

| | | |
|-----------------|--|--|
| BEP ASSP | Epreuve EP1 : Techniques de services à l'utilisateur | Situation d'évaluation 2 en centre de formation <input type="checkbox"/> option A « à domicile » |
|-----------------|--|--|

| Eléments de conformité | | (1) | Remarques éventuelles |
|---|---|------------|------------------------------|
| L'évaluation est construite à partir d'un contexte professionnel | | | |
| Le contexte professionnel décrit : le domicile, 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) et <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C3.1.1 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage (locaux et/ou équipements) <p style="text-align: center;">et/ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C3.1.3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge | | | |
| Les savoirs associés portent uniquement sur : | | | |
| 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 | | |
| 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 » | <i>Entretien de l'environnement de la personne</i> <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"/> 1.2.4 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> <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> <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.