

	Cachet du centre de formation	Nom :
		Prénom :
		Session :

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 »
-----------------	--	--

Réalisation d'un plat et entretien du linge et/ou des locaux et/ou des équipements

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	- 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						/18
C3.1.3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge	- 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						
C3.6.2 Préparer des repas	- 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						/18
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"/> 1.2.4 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 <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 :