



RÉGION ACADÉMIQUE
NORMANDIE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



BEP
Accompagnement, Soins et Services à la Personne
arrêté du 18 août 2011

Diplôme intermédiaire
du BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
Accompagnement, Soins et Services à la Personne
OPTION A « à domicile » OPTION B « en structure »

**Cahier des charges académique du CCF
des épreuves professionnelles**

SOMMAIRE

	Page
1. Règlement d'examen du BEP Accompagnement Soins et Services à la Personne	2
2. Présentation des épreuves EP1 et EP2 en CCF	3
3. Grilles pour vérifier la conformité des situations d'évaluation EP1 et EP2 qui se déroulent en centre de formation	
- EP1 en centre de formation	5
- EP2 en centre de formation	6
4. Grilles d'évaluation pour le CCF	
- EP1 en milieu professionnel	7
- EP1 en centre de formation	8
- EP2 en centre de formation	10
5. Fiches de proposition de notes des CCF	
- classe	12
- élève	13
6. Dossier CCF à constituer pour chaque élève	14

1. Règlement d'examen du BEP Accompagnement, Soins et Services à la Personne

Brevet d'Etudes Professionnelles Accompagnement, soins et services à la personne			Scolaires établissements publics ou privés sous contrat, Apprentis CFA ou section d'apprentissage habilité	Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires Etablissements privés hors contrat Apprentis CFA ou section d'apprentissage non habilités Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance, candidats individuels.	Durée de l'épreuve ponctuelle
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Mode	Mode	
EP1 : Techniques de services à l'utilisateur	UP1	7 (1)	CCF	CCF	Ponctuel pratique et écrit	2h30 (+1 h PSE)
EP2 : Soins hygiène et confort	UP2	6	CCF	CCF	Ponctuel Pratique et écrit	2h
EG1 : français, histoire, géographie éducation civique	UG1	6	Ponctuel écrit	CCF	Ponctuel écrit	3 h
EG2 : mathématiques et sciences physiques et chimiques	UG2	4	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 : Épreuve d'éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	CCF	Ponctuel	

(1) dont 1 pour la PSE

2. Présentation des épreuves EP1 et EP2

	EP1 Techniques de services à l'utilisateur	EP2 Soins hygiène confort
Coefficient	6 (+1 pour la PSE)	6
Nombre de situation(s)	2 situations d'évaluation	1 situation d'évaluation
Lieu	1 situation d'évaluation en PFMP 1 situation d'évaluation en Centre de formation	En centre de formation
Période	En classe de première avant la fin du premier semestre	En classe de première avant la fin du premier semestre
Présentation de l'épreuve	<p>Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en oeuvre 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.</p> <p>Elle est liée aux techniques de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en oeuvre les 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.</p> <p>Elle est liée aux techniques de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aide à la toilette ou réalisation des soins d'hygiène corporelle - Réfection et change de lit inoccupé - Habillage, déshabillage
Compétences évaluées	<p>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</p> <p>C 2.1.1 S'inscrire dans une équipe pluriprofessionnelle</p> <p>C2.1.2 Planifier ses activités de travail</p> <p>C 2. 3.1 Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité</p> <p>C 2.3.3 Participer à la mise en oeuvre d'une démarche qualité</p> <p>C 3. 1. 1 Mettre en oeuvre des techniques de nettoyage ou C 3. 1. 2 Mettre en oeuvre des techniques de bio nettoyage</p> <p>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</p> <p>C 3. 2.1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne</p> <p>C 3. 2. 2 Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne</p> <p>C 3. 6. 2 Préparer un repas ou C 3. 6.3 Préparer des collations</p> <p>C 3.6.4 Distribuer des collations ou des repas</p> <p>C 3.6.6 Aider à la prise des repas</p>	<p>C 1.2.1 Recueillir, sélectionner et ordonner des informations</p> <p>C 1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement</p> <p>C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels</p> <p>C 3.3.3 Réaliser la toilette de l'enfant</p> <p>C 3.3.4 Aider à l'habillage et au déshabillage</p> <p>C 3.3.5.1. Assurer la réfection d'un lit inoccupé</p>

	EP1 Techniques de services à l'utilisateur	EP2 Soins hygiène confort	
Savoirs associés	<p>Nutrition</p> <p>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</p> <p>Biologie</p> <p>12 L'appareil digestif</p> <p>Sciences médico-sociales</p> <p>2.7. 1 Travail en équipe 3. 4 Communication orale</p> <p>Techniques professionnelles et technologie associée : «Services à l'utilisateur »</p> <p><i>Entretien de l'environnement de la personne</i></p> <p>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</p> <p>Préparation des collations et des repas</p> <p>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</p> <p>Techniques professionnelles – Ergonomie - Soins</p> <p>3.2.13 Matériels d'aide aux repas</p>	<p>Biologie et microbiologie appliquées</p> <p>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</p> <p>Sciences médico-sociales</p> <p>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 Bienveillance – Maltraitance 2.5 Ethique et Déontologie 3.1 Formes, rôles et contexte de la communication</p> <p>Techniques professionnelles et technologie associée: «Services à l'utilisateur»</p> <p>1.6 Gestion des stocks et matériels</p> <p>Techniques professionnelles et technologie associée : «Soins ergonomie»</p> <p>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</p>	
Modalités d'organisation	<p>Bilan réalisé conjointement par le tuteur et le professeur d'enseignement professionnel, portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le service des repas et des collations ; <p>ET</p> <ul style="list-style-type: none"> L'aide à la prise des repas 	<p>Réalisation d'activités et justification à l'écrit</p> <ul style="list-style-type: none"> Réalisation d'un plat pour 2 à 4 personnes ou d'une collation ; Entretien du linge et/ou des locaux et/ou des équipements. <p>Le candidat sera amené à planifier ses activités en tenant compte de l'environnement professionnel décrit par la situation et à justifier, par écrit, les activités conduites en mobilisant ses connaissances (quatre questions minimum sur les savoirs associés, obligatoirement en lien avec le sujet)</p> <p>Durée : 2heures maximum</p>	<p>Réalisation d'activités et justification à l'écrit</p> <p>A partir d'une situation professionnelle donnée, le candidat, en assurant une <i>communication adaptée</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> réalise un soin d'hygiène chez l'enfant ; réalise un habillage ou déshabillage ; réalise la réfection d'un lit inoccupé. <p>Le candidat sera amené à justifier, par écrit, les activités conduites en mobilisant ses connaissances (quatre questions minimum posées à l'écrit) en lien direct avec les activités pratiques</p> <p>Durée : 2 heures maximum</p>
Evaluateurs	Proposition de note établie conjointement par le tuteur et un professeur d'enseignement professionnel	Des professionnels sont associés au contrôle en cours de formation	Des professionnels sont associés au contrôle en cours de formation

3. Grilles pour vérifier la conformité des situations d'évaluation

BEP ASSP	Epreuve EP1 : Techniques de services à l'utilisateur	Situation d'évaluation 2 en centre de formation
Éléments de conformité		(1) Remarques éventuelles
L'évaluation est construite à partir d'un contexte professionnel		
Le contexte professionnel décrit : l'environnement, le ou les usager(s), l'employeur, les intervenants, ...		
Des annexes pertinentes sont jointes au contexte		
Le contexte est décliné en une ou plusieurs situations professionnelles		
La situation professionnelle est réaliste et adaptée au contexte professionnel		
La situation professionnelle rend l'élève acteur : « Vous êtes chargé de ... », « On vous demande de ... »		
La situation professionnelle proposée permet d'évaluer les compétences : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C2.1.2 Planifier ses activités de travail <input type="checkbox"/> C3.6.2 Préparer des repas (un plat destiné à un repas pour 2 à 4 personnes) ou C3.6.3 Préparer des collations (pour deux à quatre personnes) <input type="checkbox"/> C3.1.1 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage (locaux et/ou équipements) ou C3.1.2 de bionettoyage <input type="checkbox"/> C3.1.3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge ou C3.1.6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets 		
Les savoirs associés portent uniquement sur :		
Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1.1 Constituants alimentaires <input type="checkbox"/> 1.2 Groupes d'aliments <input type="checkbox"/> 1.3 Modifications physico-chimiques des constituants <input type="checkbox"/> 4.1 Qualité organoleptique <input type="checkbox"/> 5 Qualité sanitaire des aliments 	
Biologie	<input type="checkbox"/> 12. L'appareil digestif	
SMS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 2. 7. 1 Travail en équipe <input type="checkbox"/> 3. 4 Communication orale 	
Techniques professionnelle et technologies associée : «Services à l'utilisateur »	<i>Entretien de l'environnement de la personne</i> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1.1 Eléments de connaissances communs aux techniques <input type="checkbox"/> 1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique <input type="checkbox"/> 1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle <input type="checkbox"/> 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, des équipements et matériels <input type="checkbox"/> 1.2.4 Matériaux à entretenir <input type="checkbox"/> 1.3 Entretien des textiles <input type="checkbox"/> 1.4 Technologie des appareils et des matériels <input type="checkbox"/> 1.5 Produits de nettoyage et de désinfection <i>Préparation des collations et des repas</i> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 2.1.1 Produits alimentaires courants <input type="checkbox"/> 2.2 Techniques de préparation de repas <input type="checkbox"/> 2.4 Techniques de service des repas, des collations <i>Techniques prof. – Ergonomie - Soins</i> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 3.2.13 Matériels d'aide aux repas 	
Les connaissances mobilisées à l'écrit répondent aux critères suivants :		
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 4 questions minimum <input type="checkbox"/> sur 2 savoirs associés au moins <input type="checkbox"/> en relation avec les activités conduites <input type="checkbox"/> sous formes variées (citer, définir, annoter, relier, cocher, justifier...) 		
La partie écrite comporte un barème pour chaque question		
L'ensemble de la partie écrite est noté sur 20 points sur 60 points		
La durée maximale pour réaliser les activités et répondre aux questions est de 2 heures		
Présentation		(1) Remarques éventuelles
Les documents sont lisibles		
Les sources documentaires sont mentionnées		
Les questions commencent par un verbe d'action à l'infinitif		
Les questions sont numérotées selon la codification d'usage (1- ; 1-1- ; 1-1-1...)		
La présentation est claire, soignée, aérée		
La police utilisée est Arial de taille minimum 11		


(1) La situation d'évaluation est conforme aux textes réglementaires (BO n°36 du 6 octobre 2011) si tous les items sont cochés.

BEP ASSP	Epreuve EP2 : Soins, hygiène et confort	Situation d'évaluation en centre de formation
-----------------	--	--

Éléments de conformité		(1)	Remarques éventuelles
L'évaluation est construite à partir d'un contexte professionnel			
Le contexte professionnel décrit : la structure ou le domicile, le personnel, l'organisation et les usagers			
Des annexes pertinentes sont jointes au contexte			
Le contexte est décliné en une ou plusieurs situations professionnelles			
La situation professionnelle est réaliste et adaptée au contexte			
La situation professionnelle rend l'élève acteur : « Vous êtes chargé de ... », « On vous demande de ... »			
La situation professionnelle proposée permet d'évaluer les compétences : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C1.2.1 Recueillir, sélectionner et ordonner des informations <input type="checkbox"/> C1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement <input type="checkbox"/> C2.4.1 Evaluer les besoins en matériel et en produits <input type="checkbox"/> C3.3.3 Réaliser la toilette de l'enfant <input type="checkbox"/> C3.3.4 Aider à l'habillage et au déshabillage <input type="checkbox"/> C3.3.5.1 Assurer la réfection d'un lit inoccupé 			
Les savoirs associés évalués portent uniquement sur :			
Biologie et microbiologie appliquées	<input type="checkbox"/> 1 Organisation du corps humain <input type="checkbox"/> 2 Cellule <input type="checkbox"/> 5 Tissus <input type="checkbox"/> 6 Peau <input type="checkbox"/> 18 Diversité du monde microbien <input type="checkbox"/> 19 Bactéries <input type="checkbox"/> 20 Pouvoir pathogène des bactéries <input type="checkbox"/> 22 Système immunitaire <input type="checkbox"/> 23 Maladies infectieuses de l'enfant		
Sciences médico-sociales	<input type="checkbox"/> 1.2 Besoins et les attentes de la personne aux différents âges de la vie – Les rythmes de vie <input type="checkbox"/> 1.3 Enfant <input type="checkbox"/> 1.6 Famille <input type="checkbox"/> 2.1 Bientraitance – Maltraitance <input type="checkbox"/> 2.5 Ethique et déontologie <input type="checkbox"/> 3.1 Formes, rôles et contexte de la communication		
Techniques professionnelles et technologie associée «services à l'utilisateur»	<input type="checkbox"/> 1.6 Gestion des stocks et matériels		
Techniques professionnelles et technologie associée : «Soins ergonomie»	<input type="checkbox"/> 1.1 Tenue professionnelle <input type="checkbox"/> 1.2 Hygiène des mains <input type="checkbox"/> 3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant <input type="checkbox"/> 3.2.4 Habillage et déshabillage <input type="checkbox"/> 3.2.5 Réfection d'un lit inoccupé <input type="checkbox"/> 3.2.7 Différents lits <input type="checkbox"/> 3.2.9 Linge de lit (option B «en structure » uniquement) <input type="checkbox"/> 3.4.1 Transmissions		
Les connaissances mobilisées à l'écrit répondent aux critères suivants: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 4 questions minimum <input type="checkbox"/> sur 2 savoirs associés au moins <input type="checkbox"/> en relation avec les activités conduites <input type="checkbox"/> sous forme variée (citer, définir, annoter, relier, cocher, justifier...) 			
La partie écrite comporte un barème pour chaque question			
L'ensemble de la partie écrite est noté sur 40 points sur 120 points			
La durée maximale pour réaliser les activités et répondre aux questions est de 2 heures			
Présentation		(1)	Remarques éventuelles
Les documents sont lisibles			
Les sources documentaires sont mentionnées			
Les questions commencent par un verbe d'action à l'infinitif			
Les questions sont numérotées selon la codification d'usage (1- ; 1-1- ; 1-1-1...)			
La présentation est claire, soignée, aérée			
La police utilisée est Arial 11			

(1) La situation d'évaluation est conforme aux textes réglementaires (BO n°36 du 6 octobre 2011) si tous les items sont cochés.

4. Grilles d'évaluation pour le CCF

	<i>Cachet du centre de formation</i>	Nom : Prénom : Session :
---	--------------------------------------	---

BEP ASSP	Epreuve EP1 : Techniques de services à l'utilisateur	Situation d'évaluation 1 en PFMP
-----------------	---	---


Bilan service des repas et collations et aide à la prise des repas

Compétences	Indicateurs d'évaluation	TS	S	I	TI	Commentaires	Barème
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	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles déontologiques - Adaptation de l'attitude et de la tenue - Qualité de l'écoute - Qualité de l'expression - Pertinence du questionnement - Qualité de la reformulation si nécessaire 						/10
C2.1.1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du statut et des compétences des différents membres de l'équipe - Identification des limites de compétences liées à sa fonction - Partage des informations nécessaires au travail en équipe - Repérage des facteurs facilitant le travail d'équipe. 						/8
C2.3.1 Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Identification correcte des instances et des personnels 						
C2.3.3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Signalement des anomalies et dysfonctionnements repérés - Fiches de contrôles tenues à jour et exploitables - Proposition de mesures correctives... 						
C3.2.1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des habitudes de vie et des souhaits de la personne 						/10
C3.2.2 Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluation des potentialités et des difficultés de la personne - Respect de l'intimité de la personne et de sa vie privée 						
C3.6.4 Distribuer des collations ou des repas	<ul style="list-style-type: none"> - Remise ou maintien en température selon les normes en vigueur - Vérification du respect des régimes - Distribution dans des conditions optimales - Prise en compte des possibilités de la personne - Respect des règles d'hygiène et de sécurité - Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation 						/16
C3.6.6 Aider à la prise des repas	<ul style="list-style-type: none"> - Installation confortable et sécurisée - Respect de la température - Aide dans le respect de l'autonomie, les potentialités de la personne - Respect du rythme de la personne - Transmission des observations concernant la prise de repas 						/16
Appréciation globale (Justification de toute note inférieure à 30/60) :						Note globale	/60

Cachet de la structure :

Date :

Tuteur et professeur (noms et signatures) :

	<i>Cachet du centre de formation</i>	Nom :
		Prénom :
		Session :

BEP ASSP	Epreuve EP1 : Techniques de services à l'utilisateur	Situation d'évaluation 2 en centre de formation
-----------------	--	--

- Préparation d'un repas (plat destiné à un repas pour 2 à 4 personnes) ou d'une collation (pour deux à quatre personnes)
- Mise en œuvre des techniques de nettoyage (locaux et/ou équipements) ou de bionettoyage
- Mise en œuvre des techniques d'entretien du linge ou de tri et d'acheminement du linge, des matériels et des déchets


Compétences	Indicateurs d'évaluation	TS	S	I	TI	Commentaires	Barème
C2.1.2 Planifier ses activités de travail	- Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service ...)						/4
C3.1.1 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage OU C3.1.2 Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage	- Organisation dans l'espace - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - Utilisation rationnelle des différents matériels et produits - Respect des techniques - Respect du temps imparti - Respect des souhaits et habitudes de la personne - Qualité du résultat						/20
C3.1.3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge OU C3.1.6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets	- Organisation dans l'espace - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - Utilisation rationnelle des différents matériels et produits - Respect des techniques - Respect du temps imparti - Respect des souhaits et habitudes de la personne - Qualité du résultat - Respect des circuits propre/sale - Respect des protocoles et procédures						
C3.6.2 Préparer des repas OU C3.6.3 Préparer des collations	- Organisation du plan de travail - Maîtrise des techniques - Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne et du régime prescrit - Respect des grammages - Conditionnements adaptés pour la conservation - 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						/16
Sous total 1							/40

Mobiliser des connaissances		Barème
Cocher les savoirs associés évalués à l'écrit : 4 questions minimum sur 2 savoirs associés au moins en relation avec les activités conduites		
Nutrition	<input type="checkbox"/> 1.1 Constituants alimentaires <input type="checkbox"/> 1.2 Groupes d'aliments <input type="checkbox"/> 1.3 Modifications physico-chimiques des constituants <input type="checkbox"/> 4.1 Qualité organoleptique <input type="checkbox"/> 5 Qualité sanitaire des aliments	/20
Biologie	<input type="checkbox"/> 12. L'appareil digestif	
SMS	<input type="checkbox"/> 2. 7. 1 Travail en équipe <input type="checkbox"/> 3. 4 Communication orale	
Techniques professionnelles et technologie associée : «Services à l'utilisateur»	<p>Entretien de l'environnement de la personne</p> <input type="checkbox"/> 1.1 Eléments de connaissances communs aux techniques <input type="checkbox"/> 1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique <input type="checkbox"/> 1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle <input type="checkbox"/> 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, des équipements et matériels <input type="checkbox"/> 1.2.4 Matériaux à entretenir <input type="checkbox"/> 1.3 Entretien des textiles <input type="checkbox"/> 1.4 Technologie des appareils et des matériels <input type="checkbox"/> 1.5 Produits de nettoyage et de désinfection <p>Préparation des collations et des repas</p> <input type="checkbox"/> 2.1.1 Produits alimentaires courants <input type="checkbox"/> 2.2 Techniques de préparation de repas et collation <input type="checkbox"/> 2.4 Techniques de service des repas, des collations <p>Techniques professionnelles. – Ergonomie - Soins</p> <input type="checkbox"/> 3.2.13 Matériels d'aide aux repas	
Sous total 2		/20
Appréciation globale (Justification de toute note inférieure à 30/60) :		Note globale (sous total 1 + 2)
		/60

Date de l'évaluation :

Professionnel et professeur (noms et signatures) :

Numéro de la situation proposée :

	<i>Cachet du centre de formation</i>	Nom : Prénom : Session :
---	--------------------------------------	---

BEP ASSP	Epreuve EP2 : Soins, hygiène et confort	Situation d'évaluation en centre de formation
-----------------	---	--

**Aide à la toilette ou réalisation des soins d'hygiène corporelle –
Réfection et change de lit inoccupé – Habillage, déshabillage**

Compétences	Indicateurs d'évaluation	TS	S	I	TI	Commentaires	Barème
C 1.2.1 Recueillir, sélectionner et ordonner des informations	<ul style="list-style-type: none"> - Recueil d'informations récentes et diversifiées - Pertinence de la sélection des données 						/8
C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Suivi correct de l'état des stocks - Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks - Signalement des anomalies 						
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	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation en adéquation avec l'environnement - Prise en compte des besoins et priorités, démarche de soin - Respect des capacités et de l'autonomie de la personne - Mise en œuvre justifiée des gestes techniques conformément : <ul style="list-style-type: none"> * aux règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie * à la pudeur et au confort de la personne - Comportement relationnel adapté - Contrôle des paramètres de confort - Qualité du résultat - Respect des protocoles 						/24
C 3.3.4 Aider à l'habillage et au déshabillage	<ul style="list-style-type: none"> - Attitude éducative et 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 						/20
C 3.3.5.1 Assurer la réfection d'un lit inoccupé	<ul style="list-style-type: none"> - Choix du linge - Respect des règles d'hygiène, de confort, d'ergonomie et de sécurité - Respect de la pudeur - Respect des capacités, des désirs, des habitudes de vie - Comportement relationnel 						/20
C 1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement	<ul style="list-style-type: none"> - Exactitude, exhaustivité et objectivité des données transmises - Conformité avec les protocoles de transmission en vigueur 						/8
Sous total 1							/80

Mobiliser des connaissances		Barème	
Cocher les savoirs associés évalués à l'écrit : 4 questions minimum sur 2 savoirs associés au moins en relation avec les activités conduites			
Biologie et microbiologie appliquées	<input type="checkbox"/> 1 Organisation du corps humain <input type="checkbox"/> 2 Cellule <input type="checkbox"/> 5 Tissus <input type="checkbox"/> 6 Peau <input type="checkbox"/> 18 Diversité du monde microbien <input type="checkbox"/> 19 Bactéries <input type="checkbox"/> 20 Pouvoir pathogène des bactéries <input type="checkbox"/> 22 Système immunitaire <input type="checkbox"/> 23 Maladies infectieuses de l'enfant	/40	
Sciences médico-sociales	<input type="checkbox"/> 1.2 Besoins et les attentes de la personne aux différents âges de la vie – Les rythmes de vie <input type="checkbox"/> 1.3 Enfant <input type="checkbox"/> 1.6 Famille <input type="checkbox"/> 2.1 Bientraitance – Maltraitance <input type="checkbox"/> 2.5 Ethique et déontologie <input type="checkbox"/> 3.1 Formes, rôles et contexte de la communication		
Techniques professionnelles et technologie associée «services à l'utilisateur»	<input type="checkbox"/> 1.6 Gestion des stocks et matériels		
Techniques professionnelles et technologie associée : «Soins ergonomie»	<input type="checkbox"/> 1.1 Tenue professionnelle <input type="checkbox"/> 1.2 Hygiène des mains <input type="checkbox"/> 3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant <input type="checkbox"/> 3.2.4 Habillage et déshabillage <input type="checkbox"/> 3.2.5 Réfection d'un lit inoccupé <input type="checkbox"/> 3.2.7 Différents lits <input type="checkbox"/> 3.2.9 Linge de lit (option B «en structure » uniquement) <input type="checkbox"/> 3.4.1 Transmissions		
Sous total 2		/40	
Appréciation globale (Justification de toute note inférieure 60/120) :		Note globale (sous total 1 + 2)	/120
		Soit	

Date de l'évaluation :

Professionnel et professeur (noms et signatures) :

Numéro de la situation proposée :

5. Fiches de proposition de notes

ÉPREUVES PROFESSIONNELLES BEP ASSP

Établissement de formation
(Dénomination, nom et adresse)

Session :

Diplôme : BEP

Spécialité : Accompagnement, soins et services à la personne


Classe : 1ère baccalauréat professionnel

Epreuves Professionnelles		EP1 Techniques des services à l'utilisateur /140							EP2 Soins, hygiène et confort /120			
Nom de l'élève		Situation 1 (en milieu professionnel /60)	Situation 2 (en centre de formation) /60		Total S1 + S2 /120	PSE			Total EP1/140	Situation 1 (en centre de formation) /120		Total EP2/120
			Pratique /40	Écrit /20		Situation 1 /10	Situation 2 /10	Total /20		Pratique /80	Écrit /40	
		A	B	C	A+B+C	D	E	D+E	A+B+C+D+E	F	G	F+G
1					0			0	0			0
2					0			0	0			0
3					0			0	0			0
4					0			0	0			0
5					0			0	0			0
6					0			0	0			0
7					0			0	0			0
8					0			0	0			0
9					0			0	0			0
10					0			0	0			0
11					0			0	0			0
12					0			0	0			0
13					0			0	0			0
14					0			0	0			0
15					0			0	0			0
16					0			0	0			0
17					0			0	0			0
18					0			0	0			0
19					0			0	0			0
20					0			0	0			0
21					0			0	0			0
22					0			0	0			0
23					0			0	0			0
24					0			0	0			0
25					0			0	0			0
26					0			0	0			0
27					0			0	0			0
28					0			0	0			0
29					0			0	0			0
30					0			0	0			0
Note la plus haute		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Note la plus basse		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Moyenne		#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	0	#DIV/0!	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	0

Noms des professeurs

Signatures

Document à retourner à l'IEEN avant le 15 mars de chaque année

	<i>Cachet du centre de formation</i>	Nom : Prénom : Session :
BEP ASSP	Fiche individuelle récapitulative des notes obtenues aux évaluations en CCF dans le domaine professionnel	

			Note obtenue (coefficientée)	Note proposée au jury (*)
EP1 Techniques de services à l'utilisateur	Situation 1 en milieu professionnel /60		/120	/20
	Situation 2 en centre de formation /60			
	PSE	Situation 1 en centre de formation /10	/20	/20
		Situation 2 en centre de formation /10		
EP2 Soins hygiène et confort	Situation 1 en centre de formation /120		/120	/20

(*) La note proposée est arrondie au demi-point supérieur, elle figurera donc en points entiers ou en ½ points

Remarque : Les notes des évaluations par CCF ne sont jamais communiquées aux candidats ni prises en compte dans les moyennes trimestrielles. Elles sont proposées au jury.

6. Dossier CCF à constituer pour chaque élève

L'établissement de formation collecte et conserve, pour chaque candidat, en vue du jury final, tous les documents du CCF. Ces derniers sont conservés pendant un an dans l'établissement à l'issue de la session considérée afin de pouvoir être consultés par l'autorité rectorale en cas de recours. Les documents à conserver sont :

- les attestations de formation en entreprise et, s'il y a lieu, les dérogations à la durée ;
- pour l'EP1 :
 - les documents supports de l'évaluation en milieu professionnel :
 - la grille d'évaluation (cf page 7)
 - les documents supports de l'évaluation en centre de formation :
 - la situation d'évaluation
 - la grille d'évaluation (cf page 10)
 - les documents supports de l'évaluation de la PSE en centre de formation :
 - la situation d'évaluation
- pour l'EP2 :
 - les documents supports de l'évaluation en centre de formation :
 - la situation d'évaluation
 - la grille d'évaluation (cf page 9)

Tous ces documents sont regroupés dans une pochette constituée par la fiche individuelle récapitulative des notes obtenues aux évaluations en CCF dans le domaine professionnel. (cf page 13 – tirage A3, formant chemise)

ATTENTION :

Les attestations de formation en milieu professionnel et, s'il y a lieu, les dérogations à la durée seront nécessaires au jury de délibération du BEP ASSP et au jury de délibération du baccalauréat professionnel ASSP. Il est donc nécessaire de photocopier ces documents et de joindre les photocopies au dossier CCF du BEP ASSP de chaque élève, les originaux seront déposés dans le dossier CCF du BAC PRO.