|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie****de Rouen** | **Baccalauréat professionnel** **Accompagnement, Soins et Services à la Personne** | **SESSION****2014** |
| **E31- Soins d’hygiène et de confort, de services à la personne en structure** |
|  |
| **Cahier des charges de la mise en œuvre du CCF en Baccalauréat professionnel ASSP au niveau académique :****E31- Soins d’hygiène et de confort, de services à la personne en structure**L’épreuve permet d’évaluer les compétences mis en œuvre en milieu professionnel lors de soins d’hygiène et de confort auprès de personnes non autonomes, de préparation et services de collations, de distribution de repas.Il s’agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en œuvre les techniques de services et de soins à l’usager, en respectant l’hygiène, la sécurité, les principes d’ergonomie et d’économie d’effort, 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’évaluation a lieu en entreprise au cours de l’une des PFMP réalisées par l’élève. Elle porte sur des activités :****- de soins d’hygiène et de confort auprès d’adultes non autonomes ;****- de techniques de manutention ;****- de préparation de services de collations et distribution des repas ;****- de surveillance de l’état de santé ;****- de maintien de l’hygiène de l’environnement de la personne.****Ces activités doivent permettre d’évaluer les compétences d’organisation, de communication et de gestion de la qualité.**L’évaluation s’appuie sur **la grille académique prévue** à cet effet. Cette évaluation est réalisée **par le tuteur au moment d’un bilan lors d’une rencontre avec l’un des membres de l’équipe pédagogique**. Ce bilan permet d’avoir un échange avec le tuteur et l’élève pour apporter d’éventuelles explications sur l’évaluation réalisée.La note obtenue est confidentielle et ne doit pas être communiquée à l’élève. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie****de Rouen** | **Baccalauréat professionnel** **Accompagnement, Soins et Services à la Personne** | **SESSION****2014** |
| **E31- Soins d’hygiène et de confort, de services à la personne en structure** |
|  |
| **Durée de la PFMP** | **DU AU** |
| **Date du bilan**  |  |
| **Nom, prénom de l’élève** |  |
|  |
| **Fiche d’identification** |
| **Cachet du centre de formation** | **Cachet de la structure d’accueil** |
|  |  |
|  |
| **Identification des usagers :** |  |
|  |
| **Description des activités mises en œuvre et évaluées au cours de la PFMP** |
| **L’évaluation porte sur :****- Les soins d’hygiène et de confort auprès d’adultes non autonomes ;****- Les techniques de manutention ;****- La préparation de services de collations et distribution des repas ;****- La surveillance de l’état de santé ;****- Le maintien de l’hygiène de l’environnement de la personne.** |
|  |
| **Signature du professeur ayant participé au bilan** | **Signature du tuteur** | **Signature de l’élève** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ACADEMIE DE ROUEN**  | **Baccalauréat professionnel** **Accompagnement, Soins et Services à la Personne** | **SESSION****2014** |
| **E31- Soins d’hygiène et de confort, de services à la personne en structure** |

**\* Retenir les indicateurs les plus pertinents pour évaluer les compétences en fonction du milieu professionnel où l'élève effectue sa période de formation.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Compétences | **\***Indicateurs d’évaluation | Note |
| **C1.2. Communiquer avec l’équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires** | Le recueil d’information est exact, actualisé et pertinentLa transmission des informations est fiable, effectuée avec discernement, dans le respect des procédures de l’unité de travailLe langage est adapté et professionnel | **/4** |
| **C2.1.Organiser le travail en équipe professionnelle** | La collaboration en équipe est effectiveLe travail est organisé en fonction des différentes contraintes | **/2** |
| **C2.2.1 Présenter le service, les personnels, leurs fonctions.** | La présentation du service est claire et précise. | **/2** |
| **C2.3.Participer au contrôle et à la gestion de la qualité** | Les protocoles sont respectésLes fiches de contrôles sont correctement renseignéesLe signalement des anomalies est réalisé en temps utile, dans le respect des procéduresPropose des mesures correctives adaptéesLa prévention des infections nosocomiales liées aux soins est prise en compte lors des activités | **/4** |
| **C2.4.Gérer les stocks et les matériels** | Suivi correct de l’état des stocks (chariot, dates de péremption)Signalement des anomaliesRespect des procédures de réapprovisionnement (rédaction d’un bon de commande, suivi des commandes, vérification des livraisons) | **/2** |
| **C3.1.Assurer l’hygiène de l’environnement de la personne** | Les techniques de nettoyage, de désinfection sont correctement appliquées en respectant les règles d’hygiène, de sécurité, d’économie et d’ergonomieLes matériels et les produits de nettoyage sont préparés et utilisés correctementLes circuits (linge, matériels et déchets) sont respectésLe résultat est conforme aux attentes | **/6** |
| **C3.3.Réaliser les activités liées à l’hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation** | Les gestes techniques sont :-adaptés à l’état de la personne et à son autonomie-précis et bien traitantsLes règles d’hygiène, de confort, de sécurité, d’ergonomie et d’économie sont respectéesL’installation de la personne est adaptée, dans le respect de la pudeurLa communication verbale et non verbale est adaptée | **/7** |
| **C3.5.Surveiller l’état de santé de la personne et intervenir en conséquence** | Les changements de comportement, les signes de détresse, de douleur et les anomalies sont repérés et signalésLes mesures des paramètres vitaux sont fiables et transcrites correctementL’aide à la prise de médicaments est adaptée | **/6** |
| **C3.6.Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas** | Les techniques de préparation des collations sont maitrisées Lors de la distribution la remise ou le maintien de la température est adaptéLa vérification du respect du régime éventuel et/ou des habitudes de la personne est respectéeLa distribution de boisson en prévention de déshydratation est judicieuseL’installation des personnes est confortable et sécuriséeL’aide au repas est adaptée aux besoins et à l’autonomie de la personne | **/7** |
| **TOTAL** | **/40** |