d’ergonomie et de sécurité.** * **Respect des capacités des désirs et des habitudes de vie** * **Comportement relationnel adapté** |
| **Partie pratique** | | **/ 16 pts** | |
| **Partie écrite** | | **/ 4 pts** | |
| **TOTAL** | | **/ 20 pts** | |

***En cas de manquements répétitifs en termes d’hygiène et/ou de sécurité et/ou de relation, la note ne pourra être supérieure à 10 (A justifier en appréciation)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Professionnel**  **Nom Prénom signature** | **Appréciation générale** | **Enseignant**  **Nom Prénom signature** |

**Date**