

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

Eléments de conformité		(1)	Remarques éventuelles
L'évaluation est construite à partir d'un contexte professionnel			
Le contexte professionnel décrit : la structure, le personnel, l'organisation, 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 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"/> C3.1.2 Mettre en œuvre des techniques de bionettoyage <input type="checkbox"/> C3.1.6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets <input type="checkbox"/> C3.6.3 Préparer des collations (pour deux à quatre personnes) 			
Les savoirs associés portent uniquement sur :			
Nutrition	<input type="checkbox"/> 1.1 Constituants alimentaires <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"/> 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, des équipements et matériels <input type="checkbox"/> 1.2.4 Matériaux à entretenir <input type="checkbox"/> 1.4.2 Technologie des appareils et des matériels de remise en température <input type="checkbox"/> 1.4.4 Technologie des appareils et des matériels d'entretien des locaux et équipements <input type="checkbox"/> 1.5 Produits de nettoyage et de désinfection <i>Préparation des collations et des repas</i> <input type="checkbox"/> 2.3 Techniques de préparation de collations <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.