

**Mise en œuvre du  
Contrôle en Cours de Formation**

**Brevet d'Etudes Professionnelles  
Accompagnement, Soins et Services à la Personne**

*Diplôme Intermédiaire du Baccalauréat Professionnel  
Accompagnement, Soins et Services à la Personne*

Septembre 2013

## PREAMBULE

Cet ensemble documentaire comprend des informations et les grilles concernant la mise en œuvre du Contrôle en Cours de Formation (CCF) du BEP ASSP (Accompagnement, Soins et Services à la Personne) à destination des formations assurées dans l'académie d'Amiens.

### Textes de référence du BEP ASSP

- ✓ Arrêté du 18 août 2011
- ✓ Bulletin Officiel n°36 du 6 octobre 2011  
[http://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=57609](http://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin_officiel.html?cid_bo=57609)

Le BEP ASSP est le diplôme intermédiaire du Baccalauréat Professionnel ASSP. Les élèves qui préparent le Bac Pro en 3 ans, sous statut scolaire doivent passer les épreuves au cours de leur cursus. Les évaluations des épreuves professionnelles, dans le cadre du CCF doivent être réalisées avant la fin du 1<sup>er</sup> semestre de la classe de première professionnelle.

Les professeurs de Biotechnologies et/ou de Sciences et Techniques Médico-Sociales sont responsables des épreuves professionnelles du BEP ASSP dans le cadre du CCF.

Des professionnels sont associés à l'évaluation en CCF, soit pour la construction de la situation d'évaluation, de l'évaluation, .....

Des compléments d'information concernant la mise en œuvre du CCF sont en ligne sur le site EDUSCOL : <http://eduscol.education.fr/cid47722/une-modalite-d-evaluation-certificative-adaptee-aux-specificites-de-la-voie-professionnelle.html>

## SOMMAIRE

<b>1 – EPREUVES PROFESSIONNELLES</b>	<b>page 3</b>
<b>2 – ORGANISATION DES PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>	<b>page 3</b>
<b>3 - ELABORATION ET ORGANISATION DES EVALUATIONS</b>	<b>page 4 - 5</b>
<b>4 - TABLEAU RECAPITULATIF DU CCF EN BEP ASSP</b>	<b>page 6</b>
<b><u>ANNEXES</u></b>	<b>page 7</b>
• <b>Page de garde du dossier individuel du CCF</b>	<b>page 8</b>
• <b>Grille évaluation EP1</b>	<b>page 9</b>
• <b>Grille évaluation EP1 en CF – Option A « à domicile »</b>	<b>page 10</b>
• <b>Grille évaluation EP1 en CF – Option B « en structure »</b>	<b>page 11</b>
• <b>Grille évaluation EP2</b>	<b>page 12-13</b>

Les titulaires du BEP « Accompagnement, Soins et Services à la Personne » exercent leurs activités :

- Dans le souci constant de la bienveillance des personnes,
- En respectant les règles déontologiques, en particulier le secret et la discrétion professionnelle,
- Dans le cadre d'un travail en équipe pluriprofessionnelle en référence aux limites de compétences,
- En adoptant une attitude réflexive sur leurs pratiques professionnelles et leurs activités.

## **1 – EPREUVES PROFESSIONNELLES**

Le domaine professionnel est constitué de 2 unités, chacune coefficient 6 :

### **▪ UP1- EP1 Techniques de services à l'utilisateur**

L'épreuve permet de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles suivantes, dans le respect de l'autonomie de la personne :

- Préparation et service de repas et collations ou préparation de collations et service de repas et collations,
- Maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels.

Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en œuvre les techniques de services à l'utilisateur en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie, de justifier les activités conduites en mobilisant ses connaissances, de gérer et de remettre en état son poste de travail, de contrôler la qualité du travail réalisé.

L'épreuve s'appuie sur deux situations d'évaluation, d'égales valeurs réalisées en CCF : La première situation d'évaluation a lieu en entreprise au cours de l'une des premières PFMP réalisées par l'élève, la seconde en centre de formation.

### **▪ UP2- EP2 Soins d'hygiène et confort**

L'épreuve permet de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation :

- aide à la toilette ou réalisation des soins d'hygiène corporelle,
- réfection et change de lit inoccupé
- habillage ou déshabillage

Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en œuvre des techniques de soins, d'hygiène et de confort en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie, de justifier les activités conduites en mobilisant ses connaissances, de gérer et de remettre en état son poste de travail, de contrôler la qualité du travail réalisé.

L'épreuve s'appuie sur une situation d'évaluation organisée en centre de formation au cours des activités habituelles.

## **2 – ORGANISATION DES PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)**

La formation au Baccalauréat Professionnel ASSP sous statut scolaire prévoit 22 semaines de PFMP. La durée de PFMP nécessaire pour l'évaluation de l'épreuve pratique en milieu professionnel du diplôme intermédiaire du BEP ASSP est de 6 semaines. Celles-ci sont incluses dans les 22 semaines prévues du baccalauréat professionnel.

Texte de référence : BO spécial n°2 du 19 février 2009 concernant la Rénovation de la Voie Professionnelle  
<http://www.education.gouv.fr/pid20873/special-n-2-du-19-fevrier-2009.html>

La répartition annuelle de ces périodes est laissée à l'initiative des établissements. Elle doit faire l'objet d'une réflexion pédagogique de la part des équipes (enseignement professionnel et général) afin de prendre en compte l'exploitation pédagogique de ces périodes ainsi que l'organisation des CCF.

### 3- ELABORATION ET ORGANISATION DES EVALUATIONS

#### EP1-UP1 Techniques de services à l'utilisateur

Coef. 6 (+ 1 PSE)

##### Première partie : Bilan réalisé en fin de PFMP avec le tuteur

En amont de la PFMP : négocier les tâches que l'élève devra réaliser et bien s'assurer de la compatibilité du lieu d'accueil avec les compétences à évaluer.

**Bilan de la PFMP** en fin de seconde portant sur :

- Le service des repas et collations,
- L'aide à la prise de repas.

**Compétences suivantes :**

**C1.1.2** Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage

**C2.1.1** S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle

**C2.3.1** Repérer les personnels et instances chargés de la gestion et du contrôle qualité

**C2.3.3** Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité

**C3.2.1** Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne

**C3.2.2** Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne

**C3.6.4** Distribuer des collations ou des repas

**C3.6.6** Aider à la prise des repas

##### Deuxième partie

Réalisée en centre de formation, le sujet est construit à partir d'une situation professionnelle. Elle comporte des questions de savoirs associés en lien avec la situation.

##### Option A « à domicile »

Cette situation d'évaluation comporte les activités suivantes :

- Réalisation d'un plat destiné à un repas pour 2 à 4 personnes
- Entretien du linge et/ou des locaux et/ou des équipements

⇒ **Compétences suivantes :**

**C2.1.2** Planifier ses activités de travail

**C3.1.1** Mettre en œuvre des techniques de nettoyage

**C3.1.3** Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge, des matériels et des déchets

**C3.6.2** Préparer des repas

##### Option B « en structure »

Cette situation d'évaluation comporte les activités suivantes :

- Réalisation d'une collation
- Réalisation d'un bionettoyage

⇒ **Compétences suivantes :**

**C2.1.2** Planifier ses activités de travail

**C3.1.2** Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage

**C3.1.6** Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets

**C3.6.3** Préparer des collations

##### ⇒ **Savoirs associés**

4 questions minimum sur 2 savoirs associés au moins en lien avec les activités conduites, les questions écrites ne devront pas durer plus de 20 minutes.

**Nutrition :** constituants alimentaires, groupes d'aliments, modifications physico-chimiques des constituants alimentaires, qualité organoleptique, qualité sanitaire des aliments.

**Biologie :** L'appareil digestif.

**Sciences Médico-Sociales :** travail en équipe, communication orale.

**Techniques professionnelles et technologie associée « Services à l'utilisateur » :**

**Entretien de l'environnement de la personne :** éléments de connaissances communs aux techniques : techniques de dépoussiérage manuel et mécanique, techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle (option A) ou techniques de bionettoyage des locaux, des équipements et matériels (option B). Matériaux à entretenir : entretien des textiles, technologie des appareils et des matériels, produits de nettoyage et de désinfection.

**Préparation des collations et des repas :** Produits alimentaires courants, techniques de préparations de repas, de préparations de collations, service des repas et des collations.

**Techniques professionnelles-Ergonomie-Soins :** Matériels d'aide aux repas.

## **EP2-UP2 Soins, hygiène et confort**

**Coef. 6**

**Prend appui sur une situation professionnelle donnée à l'élève dans le cadre des activités habituelles :**

- Un soin d'hygiène chez l'enfant,
- Un habillage ou déshabillage,
- La réfection d'un lit inoccupé (lit enfant ou lit adulte selon le contexte professionnel)

⇒ **Compétences suivantes** : C121, C125, C241, C333, C334, C3351 + savoirs associés

**C 1.2.1** Recueillir, sélectionner et ordonner les 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 (une fiche de stock sera donnée à compléter ou l'élève sera interrogé sur une question de savoirs associés en lien avec cette compétence)

**C 3.3.3** Réaliser la toilette de l'enfant, effectuer :

- un change,
- une toilette partielle (mains, visage)
- une toilette complète, un bain et un shampoing.

**C 3.3.4** Aider à l'habillage et au déshabillage

**C 3.3.5.1** Assurer la réfection d'un lit inoccupé

⇒ **Savoirs associés** :

**4 questions minimum sur 2 savoirs associés au moins en lien avec les activités conduites, les questions écrites ne devront pas durer plus de 20 minutes.**

Les activités conduites permettront de mobiliser les connaissances sur certains points des savoirs associés en :  
**Biologie et microbiologie appliquées** : Organisation du corps humain, cellule, tissus, peau, diversité du monde microbien, bactéries, pouvoir pathogène des bactéries, système immunitaire, maladies infectieuses de l'enfant.

**Sciences médico-sociales** : Besoins et les atteintes de la personne aux différents âges de la vie – les rythmes de vie, enfant, famille, bientraitance-maltraitance, éthique et déontologie, formes, rôles et contexte de la communication.

**Techniques professionnelles et technologie associée « Service à l'utilisateur »** : Gestion des stocks et matériels

**Techniques professionnelles et technologie associée « Soins ergonomie »** : tenue professionnelle, hygiène des mains, soins d'hygiène corporelle de l'enfant, habillage et déshabillage, réfection d'un lit inoccupé, différents lits, linge de lit (option B « en structure »), transmissions.

### **Organisation**

- *Organisée dans le cadre des activités habituelles de formation.*
- *Durée : 2 heures au maximum (épreuve pratique + épreuve écrite justifiant les activités conduites).*
- *Le sujet est construit à partir d'une situation professionnelle. Il comporte les questions de savoirs associés en lien avec la situation.*

#### 4- TABLEAU RECAPITULATIF DU CCF EN BEP ASSP

EPREUVES /UNITES		Où ?	Quand ?	Qui ?	Quoi ?
EP1/UP1	Techniques de services à l'utilisateur  <i>2 situations d'évaluation d'égale valeur</i>	En PFMP	Au plus tard en fin de seconde	Tuteur + Professeur d'enseignement professionnel	⇒ <b>Bilan en fin de PFMP</b> portant sur : - Le service des repas et collations, - L'aide à la prise de repas ⇒ <b>Compétences suivantes</b> : C112, C211, C231, C233, C321, C322, C364, C366
Coef : 6 (+ 1 PSE)		En Centre de Formation	Au cours du 1er semestre de la 1ère ASSP	Professeur + Professionnel associé	<b>Option A « à domicile »</b> - Réalisation d'un plat destiné à un repas pour 2 à 4 personnes - Entretien du linge et/ou des locaux et/ou des équipements <b>Option B « en structure »</b> - Réalisation d'une collation - Réalisation d'un bionettoyage ⇒ <b>Compétences suivantes</b> : C212, C311 ou 312, C313 ou 316, C362 ou C363 + savoirs associés <b>Durée : 2 heures maximum</b>
EP2/UP2	Soins, hygiène et confort  <i>1 situation d'évaluation</i>	En Centre de Formation  Dans le cadre des activités habituelles	Au cours de la 1ère ASSP	Professeur + si possible Professionnel associé	Prend appui sur <b>une situation professionnelle</b> donnée, l'élève réalise : - Un soin d'hygiène chez l'enfant, - Un habillage ou déshabillage, - La réfection d'un lit inoccupé. + justification par écrit des activités conduites en mobilisant ses connaissances sur certains points des savoirs associés suivants : Biologie et microbiologie appliquées, Sciences médico-sociales, Techniques professionnelles et technologie associée « Service à l'utilisateur » et « Soins ergonomie ».  ⇒ <b>Compétences suivantes</b> : C121, C125, C241, C333, C334, C3351 + savoirs associés <b>Durée : 2 heures maximum</b>

## ANNEXES

Centre de formation :

**BEP ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE**

**DOSSIER INDIVIDUEL D'ÉVALUATION PAR  
CONTROLE EN COURS DE FORMATION**


Session 20....

**Contenu du dossier :**

- **Les grilles d'évaluation EP1 et EP2**
- **Les situations pour l'EP1 en centre de formation et l'EP2.**

Nom/Prénom du candidat :		Notes obtenues	
<b>Epreuve EP1</b> Techniques de services à l'utilisateur Coeff. 7 (dont 1 PSE)	<b>Situation 1</b> ⇒ en milieu professionnel	... /60	} ... /120
	<b>Situation 2</b> ⇒ en centre de formation	... /60	
<b>Epreuve EP2</b> Soins, Hygiène et confort Coeff. 6	<b>Situation</b> ⇒ en centre de formation	... /20	... /20



	<b>BEP Accompagnement, soins et services à la personne</b>	SESSION 20..
	<b>Contrôle en Cours de Formation</b>	Etablissement : _____
	<b>Bilan service des repas et collations et aide à la prise de repas</b>	Nom/Prénom du candidat : _____
	<b>Epreuve EP1 : techniques de services à l'usager</b>	Date de l'évaluation : ...../...../.....

**Identification de la structure :**


Compétences	Indicateurs d'évaluation	TS	S	I	TI*	Barème
<b>C1.1.2</b> Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des règles déontologiques</li> <li>- Adaptation de l'attitude et de la tenue</li> <li>- Qualité de l'écoute</li> <li>- Qualité de l'expression</li> <li>- Qualité du questionnement</li> <li>- Qualité de la reformulation si nécessaire</li> </ul>					<b>/6</b>
<b>C2.1.1</b> S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification du statut et des compétences des différents membres de l'équipe</li> <li>- Identification des limites de compétences liées à sa fonction</li> <li>- Partage des informations nécessaires au travail en équipe</li> <li>- Repérage des facteurs facilitant le travail d'équipe</li> </ul>					<b>/2</b>
<b>C2.3.1</b> Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification correcte des instances et des personnels</li> </ul>					<b>/2</b>
<b>C2.3.3</b> Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Signalement des anomalies et dysfonctionnements repérés</li> <li>- Fiches de contrôles tenues à jour et exploitables</li> <li>- Proposition de mesures correctives...</li> </ul>					
<b>C3.2.1</b> Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des habitudes de vie et des souhaits de la personne</li> </ul>					<b>/4</b>
<b>C3.2.2</b> Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluation des potentialités et des difficultés de la personne</li> <li>- Respect de l'intimité de la personne et de sa vie privée</li> </ul>					
<b>C3.6.4</b> Distribuer des collations ou des repas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remise ou maintien en température selon les normes en vigueur</li> <li>- Vérification du respect des régimes</li> <li>- Distribution dans des conditions optimales</li> <li>- Prise en compte des possibilités de la personne</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation</li> </ul>					<b>/8</b>
<b>C3.6.6</b> Aider à la prise des repas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Installation confortable et sécurisée</li> <li>- Respect de la température</li> <li>- Aide dans le respect de l'autonomie, les potentialités de la personne</li> <li>- Respect du rythme de la personne</li> <li>- Transmission des observations concernant la prise de repas</li> </ul>					<b>/8</b>
<b>Total</b>						<b>/30</b>
<b>Proposition de note</b>						<b>..../60</b>

**Appréciation globale :**

*\*(TS) Très satisfaisant (S) Satisfaisant (I) Insuffisant (TI) Très insuffisant*

<b>Nom, qualification et signature du professionnel</b>	<b>Nom et signature du professeur d'enseignement professionnel</b>

**En cas d'observations éventuelles, utiliser le dos de la feuille après avoir coché cette case**


 <small>Centre d'Études Professionnelles RÉGION FRANCILE</small>	<b>BEP Accompagnement, soins et services à la personne</b>	<b>SESSION 20..</b>
	<b>Contrôle en Cours de Formation en centre de formation option A « A Domicile »</b>	Etablissement : _____
	<i>Réalisation d'un plat* et entretien du linge* et/ou des locaux et/ou des équipements (* obligatoire)</i>	Nom/Prénom du candidat : _____
<b>Epreuve EP1 : Techniques de services à l'utilisateur</b>		Date de l'évaluation : ...../...../.....

Compétences	Indicateurs d'évaluation	TS	S	I	TI*	Observations	Barème
<b>C2.1.2</b> Planifier ses activités de travail	- Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service ...)						<b>/4</b>
<b>C3.1.1</b> Mettre en œuvre des techniques de nettoyage	Maîtrise 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						<b>/5</b>
<b>C3.1.3</b> Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge, des matériels et des déchets	Maîtrise des techniques : - de tri de linge en fonction des salissures et du procédé de lavage - de lavage (main ou machine) - de repassage et pliage du linge en fonction de la demande Adaptation simple d'un vêtement à une perte d'autonomie ou au handicap Réfection courante du linge (bouton, ourlet) Respect des souhaits et habitudes de la personne Qualité du résultat						<b>/5</b>
<b>C3.6.2</b> Préparer des repas	- Maîtrise des techniques - Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne - Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire d'économie et de sécurité - Respect du temps imparti - Résultat conforme aux critères organoleptiques - Présentation soignée adaptée à la personne						<b>/6</b>
<b>Savoirs-associés</b>							
<b>Mobiliser des connaissances</b>  <i>Cocher les savoirs associés évalués à l'écrit.</i>  (4 questions minimum sur 2 savoirs associés au moins en lien avec les activités conduites)	<b>Nutrition</b>	<input type="checkbox"/> Constituants alimentaires					<b>/10</b>
	<b>Biologie</b>	<input type="checkbox"/> Groupes d'aliments <input type="checkbox"/> Modifications physico-chimiques des constituants <input type="checkbox"/> Qualité organoleptique <input type="checkbox"/> Qualité sanitaire des aliments					
	<b>SMS</b>	<input type="checkbox"/> L'appareil digestif <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Communication orale					
	<b>Techniques professionnelles et technologie associée : «Services à l'utilisateur »</b>	<b>Entretien de l'environnement de la personne</b> <input type="checkbox"/> Eléments de connaissances communs aux techniques <input type="checkbox"/> Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle <input type="checkbox"/> Matériaux à entretenir <input type="checkbox"/> Entretien des textiles <input type="checkbox"/> Technologie des appareils et des matériels <input type="checkbox"/> Produits de nettoyage et de désinfection <b>Préparation des collations et des repas</b> <input type="checkbox"/> Produits alimentaires courants <input type="checkbox"/> Techniques de préparation de repas <input type="checkbox"/> Techniques de service des repas, des collations <b>Techniques prof. – Ergonomie – Soins</b> <input type="checkbox"/> Matériels d'aide aux repas					
<b>TOTAL</b>							<b>.../30</b>
<b>Proposition de note</b>							<b>.../60</b>
<b>Appréciation globale :</b>							

\*(TS) Très satisfaisant (S) Satisfaisant (I) Insuffisant (TI) Très insuffisant

<b>Nom et signature du jury professeur et professionnel (noms et signature)</b>

En cas d'observations éventuelles, utiliser le dos de la feuille après avoir coché cette case


	<b>BEP Accompagnement, soins et services à la personne</b>	SESSION 20..
	<b>Contrôle en Cours de Formation en centre de formation option B « en structure »</b>	Etablissement : _____ Nom/Prénom du candidat : _____
	<i>Réalisation d'une collation et d'un bionettoyage</i>	Date de l'évaluation : ...../...../.....
<b>Epreuve EP1 : Techniques de services à l'utilisateur</b>		

Compétences	Indicateurs d'évaluation	T	S	I	TI	Observations	Barème
<b>C2.1.2</b> Planifier ses activités de travail	- Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service ...)						<b>/2</b>
<b>C3.1.2</b> Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage	Maîtrise 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						<b>/7</b>
<b>C3.1.6</b> Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets	- Respect des circuits propre/sale - Respect des protocoles et procédures - Respect des règles d'hygiène						<b>/2</b>
<b>C3.6.3</b> Préparer des collations	- Maîtrise des techniques - Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne - Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire d'économie et de sécurité - Respect du temps imparti - Résultat conforme aux critères organoleptiques - Présentation soignée adaptée à la personne						<b>/9</b>
<b>Savoirs-associés</b>							
<b>Mobiliser des connaissances</b>  <i>Cocher les savoirs associés évalués à l'écrit.</i>  (4 questions minimum sur 2 savoirs associés au moins en lien avec les activités conduites)	<b>Nutrition</b>	<input type="checkbox"/> Constituants alimentaires					<b>/10</b>
	<b>Biologie</b>	<input type="checkbox"/> Qualité organoleptique <input type="checkbox"/> Qualité sanitaire des aliments					
	<b>SMS</b>	<input type="checkbox"/> L'appareil digestif <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Communication orale					
	<b>Techniques professionnelles et technologie associée : «Services à l'utilisateur »</b>	<b>Entretien de l'environnement de la personne</b> <input type="checkbox"/> Eléments de connaissances communs aux techniques <input type="checkbox"/> Techniques de bionettoyage des locaux, des équipements et matériels <input type="checkbox"/> Matériaux à entretenir <input type="checkbox"/> Technologie des appareils et des matériels de remise en température <input type="checkbox"/> Technologie des appareils et des matériels d'entretien des locaux et équipements <input type="checkbox"/> Produits de nettoyage et de désinfection <b>Préparation des collations et des repas</b> <input type="checkbox"/> Techniques de préparation de collations <input type="checkbox"/> Techniques de service des repas, des collations <b>Techniques prof. – Ergonomie – Soins</b> <input type="checkbox"/> Matériels d'aide aux repas					
<b>TOTAL</b>							<b>.../30</b>
<b>Proposition de note</b>							<b>... /60</b>
<b>Appréciation globale :</b>							

<b>Nom et signature du jury professeur et professionnel (noms et signature)</b>

\*(TS) Très satisfaisant (S) Satisfaisant (I) Insuffisant (TI) Très insuffisant

En cas d'observations éventuelles, utiliser le dos de la feuille après avoir coché cette case

	<b>BEP Accompagnement, soins et services à la personne</b>	SESSION 20..
	<b>Contrôle en Cours de Formation en centre de formation</b> <input type="checkbox"/> option A « à domicile »  <input type="checkbox"/> option B « en structure »	Etablissement : _____  Nom/Prénom du candidat : _____  _____
	<b>Epreuve EP2 : Soins, hygiène et confort</b>	Date de l'évaluation : ...../...../.....

**Activités : A partir d'une situation professionnelle, l'élève réalise :**

- ✓ un soin d'hygiène chez l'enfant
- ✓ un habillage ou un déshabillage
- ✓ la réfection d'un lit inoccupé

Compétences	Indicateurs d'évaluation	TS	S	I	TI *	Observations	Barème
<b>C 1.2.1</b> Recueillir, sélectionner les informations	- Recueil d'informations récentes et diversifiées - Vérification de la fiabilité des sources d'information - Utilisation des nouvelles technologies (informatique) - Pertinence de la sélection des données						<b>/1,5</b>
<b>C 2.4.1</b> Evaluer les besoins en produits et matériels	- Suivi correct de l'état des stocks - Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks - Signalement des anomalies						<b>/1,5</b>
<b>C 3.3.3</b> Réaliser la toilette de l'enfant, effectuer : -un change, -une toilette partielle (mains, visage) - une toilette complète, un bain et un shampoing.	- Organisation de l'environnement - Comportement relationnel adapté - Maîtrise de la technique en respectant l'hygiène, la sécurité, la pudeur, le confort, l'ergonomie, l'autonomie et l'économie - Transmission des actions accomplies et des observations - Qualité du résultat						<b>/3</b>
<b>C 3.3.4</b> Aider à l'habillage et au déshabillage	- Attitude éducative et stimulante - Intervention dans le respect des capacités, de l'autonomie de la personne. - Maîtrise de la technique en respectant les souhaits, l'hygiène, la sécurité, la pudeur, le confort, l'ergonomie, l'autonomie et l'économie - Qualité du résultat						<b>/3</b>
<b>C 3.3.5.1</b> Assurer la réfection d'un lit inoccupé	- Organisation de l'environnement, choix du linge - Respect des désirs et des habitudes de vie - Comportement relationnel adapté - Maîtrise de la technique en respectant l'hygiène, la sécurité, la pudeur, le confort, l'ergonomie, l'autonomie et l'économie - Qualité du résultat						<b>/3</b>
<b>C 1.2.5.</b> Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement	- Exactitude, exhaustivité et objectivité des données transmises - Conformité avec les protocoles de transmission en vigueur						<b>/2</b>
<b>Sous-Total</b>							<b>/14</b>

Compétences		Indicateurs d'évaluation	TS	S	I	TI*	Observations	Barème
<b>Mobiliser des connaissances</b>  <b>Cocher les savoirs associés évalués à l'écrit</b>  (4 questions minimum sur 2 savoirs associés au moins en lien avec les activités conduites)	<b>Biologie et microbiologie appliquées</b>	<input type="checkbox"/> Organisation du corps humain <input type="checkbox"/> Cellule <input type="checkbox"/> Tissus <input type="checkbox"/> Peau <input type="checkbox"/> Diversité du monde microbien <input type="checkbox"/> Bactéries <input type="checkbox"/> Pouvoir pathogène des bactéries <input type="checkbox"/> Système immunitaire <input type="checkbox"/> Maladies infectieuses de l'enfant						
	<b>Sciences médico-sociales</b>	<input type="checkbox"/> Besoins et les attentes de la personne aux différents âges de la vie – Les rythmes de vie <input type="checkbox"/> Enfant <input type="checkbox"/> Famille <input type="checkbox"/> Bientraitance – Maltraitance <input type="checkbox"/> Ethique et déontologie <input type="checkbox"/> Formes, rôles et contexte de la communication						
	<b>Techniques professionnelles et technologie associée «services à l'utilisateur»</b>	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et matériels						
	<b>Techniques professionnelles et technologie associée : «Soins ergonomie»</b>	<input type="checkbox"/> Tenue professionnelle <input type="checkbox"/> Hygiène des mains <input type="checkbox"/> Soins d'hygiène corporelle de l'enfant <input type="checkbox"/> Habillage et déshabillage <input type="checkbox"/> Réfection d'un lit inoccupé <input type="checkbox"/> Différents lits <input type="checkbox"/> Linge de lit ( <b>option B «en structure » uniquement</b> ) <input type="checkbox"/> Transmissions						
<b>Sous-Total</b>								<b>/6</b>
<b>Proposition de Note</b>								<b>/20</b>
<b>Appréciation générale :</b>								

<b>Nom et signature du jury professeur et professionnel (noms et signature)</b>

*En cas d'observations éventuelles, utiliser le dos de la feuille après avoir coché cette case*

*\*(TS) Très satisfaisant (S) Satisfaisant (I) Insuffisant (TI) Très insuffisant*