

# **Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation**

## SOMMAIRE

	page	
<b>Annexe I</b>	<b>Référentiels du diplôme</b>	3
Annexe I a	Référentiel des activités professionnelles	4
Annexe I b	Référentiel de certification	11
	Compétences	12
	Savoirs associés :	27
	S1 Connaissance de l'environnement professionnel	28
	S1.1 Secteurs professionnels d'intervention	
	S1.2 Communication professionnelle et animation d'une équipe	
	S1.3 Contrôle de la qualité	
	S1.4 Santé et sécurité au travail	
	S1.5 Activités professionnelles et développement durable	
	S2 Technologies appliquées	37
	S2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation	
	S2.2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène	
	S2.3 Gestion des déchets	
	S2.4 Etude des matériaux	
	S3 Savoirs scientifiques appliqués	43
	S3.1 Microbiologie appliquée	
	S3.2 Biologie appliquée	
<b>Annexe II</b>	<b>Modalités de certification</b>	47
Annexe II a	Unités constitutives du diplôme	48
Annexe II b	Règlement d'examen	53
Annexe II c	Définitions des épreuves	55
<b>Annexe III</b>	<b>Périodes de formation en milieu professionnel</b>	82
<b>Annexe IV</b>	<b>Tableau de correspondance d'épreuves et unités</b>	85

## **ANNEXE I REFERENTIELS DU DIPLOME**

**ANNEXE I a - REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES**

### **Définition de l'emploi**

Le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est un professionnel qualifié qui exerce les emplois suivants :

- chef de chantier ou chef d'équipe ou chef de site dans les secteurs de la propreté et de l'hygiène,
- agent qualifié en service de stérilisation ou en entreprise de stérilisation,
- agent qualifié ou chef d'équipe en entretien des salles propres et environnements maîtrisés.

### **Secteurs professionnels**

Le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel exerce ses activités principalement dans les secteurs publics ou privés suivants :

- entreprises et services commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels, transports collectifs...,
- collectivités : établissements scolaires, logements collectifs...,
- établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires,
- entreprises à contraintes de contaminations particulières, biologiques ou chimiques : industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...,
- entreprises de stérilisation et services assurant la stérilisation pour les établissements de soins.

### **Fonctions**

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est amené à exercer des activités qui peuvent être classées en 5 fonctions :

#### **- organisation des interventions :**

analyse et planification des opérations, gestion des ressources matérielles à disposition, mise en œuvre des plans de prévention, de la démarche qualité, de pratiques environnementales, prise en compte des contraintes économiques ...,

#### **- élaboration et/ou mise en œuvre des procédures et modes opératoires :**

- maîtrise des techniques d'entretien courant et de remise en état y compris en milieux sensibles ;
- maîtrise des opérations de stérilisation ;

#### **- conduite d'une équipe :**

gestion des ressources humaines sur le site d'intervention, participation à l'information et à la formation des personnels;

#### **- gestion des opérations de maintenance :**

gestion du matériel et des équipements, organisation de la maintenance ;

#### **- communication en situation professionnelle :**

relation avec les équipes de travail et la hiérarchie,  
relation avec les clients, les usagers et les fournisseurs.

Selon les secteurs, il exerce ses activités en responsabilité totale ou partielle.

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de l'entreprise et/ou du contexte professionnel et économique,
- les réglementations et normes en vigueur,
- la santé et la sécurité au travail,
- la qualité,
- le développement durable,
- la maîtrise des outils informatiques et logiciels professionnels.

## Activités exercées

Certaines activités de ce diplôme sont communes à tous les secteurs, d'autres sont spécifiques. Toutes doivent s'exercer dans le respect de l'environnement et par conséquent, prendre en compte les politiques du développement durable dans toutes ses dimensions.

### Activités communes

Activités communes	Tâches
A1 - Etude de la commande, du cahier des charges, des protocoles, des procédures...	Recueil des opérations à réaliser
	Repérage des exigences du donneur d'ordre
A2 - Réalisation de l'état des lieux du site et des installations	Identification des supports, des salissures, des dégradations et des dysfonctionnements
	Identification des contraintes d'exploitation, des contraintes liées au contexte
	Relevé et interprétation des mesures et des observations
A3 - Analyse des besoins et des contraintes	Hierarchisation des contraintes d'exploitation, des contraintes liées à l'environnement professionnel (notamment réglementaires)
	Détermination des opérations à réaliser au regard des contraintes, des risques et des exigences du donneur d'ordre
A4 - Gestion des opérations	Organisation et planification des opérations, des postes de travail et des équipements de protection associés
	Préparation des produits, des matériels, des équipements et/ou des véhicules
	Encadrement d'une équipe
	Remise en état du poste de travail et/ou du lieu d'intervention et/ou clôture du chantier
A5 - Conduite des techniques professionnelles	cf. activités spécifiques par domaine dans tableaux suivants
A6 - Gestion de la maintenance des matériels et des équipements	Entretien et rangement des matériels et des équipements
	Mise en œuvre d'opérations de maintenance préventive et corrective
	Déclenchement d'un processus d'intervention corrective
A7 - Communication en situation professionnelle	Accompagnement de personnels (accueil, information, formation,...)
	Collecte et transmission des informations écrites, orales à l'interne et à l'externe
	Rédaction d'écrits professionnels

Activités communes	Tâches
A8 - Gestion de la santé et de la sécurité au travail	Application du plan de prévention et contrôle des mesures prévues
	Evaluation des risques et choix des mesures de prévention et des équipements de protection individuelle
	Signalement des situations dangereuses et/ou d'incidents
A9 - Gestion de la qualité	Autocontrôle de la qualité des prestations
	Suivi et contrôle des opérations et de l'application des procédures
	Repérage et signalement des prestations non conformes
	Mise en place des mesures correctives
	Enregistrements et traçabilité des opérations

## A5 - Conduite des techniques professionnelles

### Activités spécifiques par secteur :

A5 - 1 Opérations de stérilisation des dispositifs médicaux (D.M)	
Activités spécifiques	Tâches
<i>Toutes les tâches seront exécutées conformément aux exigences de la zone d'intervention et dans le respect des circuits.</i>	
Nettoyage des dispositifs médicaux à stériliser ou à désinfecter	Pré-désinfection Réception, tri des dispositifs médicaux pré-désinfectés Lavage et séchage mécanisés (auto-laveurs, ultra-sons...) et manuels
Mise en œuvre des opérations de désinfection	Désinfection, rinçage, séchage, stockage
Préparation des dispositifs médicaux à stériliser	Recomposition des plateaux et sets de soins Conditionnement
Mise en œuvre des opérations de stérilisation	Chargement, suivi, déchargement des stérilisateurs, validation et libération des charges
	Conduite des stérilisateurs
Transport et stockage des dispositifs médicaux	Collecte des dispositifs médicaux
	Entretien des matériels de transport : lavage automatique en cabine, nettoyage avec système d'aspersion, nettoyage vapeur...
	Stockage et distribution des dispositifs médicaux
Réalisation des opérations de contrôle, de traçabilité	Application des procédures de contrôle sécurisé à chacune des étapes
	Validation de chaque étape du processus
	Enregistrement, suivi des documents de traçabilité
	Identification, déclaration des non conformités, application de mesures correctives



A5 - 2 Entretien des locaux commerciaux, industriels, administratifs... (hors zones à risques)	
Activités spécifiques	Tâches
Mise en œuvre des opérations d'entretien courant	Réalisation des opérations techniques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- dépoussiérage manuel et mécanisé</li> <li>- lavage manuel et mécanisé</li> <li>- spray méthode</li> <li>- lustrage</li> </ul>
	Application des mesures et des moyens permettant de préserver la qualité de l'environnement et la santé des personnels
Mise en œuvre des opérations de remise en état	Réalisation des opérations techniques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage mécanisé</li> <li>- décapage</li> <li>- injection-extraction</li> <li>- protection</li> <li>- shampooing</li> <li>- nettoyage à la haute pression</li> <li>- nettoyage vapeur</li> <li>- ponçage, surfaçage</li> <li>- cristallisation</li> <li>- ...</li> </ul>
Mise en œuvre de services connexes	Aménagement des locaux en fonction de la commande
	Repérage et signalement des anomalies ou détériorations, interventions mineures
Participation à l'élaboration de documents techniques et commerciaux	Recueil des éléments nécessaires (mesures, relevé des contraintes, des moyens mis à disposition...)
	Propositions de solutions et/ou améliorations techniques
Conduite des équipes	Gestion des compétences du personnel
	Gestion de la dotation horaire, des absences et des aléas
	Formation, information des personnels, participation au recrutement

A5 - 3 Entretien des établissements de santé, des établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques (zones à risques)	
Activités spécifiques	Tâches
<i>Toutes les tâches seront exécutées conformément aux exigences de la zone d'intervention et dans le respect des flux.</i>	
Réalisation des opérations techniques de nettoyage et de décontamination, de bionettoyage ou d'élimination des particules : <ul style="list-style-type: none"> <li>- entretien courant</li> <li>- remise à blanc</li> </ul>	Préparation de l'opérateur (protocole d'habillage)
	Approvisionnement de la zone d'intervention : nettoyage et décontamination, et/ou bionettoyage, et/ou stérilisation des matériels de zones aseptiques, équipements, consommables
	Mise en œuvre de protocoles spécifiques aux différents secteurs professionnels : bionettoyage, nettoyage et décontamination par méthodes manuelles ou mécanisées
	Mise en œuvre de protocoles spécifiques au nettoyage des réseaux aérauliques
Mise en œuvre des contrôles spécifiques	Application des protocoles de contrôle
Conduite des équipes	Gestion des compétences du personnel Gestion de la dotation horaire, des absences, des aléas... Formation, information des personnels, participation au recrutement

**ANNEXE I b - REFERENTIEL DE CERTIFICATION**

## CAPACITES / COMPÉTENCES

C1 - S'informer	C11 Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles
	C12 Gérer la documentation et assurer une veille technologique et réglementaire
C2 - Analyser	C21 Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte
	C22 Analyser les risques liés à l'activité
	C23 Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention
C3 - Organiser et gérer	C31 Organiser les opérations
	C32 Planifier les opérations
	C33 S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique
	C34 Animer et conduire une équipe
C4 - Réaliser	C41 Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail
	C42 Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant
	C43 Mettre en œuvre des opérations de remise en état
	C44 Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques
	C45 Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux
	C46 Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective
C5 - Contrôler	C51 Evaluer l'efficacité de l'activité
	C52 Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité
C6 - Communiquer	C61 Communiquer avec des partenaires internes ou externes

**Chacune des compétences décrites ci-dessous s'inscrit dans un contexte professionnel réel ou simulé. Il sera nécessaire de faire évoluer la liste des ressources en fonction des évolutions technologiques dans les différents secteurs.**

**CAPACITE C1 : S'INFORMER**

**COMPÉTENCE C11 : Rechercher, sélectionner et décoder l'information technique à des fins professionnelles**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 111 Recueillir, sélectionner des informations	Choix pertinent des informations en fonction des situations professionnelles	Outils informatiques et logiciels adaptés Toutes ressources techniques, scientifiques, juridiques, réglementaires :
C 112 Identifier les personnes ressources	Choix pertinent de la personne ressource	- organigramme des personnels - fichiers des fournisseurs, des clients...
C 113 Décoder : - des documents d'organisation - des documents techniques	Exactitude du décodage	- plans, plannings, documents de gestion - procédures, protocoles, fiches de poste - documents techniques, notes d'information, revues professionnelles - sites Internet...

**COMPÉTENCE C12 : Gérer la documentation et assurer une veille technologique et réglementaire**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 121 Constituer des dossiers techniques	Organisation pertinente du dossier en vue de son exploitation Exploitation du contenu du dossier	Outils informatiques et logiciels adaptés Toutes ressources techniques, scientifiques, juridiques, réglementaires :
C 122 Assurer une veille technologique et réglementaire	Identification des sites Internet et des revues spécialisés Extraction pertinente des données au regard de l'activité professionnelle	- organigramme des personnels - fichiers des fournisseurs, des clients... - plans, plannings, documents de gestion - procédures, protocoles, fiches de poste - documents techniques, notes d'information, revues professionnelles - sites Internet...
		Tous supports d'archivage

**CAPACITE C2 : ANALYSER**

**COMPÉTENCE C21 : Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 211 Analyser la commande, le cahier des charges	Repérage exact des attentes et des exigences Identification des priorités	Extraits du cahier des charges, de la commande Plans d'un site Instruments de mesure Supports et outils de recueil de données ...
C 212 Réaliser un état des lieux	Localisation exacte de la zone d'intervention Recueil pertinent de toutes les données et informations par rapport aux exigences Exactitude des mesures, des relevés... Repérage précis des contraintes et des anomalies	
C 213 Repérer les circuits et/ou les circulations	Lecture correcte du plan Matérialisation des circuits au regard des contraintes Prise en compte des circuits déterminés ou imposés	Procédures Cahier des charges Plan ...

**COMPÉTENCE C22 : Analyser les risques liés à l'activité**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 221 Identifier et évaluer les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement	Inventaire précis et hiérarchisation des risques encourus et des nuisances occasionnées Proposition adaptée des mesures de prévention	Plan de prévention Document unique Registre en hygiène et sécurité (établissements publics) Fiches de données de sécurité Fiches techniques (matériels, produits, équipements de protection...) Ressources fournisseurs Procédures de travail Fiches de postes Réglementations spécifiques : code du travail, code de l'environnement... ...
C 222 Déterminer les mesures de prévention		

**COMPÉTENCE C23 : Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 231 Déterminer la (les) méthode(s) en fonction des travaux à réaliser	Sélection appropriée de méthodes, de techniques, de matériel, de produits prenant en compte le développement durable (ergonomie, éco gestes, choix et utilisation des produits...)  Prise en compte judicieuse des compétences dans l'attribution des postes de travail  Prise en compte du budget alloué  Argumentation pertinente de la proposition	Extraits du cahier des charges  Contraintes d'exploitation  Etat des lieux  Fiches techniques  Ressources matérielles  Ressources humaines (qualification, compétences...)  Protocoles  Budget alloué en euros, en unités d'œuvre (heures, quantités de produit...)  Normes, réglementations, conventions  Outils informatiques et logiciels adaptés  Bilan environnemental (bilan carbone, qualité de l'air, qualité de l'eau...) ...
C 232 Inventorier le matériel, les produits et les consommables nécessaires à la réalisation des techniques		
C 233 Déterminer les compétences nécessaires à la réalisation des opérations		

**CAPACITE C3 : ORGANISER ET GÉRER**

**COMPÉTENCE C31 : Organiser les opérations**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail	Protection adaptée à l'activité et aux risques	Procédures d'habillage  Tenue professionnelle et équipements de protection individuelle  Vestiaires
C 312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles	Choix correct du matériel, des accessoires, des consommables et des produits  Vérification effective de la disponibilité  Vérification effective de l'état et du fonctionnement du matériel  Calcul correct de la quantité de solution nécessaire et des dilutions	Matériels, accessoires, consommables et produits (y compris écoproduits), et leur documentation technique  Contraintes d'exploitation
C 313 Gérer l'approvisionnement des postes de travail	Respect des procédures d'approvisionnement et des circuits  Optimisation du temps de préparation  Commande adaptée aux besoins et au budget	Procédures d'approvisionnement  Matériel, consommables et produits  Plans, fiches de liaison, bons de commande...  Moyens de communication

		Outils informatiques et logiciels adaptés Budget alloué ...
C 314 Gérer les stocks	Vérification de la conformité qualitative et quantitative de la livraison à la commande  Organisation rationnelle des stocks Optimisation des rangements et des quantités stockées	Bons de commande Bons de livraison Matériel, consommables et produits Seuils d'alerte Fiches de gestion de stocks Outils informatiques et logiciels adaptés ...

**COMPÉTENCE C32 : Planifier les opérations**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 321 Déterminer le temps nécessaire à la réalisation des activités	Exactitude du calcul d'un temps de prestation ou d'une activité Détermination des temps de latence	Cahier des charges Etat des lieux Procédures Fiches de postes
C 322 Ordonner les opérations	Relevé des informations et contraintes Identification des priorités Ordonnancement pertinent des opérations	Cadences, heures allouées Document de liaison avec les services Outils informatiques et logiciels adaptés ...
C 323 Etablir un planning	Prise en compte des contraintes d'accès, d'approvisionnement, de coactivité (salle propres...) Respect de la législation du travail Conformité du planning à la commande Gestion optimale de la dotation horaire, du temps, des moyens matériels et des ressources humaines	Cahier des charges Procédures, fiches de postes Planning de gestion du personnel Convention collective Plan des locaux Supports ou outils informatiques de planification Logiciels adaptés
C 324 Planifier des temps de concertation, de réunions internes ou externes	Pertinence de la réunion et de l'ordre du jour Pertinence du rythme de réunions	Agenda, planning... Moyens de communication Outils informatiques



**COMPÉTENCE C33 : S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 331 Prendre des initiatives dans la limite de ses compétences et de son niveau de responsabilité	Analyse de la situation et/ou de la commande spécifique	Situations imprévues (absence de personnel, matériel défectueux...)
C 332 Proposer des solutions adaptées à une commande spécifique	Hiérarchisation correcte des priorités Réaction adaptée et efficace Pertinence des propositions Demande de validation hiérarchique selon la situation	Commandes spécifiques (aménagement d'un espace, mise en place d'une signalétique, activités hors cahier des charges...) Moyens de communication ...

**COMPÉTENCE C34 : Animer et conduire une équipe**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 341 Informer et former des personnels	Identification des besoins de formation du personnel Détermination des objectifs à atteindre Contenus de formation pertinents et efficaces Démonstrations explicites Utilisation d'un vocabulaire technique adapté Vérification des acquis, de la compréhension des consignes Qualité de l'accueil des nouveaux agents Choix de techniques de communication adaptées Qualité de l'animation	Supports, moyens, outils de communication (démonstrations, réunions d'équipe, sites de ressources, organismes de formation...) Documents scientifiques, techniques, réglementaires... Procédures et instructions Organigrammes hiérarchiques et fonctionnels des entreprises, des services, des collectivités Charte qualité, système qualité, plaquettes de présentation de l'entreprise, audit Charte et plan d'action développement durable ...
C 342 Animer une équipe sur site	Clarté des consignes Vérification de la compréhension des consignes Vérification du déroulement des opérations Gestion adaptée des relations au sein de l'équipe (difficultés rencontrées, valorisation, ...)	Documents et outils de planification : - Plan des locaux - Cahier des charges, protocoles, fiches de poste... - Outils informatiques et logiciels adaptés

**CAPACITE C4 : RÉALISER**

**COMPÉTENCE C 41 : Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail**

**Ressources communes :**

Tous types de locaux  
 Equipements de protection collective et individuelle  
 Cahier des charges  
 Documents préparatoires à l'activité  
 Matériels et produits professionnels  
 Protocoles, procédures fournis ou non  
 Fiches techniques matériels et produits  
 Fiches de données de sécurité  
 Outils de traçabilité des opérations de maintenance

<b>Compétences détaillées</b>	<b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>	<b>Ressources spécifiques</b>
C 411 Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail	Installation rationnelle et conforme Respect des circuits, des circulations Relevé conforme de l'état initial des locaux Remise en ordre conforme à l'état initial ou à la demande Remise en état du poste de travail, des locaux techniques Respect des matériels et des locaux Respect des règles d'ergonomie et de sécurité	Matériel, matériaux souples, consommables et produits Fiches de poste, fiches de liaison, fiches de réception de chantier ... Tout type de signalisation Plan du site
C 412 Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité	Application des procédures et consignes Renseignement conforme d'un bordereau de suivi des déchets Respect des circuits d'évacuation en fonction de la nature des déchets Entreposage conforme	Déchets divers Matériels de collecte et de transport Matériels de traitement des déchets : compacteur, banaliseuse de D.A.S.R.I (déchets d'activités de soins à risques infectieux)... Locaux de stockage Prestataires de collecte et de traitement des déchets Procédures Bordereau de suivi des déchets Consignes issues du plan de prévention Réglementation spécifique

**COMPÉTENCE C42 : Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant**

**Ressources communes :**

Tous types de locaux et de revêtements  
 Equipements de protection collective et individuelle  
 Cahier des charges  
 Documents préparatoires à l'activité  
 Matériels et produits professionnels  
 Protocoles, procédures fournis ou non  
 Fiches techniques matériels et produits  
 Fiches techniques des supports à entretenir  
 Fiches de données de sécurité  
 Outils de traçabilité des opérations de maintenance

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 421 Réaliser un dépoussiérage manuel (mobilier, sol...)		Matériel de dépoussiérage et d'essuyage humide
C 422 Réaliser un dépoussiérage mécanique	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie concernant les opérateurs	Aspirateurs, aspirobrosseurs, centrales d'aspiration, balayeuses industrielles...
C 423 Réaliser un lavage manuel (sol, vitrerie, parois...)	Prise en compte des contraintes économiques et environnementales Prise en compte du développement durable (écogestes, impact des produits...) Respect des procédures, des protocoles, des dosages, des niveaux de consommation...	Chariots multiservices, chariots de lavage, équipements associés...  Raclettes, mouilleurs, perches télescopiques...
C 424 Réaliser une méthode spray et/ou un lustrage	Maîtrise des techniques Prise en compte de la coactivité	Monobrosses adaptées
C 425 Réaliser un lavage mécanisé	Respect de la circulation des personnes Respect de la planification	Monobrosses adaptées, auto laveuses, aspirateurs à eau ou mixte, nettoyeurs vapeur...
C 426 Réaliser un bionettoyage manuel ou mécanisé	Respect du temps alloué Renseignement des documents de traçabilité	Chariots multiservices, chariots de lavage, équipements associés, monobrosses adaptées, nettoyeurs vapeur, canons à mousse...  Protocoles de mise en œuvre des méthodes combinées et séparées

**COMPÉTENCE C43 : Mettre en œuvre des opérations de remise en état**

**Ressources communes :**

Tous types de locaux et de revêtements  
 Equipements de protection collective et individuelle  
 Cahier des charges  
 Documents préparatoires à l'activité  
 Matériels et produits professionnels  
 Protocoles, procédures fournis ou non  
 Fiches techniques matériels et produits  
 Fiches techniques des supports à entretenir  
 Fiches de données de sécurité  
 Outils de traçabilité des opérations de maintenance

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 431 Réaliser un décapage de sol	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie concernant les opérateurs  Prise en compte des contraintes économiques et environnementales (développement durable)	Monobrosses, autolaveuses adaptées (décapage à sec, au mouillé...)  Aspirateurs à eau...
C 432 Réaliser une protection de sol		Matériel d'application des protections
C 433 Remettre en état un revêtement textile	Respect des procédures, des protocoles  Maîtrise des techniques  Prise en compte de la coactivité  Respect de la circulation des personnes	Monobrosses, autolaveuses adaptées (spray moquette, shampooing au mouillé, shampooing à la mousse sèche...)  Injecteurs extracteurs  Rotocleaners...
C 434 Réaliser un nettoyage à la vapeur	Respect de la planification (temps alloué...)	Nettoyeurs vapeur
C 435 Réaliser un entretien avec le nettoyeur haute pression	Renseignement des documents de traçabilité	Nettoyeurs haute pression
C 436 Réaliser des techniques spécifiques de remise en état des marbres, parquets, céramiques, tomettes, pierres naturelles...		Monobrosses, autolaveuses adaptées Ponçuses, bordeuses ...

**COMPÉTENCE C44 : Mettre en œuvre des opérations d’entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques (zones à risques)**

**Ressources communes :**

Etablissements ou zones à contraintes de contaminations (zones à risques)  
 Equipements de protection collective et individuelle  
 Matériels et produits professionnels  
 Protocoles, procédures fournis  
 Guides de bonnes pratiques  
 Normes  
 Fiches techniques matériels et produits  
 Fiches de données de sécurité  
 Outils de traçabilité des opérations de maintenance

<b>Compétences détaillées</b>	<b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>	<b>Ressources spécifiques</b>
C 441 Revêtir la tenue spécifique	Attitude et comportement adaptés et rigoureux Gestuelle maîtrisée Respect des contraintes liées aux zones à risques: procédures d'approvisionnement, de nettoyage, de contrôles...	Tenue professionnelle adaptée Protocole d'habillage et de déshabillage Sas et banc d'habillage, tapis adhésif...
C 442 Approvisionner la zone d'intervention	Respect des flux	Matériels de nettoyage, bionettoyage, décontamination (élimination des contaminants biologiques, chimiques et particuliers) stérilisation spécifique au secteur Consommables spécifiques au secteur Equipement de filtration absolue Protocoles : mise à blanc, mise à gris, de qualification d'une zone ...
C 443 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage	Respect des circuits Renseignement des documents de traçabilité	
C 444 Mettre en œuvre les techniques d'ultrapropreté adaptées au site - techniques courantes - mise à blanc - mise à gris	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie Prise en compte des contraintes économiques et environnementales Prise en compte du développement durable (écogestes, impact des produits...)	

**COMPÉTENCES C45 : Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux**

<b>Ressources communes :</b>		
Locaux spécifiques Dispositifs médicaux démontables ou non, immergeables ou non ou autres matériels à stériliser Equipements de protection collective et individuelle Protocoles, procédures Fiches techniques matériels et produits Fiches de données de sécurité Documents de traçabilité Outils informatiques (lecteurs optiques) et logiciels adaptés		
<b>Compétences détaillées</b>	<b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>	<b>Ressources spécifiques</b>
C 451 Pré-désinfecter les matériels, les dispositifs médicaux	Tenue professionnelle adaptée Respect du protocole Respect des règles de prévention des risques biologiques et chimiques Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité	Produits pré-désinfectants Bacs de pré-désinfection Chariots Station de dilution automatique, borne de vidange
C 452 Collecter, transporter et distribuer les dispositifs médicaux	Tenue professionnelle adaptée Respect des protocoles Respect des circuits et des horaires pour les matériels souillés et stériles Entretien conforme des équipements de transport Respect des règles de prévention des risques (biologiques, physiques) Préparation conforme de la commande Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité	Chariots, armoires de transport, bacs, véhicules... Lieux de stockage du matériel stérile (arsenal) Bacs de pré-désinfection Station de lavage des chariots, armoires, bacs... Détergent Détergent désinfectant
C 453 Réceptionner, trier les dispositifs médicaux	Tenue professionnelle adaptée Respect des protocoles Vérification quantitative et qualitative des matériels à stériliser Tri adapté au mode de lavage Respect des règles de prévention des risques (biologiques, physiques) Contrôle des documents de traçabilité et enregistrement Conduite adaptée face à un matériel à risque A.T.N.C (agent transmissible non conventionnel)	Dispositifs médicaux thermosensibles, thermorésistants, démontables, immergeable ou non ; présentant un risque A.T.N.C Locaux, matériels et produits d'inactivation chimique si risque A.T.N.C

<p>C 454 Effectuer le nettoyage manuel des matériels, des dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée                  Respect des protocoles                  Respect des dosages et des temps d'action                  Respect de la marche en avant                  Lavage, rinçage et séchage adaptés au matériel                  Vérification de la qualité du séchage                  Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Bacs de lavage, accessoires de lavage (brosses, écouvillons...)                  Détergents pour D.M                  Eau de qualité adaptée                  Pistolet à air comprimé                  Bac à ultra-sons                  Armoires de séchage</p>
<p>C 455 Effectuer le nettoyage mécanisé et le séchage des matériels, des dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée                  Identification des lots réceptionnés                  Respect des protocoles                  Respect de la marche en avant                  Chargement correct des laveurs                  Choix adapté des paniers                  Sélection adaptée des cycles de lavage                  Rinçage et séchage adaptés                  Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Laveurs désinfecteurs, tunnels de lavage désinfection                  Armoire de séchage                  Détergents, liquide de rinçage...                  Pistolet à air comprimé                  Tests d'efficacité du lavage                  Tests de souillures résiduelles</p>
<p>C 456 Recomposer les plateaux et sets de soin</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée                  Identification correcte des DM                  Vérification de la propreté, de la siccité et de la fonctionnalité des DM                  Respect des protocoles de recomposition                  Remontage correct des DM                  Recomposition conforme des sets, plateaux, boîtes...                  Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Plateaux, conteneurs, cassettes, sets de soin...                  Base de données des D.M                  Descriptif des plateaux, sets de soin à recomposer                  Instruments de remplacement                  Instruments de mesure et de contrôle (pied à coulisse, luxmètre, règle, loupe éclairante et/ou binoculaire...)                  Accessoires de recomposition                  Lubrifiant</p>
<p>C 457 Conditionner les matériels, les dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée                  Conditionnements adaptés aux procédés de stérilisation et aux exigences des services                  Respect des protocoles                  Vérification de l'intégrité du conditionnement                  Identification correcte des conditionnements                  Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Conditionnement : conteneurs, papier, sachets...                  Thermosoudeuse                  Tests de contrôle de la thermosoudeuse                  Etiqueteuses manuelle ou informatisée                  Plomb de verrouillage, ruban adhésif, filters...</p>

<p>C 458-A Mettre en oeuvre les opérations de stérilisation de matériels, les dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Vérification de la fonctionnalité de l'appareil</p> <p>Respect des protocoles, des cycles de stérilisation</p> <p>Respect des règles de chargement et de déchargement</p> <p>Sélection correcte du cycle en fonction de la composition de la charge</p> <p>Respect des règles de prévention des risques de brûlures</p> <p>Vérification des paramètres et des tests de conformité de la stérilisation</p> <p>Conduite adaptée en cas de non conformité</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Stérilisateurs</p> <p>Dispositifs de contrôle du procédé physico-chimique ou électronique</p> <p>Capteurs de température et de pression autonomes</p> <p>Enregistreur et dispositifs de supervision du stérilisateur</p> <p>Indicateurs</p> <p>Chariots de chargement et embases</p> <p>Dossier de stérilisation (enregistrements, graphiques...)</p> <p>Etiqueteuses manuelle ou informatisée</p>
<p>C 458 -B Effectuer la désinfection des dispositifs médicaux non stérilisables</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Respect des protocoles adaptés au niveau de risque du dispositif médical</p> <p>Respect de la marche en avant</p> <p>Test d'étanchéité de la gaine conforme</p> <p>Vérification de la qualité du séchage</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Bacs de trempage, accessoires de lavage (écouvillons...)</p> <p>Machine à laver et à désinfecter les endoscopes</p> <p>Station de désinfection avec pompe de circulation</p> <p>Désinfectants</p> <p>Eau de qualité adaptée</p> <p>Pistolet à air comprimé</p> <p>Armoire de séchage</p> <p>Armoire de stockage</p>
<p>C 459 Stocker les matériels, les dispositifs médicaux stériles et préparer la commande pour un client</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Respect des règles de manutention et de stockage des conditionnements stériles</p> <p>Vérification de l'état des stocks et signalement des besoins</p> <p>Préparation de la commande conforme</p> <p>Conduite adaptée en cas de non conformité</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Matériel de stockage</p> <p>Lots de D.M stériles et conditionnés</p> <p>Caisses et matériel de transport</p>



**COMPÉTENCES C46 : Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 461 Entretien des équipements, des matériels et des accessoires	<p>Contrôle quantitatif et qualitatif du matériel</p> <p>Choix adapté des procédures d'entretien</p> <p>Respect de l'intégrité des matériels</p> <p>Respect du rangement du matériel et du local de stockage</p>	<p>Local d'entretien, de stockage</p> <p>Equipements, matériels et accessoires à entretenir</p> <p>Procédures d'entretien, de maintenance fournies ou non</p> <p>Fiches de stocks, notices techniques</p>
C 462 Assurer la maintenance des matériels et accessoires	<p>Identification des opérations de maintenance</p> <p>Exécution conforme de la maintenance courante et /ou identification de l'intervenant compétent</p> <p>Matériel remis en état de bon fonctionnement</p>	<p>Petit outillage, pièces de rechange (lames de caoutchouc, écrous...)</p> <p>Fournisseurs, services techniques, prestataires...</p>
C 463 Enregistrer et suivre les opérations de maintenance	<p>Exactitude des enregistrements</p> <p>Suivi effectif des opérations de maintenance, traçabilité</p>	<p>Notices techniques, tableaux de bord...</p>

**CAPACITE C5 : CONTRÔLER**

**COMPÉTENCES C51 : Evaluer l'efficacité de l'activité**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 511 Contrôler son travail	<p>Vérification des matériels, des produits, des dosages ...</p> <p>Identification et appréciation des critères de qualité</p> <p>Remédiation pertinente en cours d'activité</p> <p>Choix pertinent des méthodes de contrôle</p> <p>Vérification du respect des procédures, des techniques, des circuits, de la coactivité...</p>	<p>Matériels, produits...</p> <p>Procédures,</p> <p>Planning des opérations</p> <p>Procédure</p> <p>Cahier des charges</p> <p>Fiches de postes, d'audit du personnel, de non conformité, d'action corrective...</p>
C 512 Contrôler le travail de l'équipe	<p>Respect du planning, des délais impartis, des étapes de travail</p> <p>Vérification de l'application des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Vérification de la prise en compte du développement durable</p> <p>Attitude d'autocontrôle</p>	

<b>COMPÉTENCES C52 : Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité</b>		
<b>Compétences détaillées</b>	<b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>	<b>Ressources</b>
C 521 Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies	<p>Choix adapté ou application de méthodes visuelles ou normalisées</p> <p>Identification des points de contrôle</p> <p>Respect du plan d'échantillonnage</p> <p>Maîtrise des techniques de contrôle</p> <p>Respect des procédures</p> <p>Choix et renseignement d'un outil de traitement des données</p>	<p>Outils de contrôles : boîtes contact, lames gélosées, papier pH, ATPmètre, brillancemètre, patin d'empoussièrement, compteur de particules, biocollecteur...)</p> <p>Plan d'échantillonnage</p> <p>Protocole de qualification de salle propre</p> <p>Graphiques d'enregistrement, indicateurs physico-chimiques de stérilisation...</p>
C 522 Proposer des solutions correctives au regard des résultats	<p>Interprétation exacte des contrôles réalisés</p> <p>Identification des écarts entre l'attendu et le réalisé</p> <p>Analyse des causes de non conformité</p> <p>Propositions de solutions pertinentes</p>	<p>Procédures de contrôle</p> <p>Extraits du cahier des charges, normes, critères de qualité...</p> <p>Relevés d'observations</p> <p>Outil informatique et logiciels adaptés</p>
C 523 Enregistrer les résultats des contrôles qualité	<p>Documents renseignés et enregistrés avec rigueur</p>	<p>Outils de traitement des données (graphique, tableau de bord...)</p> <p>Outils d'analyse (diagramme causes-effets...)</p> <p>Documents d'enregistrement, de traçabilité</p>

**CAPACITE C6 : COMMUNIQUER**

**COMPÉTENCE C61 : Communiquer avec les partenaires internes ou externes**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 611 Adopter une posture professionnelle	Repérage exact de sa fonction dans l'entreprise, le service, la collectivité  Posture professionnelle adaptée à la situation  Aptitude à mettre en valeur l'image de marque de l'entreprise  Traitement des demandes, des réclamations, des urgences en fonction de sa qualification	Tous moyens et outils de communication
C 612 Produire, transmettre et recevoir un message, des informations	Identification exacte de l'interlocuteur  Choix adapté du canal de communication  Pertinence et clarté du message  Utilisation d'un vocabulaire technique adapté  Qualité de l'écoute  Compte rendu précis des informations, activités, résultats...  Transmission correcte et adaptée d'informations	Organigrammes hiérarchiques et fonctionnels des entreprises, services, collectivités  Charte qualité, plaquettes de présentation de l'entreprise  Charte et plan d'action développement durable  Tenues professionnelles  Documents de traçabilité, de liaison...  Sites Internet  Liste des partenaires (clients, fournisseurs, services...)
C 613 Rendre compte à sa hiérarchie	Renseignement correct des documents professionnels (pointage, documents de liaison, etc.)  Signalement opportun d'une situation difficile	Destinataires : personnels de l'équipe, hiérarchie...
C 614 Rédiger ou renseigner des documents professionnels	Qualité de la rédaction et du contenu  Précision, soin des renseignements fournis	

## SAVOIRS ASSOCIÉS

### S1 – Connaissance de l’environnement professionnel

S1 – 1 Secteurs professionnels d’intervention	
Connaissances	Limites d’exigences
<p><b>1.1 Structure des organisations (entreprises, collectivités, services...)</b> Structure, fonctions et services</p> <p>Organigrammes de la structure (hiérarchique et fonctionnel)</p> <p>Partenaires externes : clients, fournisseurs, administrations... Prestataires de service, sous-traitants Internalisation, externalisation des services</p> <p><b>1.2 Secteurs professionnels</b> Entreprises de propreté</p> <p>Etablissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires</p> <p>Collectivités : établissements scolaires, logements collectifs...</p> <p>Entreprises à contraintes de contaminations particulières, biologiques ou chimiques : industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...</p> <p>Entreprises de stérilisation et services assurant la stérilisation pour les établissements de soins</p> <p><b>1.3 Spécificités des secteurs professionnels</b> 1.3.1 Entreprises de propreté Intervention dans une entreprise extérieure</p> <p>Aménagement des locaux</p> <p>Coactivité : description et dispositions réglementaires</p>	<p>Caractériser les organisations représentatives des secteurs professionnels du diplôme Repérer leurs principales fonctions Identifier les principaux services et leurs attributions</p> <p>Repérer le rôle des principaux acteurs Situer les équipes de propreté, d’hygiène, de stérilisation dans les différentes structures Se positionner dans l’organigramme et repérer les liens avec les autres services</p> <p>Identifier les liens existant entre les différents services et avec les partenaires externes Définir les notions de prestataire, de service et de client Différencier internalisation et externalisation des services</p> <p>Distinguer les différents secteurs professionnels</p> <p>Pour chaque secteur professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer et caractériser la fonction spécifique et le secteur d’activité</li> <li>- repérer les conventions collectives concernées</li> <li>- citer les principaux métiers en lien avec le diplôme préparé et les situer dans les conventions collectives concernées</li> </ul> <p>Justifier l’intérêt de l’état des lieux et préciser ses composantes Justifier les modalités d’intervention de l’entreprise prestataire</p> <p>Justifier les règles d’aménagement du local dédié à l’entreprise prestataire</p> <p>Définir et illustrer la coactivité</p>

<p>Services associés</p>	<p>Dans les différentes situations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les responsabilités et les obligations respectives de l'entreprise utilisatrice et de l'entreprise intervenante</li> <li>- repérer dans le cahier des charges les éléments relatifs à la coactivité</li> </ul> <p>Repérer des exemples de services associés dans le secteur concerné</p> <p>Identifier les atouts des services associés pour l'entreprise de propreté</p>
<p>1.3.2 Etablissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires</p> <p>Zones à risques</p>	<p>Définir une zone à risques</p> <p>Mettre en relation la classification des zones à risques avec la fréquence et la nature des interventions</p> <p>Situer les différents services dans la classification des zones à risques en milieu hospitalier</p> <p>Distinguer précautions standards et complémentaires d'hygiène, isolement septique et protecteur</p>
<p>Conception des locaux et «nettoyabilité», circuits</p>	<p>Indiquer les principales mesures réglementaires destinées à faciliter le nettoyage des locaux</p> <p>Justifier la conception des locaux et l'organisation des circuits</p>
<p>Contraintes d'hygiène dans les locaux spécifiques (chambre d'hospitalisation, unité de soin, bloc opératoire, services de stérilisation ...)</p>	<p>Justifier les modalités d'intervention au regard des contraintes d'hygiène</p>
<p>Lutte contre les infections nosocomiales</p>	<p>Mettre en évidence les enjeux des activités de nettoyage par rapport aux patients</p> <p>Présenter l'organisation de la lutte contre les infections nosocomiales à l'échelon national et local</p> <p>Définir le comité de lutte contre les infections nosocomiales (C.L.I.N), l'équipe opérationnelle d'hygiène (E.O.H), indiquer leur composition, leurs rôles et fonctions</p> <p>Enoncer les indicateurs du tableau de bord des infections nosocomiales et commenter les résultats d'un établissement de soins</p>
<p>1.3.3 Milieux de travail à contraintes de contaminations biologiques, chimiques et particulaires (bloc opératoire, industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro électroniques, spatiales...)</p>	<p>Définir les milieux de travail à contraintes de contaminations, illustrer par quelques exemples</p> <p>Identifier les différentes activités ou productions à risques</p>
<p>Locaux à risques de contamination, salles propres</p>	<p>Caractériser les contaminants biologiques, chimiques, particulaires</p> <p>Définir les termes « salle propre »</p> <p>Identifier les classes d'empoussièrement en référence aux normes</p> <p>Identifier les sources de contaminations</p>
<p>Caractéristiques des salles propres</p>	<p>Présenter les caractéristiques des salles propres</p> <p>Décrire et justifier les équipements spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sas, banc d'habillage, tapis adhésif...</li> <li>- matériaux de surfaces,</li> <li>- traitement de l'air : centrale de traitement de l'air, filtres et gaines, flux laminaire et turbulent, cascades de surpression, sorbonne...</li> </ul> <p>Justifier la conception des locaux et l'organisation des circuits au regard des contraintes de contamination, de réglementation...</p>

<p>Exigences d'intervention</p>	<p>Enoncer les exigences liées à l'utilisation et à l'entretien de ces enceintes Justifier les différents types de protocoles : mise à blanc, mise à gris, de qualification d'une zone, procédures d'approvisionnement... Justifier les modalités d'intervention au regard du risque de contamination et de la réglementation (guides des bonnes pratiques, « Paquet hygiène »...)</p> <p>Mettre en évidence les enjeux des activités de nettoyage par rapport à la production, aux usagers...</p>
<p><b>1. 4 Gestion du travail et coût des prestations</b> 1.4.1 Optimisation de la production ou de la prestation de service : Nature des tâches et qualification professionnelle Organisation d'une équipe de travail Cadences Régulation du travail Planning</p> <p>Analyse fonctionnelle d'une tâche Organisation dans le temps</p> <p>1.4.2 Coûts des prestations et des services Principaux éléments participant à l'élaboration du prix de revient Dépenses directes fixes ou variables Dépenses indirectes fixes ou variables</p>	<p>Repérer les éléments à prendre en compte pour optimiser la production ou la prestation de service Justifier le rôle de chaque membre de l'équipe en fonction de sa qualification ou de ses compétences Justifier une organisation au regard de la dotation horaire, des moyens matériels et des ressources humaines</p> <p>Enumérer les éléments à prendre en compte pour organiser son travail, rédiger une fiche de poste, une gamme opératoire Justifier les choix d'organisation et les moyens mis en oeuvre en fonction des contraintes, du cahier des charges...</p> <p>Définir le prix de revient Identifier les principaux éléments participant à l'élaboration du prix de revient des prestations et des services Formuler des propositions susceptibles de réduire les prix de revient des prestations et des services</p>

### S1 – 2 Communication professionnelle et animation d'une équipe

Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>2.1 Diversité et enjeux de la communication professionnelle</b> Situations, enjeux, formes et outils de communication</p> <p>Facteurs influençant la communication</p>	<p>Analyser ou justifier des situations de communication professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier la diversité des formes de communication</li> <li>- identifier les outils et la diversité des canaux de la communication externe et interne</li> <li>- analyser les enjeux de la communication à l'interne et à l'externe (image de marque, fidélisation...)</li> </ul> <p>Identifier les attitudes et techniques facteurs d'une communication efficace Repérer les freins à la communication</p>

<p><b>2.2 Communication écrite</b> Situations de communications écrites, objectifs</p> <p>Supports et modes de transmission</p> <p>Règles à respecter, critères d'efficacité</p>	<p>Identifier les situations impliquant un écrit et les justifier Repérer les objectifs de la communication écrite et les destinataires</p> <p>Présenter les supports de transmission (courriers, courriels, consignes, compte rendus, rapports, documents de liaison,...) et justifier leur intérêt Justifier le choix d'un mode de transmission (courriel, réseaux,...)</p> <p>Identifier les règles à respecter pour rédiger un courriel, une note interne, un compte rendu... Identifier les critères d'efficacité d'un écrit professionnel</p>
<p><b>2.3 Communication orale</b> Situations de communication orale :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- situation d'accueil, communication téléphonique, transmission orale d'informations à son équipe, aux clients, à sa hiérarchie, traitement d'une réclamation...</li> <li>- situations de négociation : recherche d'un accord, gestion de conflits, situations à problèmes...</li> </ul> <p>Critères d'efficacité</p>	<p>Analyser et justifier les diverses situations de communication orale</p> <p>Repérer les causes d'un désaccord, d'un conflit ou de l'émergence d'un problème</p> <p>Justifier les méthodes, les attitudes à mettre en œuvre dans une négociation, une situation conflictuelle, une situation à risques</p> <p>Identifier les critères d'une communication orale efficace</p>
<p><b>2.4 Posture professionnelle</b></p>	<p>Repérer sa fonction dans l'entreprise, la collectivité, le service Justifier les attitudes valorisant l'image de marque de l'entreprise, de la collectivité, les relations professionnelles Justifier l'intérêt de respecter les règles de l'entreprise, de la collectivité...</p>
<p><b>2.5 Conduite de l'animation d'une équipe</b> Animation d'une équipe sur chantier ou sur site</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rôles et qualités de l'animateur, du chef d'équipe</li> <li>- modes d'animation</li> <li>- situation de formation</li> </ul> <p>Conduite de réunions en tant que chef d'équipe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- finalités des réunions</li> <li>- éléments facilitant la conduite d'une réunion</li> <li>- modalités de préparation, de conduite d'une réunion</li> </ul>	<p>Justifier les modes d'animation d'une équipe, d'une réunion (directif, participatif)</p> <p>Identifier les caractéristiques des membres d'une équipe</p> <p>Justifier le choix des supports et des méthodes en fonction des objectifs poursuivis</p> <p>Citer les facteurs qui conditionnent la réussite d'une activité d'animation, de formation</p>
<p><b>2.6 Ressources professionnelles et veille documentaire</b> Ressources techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sites Internet et logiciels professionnels...</li> <li>- Publications professionnelles</li> <li>- Documents entreprise : fichiers clients et fournisseurs, documents de gestion, cahier des charges, fiches de postes, protocoles, fiches techniques...</li> </ul> <p>Ressources juridiques, réglementaires, normatives des différents secteurs professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- code du travail, code de l'environnement</li> <li>- normes, conventions, chartes</li> <li>- guides de bonnes pratiques...</li> </ul>	<p>Indiquer les principales ressources professionnelles Justifier la finalité, l'intérêt des principaux documents techniques, l'intérêt de l'archivage</p> <p>Justifier les classements possibles des différentes ressources</p> <p>Indiquer les moyens et les ressources qui permettent d'assurer une veille technologique et réglementaire</p> <p>Repérer la ressource adaptée en réponse à une demande</p>

S1 – 3 Contrôle de la qualité	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>3.1 Méthodes de contrôle</b> Contrôle qualité</p> <p>Méthodes de contrôle : visuelle ou normalisée, physique, chimique, microbiologique, biochimique</p> <p>Autocontrôle</p> <p>Echantillonnage</p> <p>Traçabilité</p> <p>Outils de contrôle et de mesure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pHmètre</li> <li>- échelle de Bacharach</li> <li>- brillancemètre</li> <li>- patin de mesure d'empoussièrement</li> <li>- compteur de particules</li> <li>- contrôles microbiologiques</li> <li>- biocollecteur</li> <li>- ATPmètre</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Indicateurs qualité de l'équipe, du service, de l'entreprise, de la collectivité...</p>	<p>Déterminer les critères à contrôler et les méthodes de contrôle au regard d'un cahier des charges ou d'une procédure interne</p> <p>Justifier le choix de la méthode de contrôle appropriée</p> <p>Définir l'autocontrôle et justifier son intérêt Définir les termes « critère » et « indicateur »</p> <p>Définir un échantillon, un plan d'échantillonnage et un lot Calculer la moyenne et l'écart type d'un échantillon de mesures Représenter graphiquement l'évolution des résultats qualité de l'équipe ou du service Caractériser une zone d'ombre</p> <p>Définir la traçabilité Déterminer les composantes de la traçabilité Justifier la traçabilité des résultats Indiquer le devenir des informations collectées</p> <p>En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques et/ou de microbiologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- énoncer le principe de fonctionnement des différents outils de contrôle</li> <li>- justifier le choix des outils de contrôle</li> <li>- justifier les procédures appliquées</li> <li>- énoncer les critères et indicateurs de réussite</li> </ul> <p>Analyser des indicateurs qualité (tableau de bord, graphiques...) dans les différents secteurs Distinguer les niveaux cibles, les niveaux d'alerte et d'action</p>
<p><b>3.2 Démarche qualité</b> Intérêts et objectifs de la qualité</p> <p>Procédure qualité</p> <p>Conséquences de la non-conformité, de la non-qualité</p> <p>Résolution de la non-conformité</p>	<p>Définir la qualité Justifier l'intérêt de la démarche qualité pour l'entreprise Identifier les objectifs de la qualité</p> <p>Définir une procédure qualité Justifier l'importance de son respect</p> <p>Déterminer les conséquences de la non-conformité, de la non-qualité : conséquences humaines, coûts directs, coûts induits, indicateurs sociaux...</p> <p>Énoncer la méthodologie du diagramme cause-effet Interpréter un diagramme cause-effet Hiérarchiser les causes de non-conformité Proposer des actions correctives pertinentes</p>
<p><b>3.3 Assurance qualité et certification</b> Définitions, normes de certification</p> <p>Audit interne et externe</p>	<p>Définir assurance qualité et certification Énoncer les principales normes de certification en lien avec les secteurs professionnels concernés (ISO, NF...)</p> <p>Distinguer audit interne et externe Préciser l'intérêt des audits</p>



S1 – 4 Santé et sécurité au travail	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>4.1 Hygiène des personnels</b> Hygiène personnelle et microbiote (flore) cutané</p> <p>Lavage simple, désinfection des mains (friction hydro-alcoolique...)</p> <p>Produits et matériels utilisés pour le lavage des mains</p>	<p>Définir la contamination manuportée Différencier flore résidente et flore transitoire Justifier l'importance des règles d'hygiène corporelle</p> <p>Mettre en relation le degré d'hygiène recherché et la technique appliquée Décrire et justifier les différentes étapes de l'hygiène des mains Justifier l'importance de l'hygiène des mains selon le secteur professionnel</p> <p>Justifier l'équipement du poste de lavage des mains Indiquer les différents produits d'hygiène des mains et énoncer leurs modalités d'utilisation</p>
<p><b>4.2 Tenue professionnelle</b> Rôle de la tenue professionnelle</p> <p>Caractéristiques des éléments constitutifs de la tenue professionnelle</p> <p>Critères de choix de la tenue professionnelle</p> <p>Procédures d'habillage et de déshabillage</p>	<p>Mettre en relation le degré de protection recherché et les caractéristiques de la tenue en fonction de l'activité Justifier le choix de la tenue Indiquer et expliquer les différents rôles de la tenue professionnelle (cf. microbiologie, risques professionnels...)</p> <p>Caractériser :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- les durées d'usage</li> <li>- les éléments constitutifs</li> <li>- les matériaux utilisés</li> <li>- le traitement éventuel</li> </ul> </p> <p>Indiquer les critères de choix d'une tenue professionnelle (techniques, ergonomiques, économiques, réglementaires ou normatifs : pictogrammes...)</p> <p>Indiquer les secteurs concernés par ces procédures Justifier les étapes des procédures d'habillage et de déshabillage Expliquer les conséquences du non respect des procédures</p>
<p><b>4.3. Sécurité et santé dans le milieu professionnel</b> Différents documents de sécurité et de prévention : plan de prévention, document unique, registre en hygiène et sécurité, fiches de données de sécurité, fiches toxicologiques des produits, compte-rendu de C.H.S.C.T, documents de suivi des contrôles, cahier des charges...</p> <p>Règlementation en hygiène, sécurité et santé au travail : code du travail, normes, bonnes pratiques</p> <p>Signalisation en matière de sécurité : balisage des chantiers, pictogrammes spécifiques (locaux, étiquetage, code couleur, plan d'évacuation...)</p> <p>Accidents du travail et maladies professionnelles spécifiques aux secteurs : statistiques, exemples et analyse, démarches à accomplir dans l'entreprise...</p>	<p>Identifier et indiquer le rôle des documents relatifs à la sécurité et à la prévention dans l'entreprise</p> <p>Indiquer les principaux objectifs des textes réglementaires de la profession</p> <p>Justifier le rôle et l'importance des différentes signalisations</p> <p>Recenser les principaux accidents du travail et maladies professionnelles dans les différents secteurs professionnels</p>

<p>Surveillance médicale du personnel : vaccinations obligatoires et conseillées, visites médicales</p> <p>Information et formation du personnel à la sécurité : obligations de l'employeur, du salarié, réglementations, plan de formation</p>	<p>Justifier les démarches : obligation de faire les déclarations d'accident du travail Analyser les causes, proposer et justifier des solutions de prévention (intrinsèques, collectives, individuelles)</p> <p>Identifier les différents acteurs de la prévention et leur rôle Définir vaccination et sérothérapie Présenter les différents vaccins et le calendrier vaccinal Justifier les rappels pour certains vaccins Justifier les vaccinations obligatoires et conseillées selon les secteurs d'activités</p> <p>Enoncer et justifier les obligations de l'entreprise ou du service en matière de sécurité Justifier la formation du personnel à la prévention et à la sécurité</p>
<p><b>4.4. Risques professionnels et moyens de prévention</b></p> <p>4.4.1. Démarche de prévention</p> <p>4.4.2. Etude ergonomique de quelques situations de travail</p> <p>4.4.3. Risques spécifiques au secteur professionnel</p> <p>- risques liés à l'activité physique de l'opérateur</p> <p>- risque chimique</p>	<p>Présenter les principes généraux de la prévention (Art L412-2 du Code du travail) Repérer le rôle des différents acteurs dans la mise en œuvre de la prévention Justifier l'intérêt pour l'entreprise de s'impliquer dans une démarche de prévention</p> <p>Analyser des postes de travail, repérer les risques</p> <p><u>Pour chaque risque étudié :</u> - analyser la situation - repérer et définir les risques - rechercher les causes et les conséquences - proposer des solutions préventives adaptées</p> <p>Présenter les facteurs entraînant des gestes et postures contraignants Expliquer les conséquences physiologiques sur l'organisme : troubles musculo-squelettiques, lombalgies, fatigue musculaire, atteintes de l'appareil locomoteur... Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : prise en compte des principes de sécurité physique et d'économie d'effort, utilisation des aides techniques à la manutention, aménagement des postes et des horaires de travail, formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (formation P.R.A.P conseillée) ...</p> <p>Identifier les voies de pénétration des produits chimiques. Expliquer les effets physiologiques liés à l'exposition aux produits chimiques Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : conception des locaux, systèmes de ventilation, choix et précautions d'utilisation des produits chimiques, Valeur Limite d'Exposition (V.L.E) et Valeur Moyenne d'Exposition (V.M.E), E.P.I spécifiques, fiches de données de sécurité (F.D.S)...</p>

- risque incendie/explosion	Définir le risque incendie Repérer les facteurs de déclenchement et de propagation d'un incendie (triangle du feu) Proposer et justifier des mesures de prévention ; équipements de lutte contre l'incendie (extincteurs), matériaux isolants, porte coupe-feu, plan d'évacuation, précautions d'utilisation des produits inflammables, explosifs...
- risque biologique	Inventorier les origines du risque biologique (chaîne de transmission...) Expliquer les effets et conséquences sur l'organisme Justifier la procédure à suivre en cas d'accident d'exposition au sang (A.E.S) Proposer et justifier les moyens de prévention intégrée, collective et individuelle : précautions d'hygiène, E.P.I, précautions de transport et d'utilisation des matériels souillés, gestion des déchets D.A.S.R.I, signalisation, formation des personnels...
- risque électrique	Définir le risque électrique Expliquer les effets physiologiques Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : sécurité des appareils électriques (normes), qualité de la maintenance, précautions d'utilisation, E.P.I Justifier les limites de son intervention par rapport au niveau d'habilitation requis...
- risque mécanique	Définir le risque mécanique Expliquer les effets sur l'organisme Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : équipements divers pour travail en hauteur, E.P.I spécifiques...
- risques liés à la coactivité	Définir les risques liés à la coactivité Indiquer les conséquences Proposer et justifier des mesures de prévention

### S1 – 5 Activités professionnelles et développement durable

Connaissances	Limites d'exigences
<b>5.1. Enjeux du développement durable</b> Enjeux économiques  Enjeux sociaux  Enjeux environnementaux	Définir le développement durable Préciser les principaux enjeux du développement durable et les illustrer à l'aide d'exemples empruntés au milieu professionnel  Identifier la responsabilité sociétale d'une organisation (entreprise, collectivité, services...) notamment <ul style="list-style-type: none"> <li>- dans les relations avec les clients (qui peuvent avoir des exigences sociales et environnementales dans leurs appels d'offres),</li> <li>- dans les relations avec les fournisseurs et les sous-traitants</li> <li>- dans les relations avec les autres parties prenantes</li> </ul>

<p><b>5.2. Impact de l'activité professionnelle et mesures préventives</b> Empreinte écologique</p>	<p>Définir écosystème, biotope et biocénose, biodiversité Décrire les mécanismes de dispersion et de concentration des polluants dans les écosystèmes Définir l'empreinte écologique</p>
<p>Conséquences sur la qualité de l'air</p>	<p>Pour les activités professionnelles concernées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lister les principaux types de polluants et indiquer leurs sources</li> <li>- expliquer les conséquences sur l'environnement, l'économie et la santé</li> <li>- analyser et comparer l'impact environnemental, économique et social des activités et des méthodes mises en oeuvre</li> <li>- justifier les mesures préventives : éco-gestes, politiques d'entreprise, choix des techniques, de l'organisation du travail, réglementation...</li> </ul> <p>Présenter succinctement les effets des pollutions et des émissions sur la qualité de l'air (réchauffement climatique, destruction de la couche d'ozone, smogs, pluies acides...) en lien avec le cycle du carbone Préciser l'impact du confinement Interpréter des mesures, des relevés de qualité de l'air Proposer et justifier les mesures préventives</p>
<p>Conséquences sur les ressources et la qualité de l'eau</p>	<p>Présenter succinctement les effets des pollutions sur la qualité de l'eau (eutrophisation anthropique...) en lien avec les cycles de l'eau, de l'azote et du phosphore Justifier les traitements des eaux et en indiquer les limites Proposer et justifier les mesures préventives</p>
<p>Conséquences sur la production de déchets</p>	<p>Présenter les conséquences environnementales, économiques et sociales liées à la production de déchets Proposer et justifier les mesures préventives (tri, réduction du volume et de la nocivité des déchets) Justifier les traitements et la valorisation des déchets et en indiquer les limites</p>
<p>Conséquences sur les ressources énergétiques</p>	<p>Citer les principales énergies d'origine fossile et mettre en évidence leur raréfaction Nommer les principales énergies nouvelles, dont les renouvelables</p>
<p>Références, normes et réglementations, internationales, européennes et nationales</p>	<p>Identifier et indiquer le rôle des principaux textes réglementaires et normatifs concernés</p>
<p>Eco-gestes</p>	<p>Proposer et justifier les éco-gestes associés à l'activité professionnelle (gestion des fluides et des énergies, gestion des déchets, choix et dosage des produits, choix des matériels et des techniques...)</p>
<p>Charte et plans d'action développement durable au sein de l'entreprise</p>	<p>Repérer dans une charte développement durable ou dans un plan d'action les chapitres en lien avec son activité et justifier leur intérêt</p>

## S2 – Technologies appliquées

S2 - 1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>1.1 Principe de la stérilisation, différentes techniques de stérilisation et champ d'application</b></p>	<p>Définir la stérilisation et l'état stérile                      Énoncer le principe des différentes techniques de stérilisation : chaleur humide, oxyde d'éthylène, peroxyde d'hydrogène, radiations, ionisation...                      Expliquer l'action dénaturante de la chaleur humide sur les protéines des agents de biocontamination (bactéries, virus, levures et champignons, prions)                      Indiquer pour chacune d'elles les principales applications et les limites</p>
<p><b>1.2 Caractéristiques des dispositifs médicaux (D.M)</b></p>	<p>Définir un dispositif médical                      Différencier un dispositif médical réutilisable (D.M.R) d'un dispositif médical à usage unique (D.M.U.U)                      Énoncer les caractéristiques des D.M.R :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- description de la forme : taille, griffe, droit et courbe...</li> <li>- matériaux de composition</li> <li>- immergeable, non immergeable</li> <li>- présence de parties creuses et de canaux</li> <li>- stérilisable ou non, thermorésistant, thermosensible</li> </ul> <p>Mettre en relation les caractéristiques des D.M.R et les modes de traitement                      Définir les 3 niveaux de risque : critique, semi-critique et non critique                      Indiquer le traitement requis pour chacun des 3 niveaux de risque : critique, semi-critique et non critique                      Nommer et classer les principaux D.M selon leur fonction (ciseaux, pinces, écarteurs, bistouris, porte-aiguilles...)</p>
<p><b>1.3 Stérilisation par la vapeur d'eau</b></p> <p>Étapes de traitement des dispositifs médicaux réutilisables :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pré-désinfection par immersion ou de surface</li> <li>- collecte, transport, réception, tri</li> </ul>	<p>Schématiser le cycle de traitement des D.M.R</p> <p>Pour chaque étape du cycle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer le ou les objectif(s)</li> <li>- expliquer l'importance de chaque étape en fonction de son ou ses objectifs</li> <li>- justifier les procédures appliquées</li> <li>- énoncer les critères de réussite en fonction des bonnes pratiques et des normes en vigueur</li> <li>- énoncer et justifier les opérations de contrôle</li> </ul> <p>Justifier la localisation de cette étape</p> <p>Justifier les règles, les moyens et les circuits de collecte et de transport                      Énoncer les critères de tri des D.M.R et indiquer le devenir des D.M.R présentant un risque A.T.N.C                      Décrire la conduite à tenir devant un D.M inconnu</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage-désinfection             <ul style="list-style-type: none"> <li>• manuel ou mécanique : laveur désinfecteur, cuve à ultra-sons...</li> </ul> </li> </ul>	<p>Enoncer les critères de choix des principaux cycles de lavage désinfection                  Justifier les étapes du cycle d'un laveur désinfecteur                  Enoncer les critères de qualité du chargement du laveur désinfecteur                  Interpréter les résultats des indicateurs et les enregistrements                  Indiquer la qualité des eaux utilisées à chaque étape de traitement                  Expliquer le mode d'action des enzymes sur les salissures                  Expliquer le mode d'action des ultrasons sur les salissures</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- recomposition des plateaux et sets de soins             <ul style="list-style-type: none"> <li>• accessoires de recomposition (chevalets, embouts de protection, éléments de calage ...)</li> </ul> </li> </ul>	<p>Indiquer les contrôles à réaliser sur les D.M.R                  Justifier le traitement en cas de non conformité                  Citer les avantages et inconvénients des différents accessoires de recomposition                  Indiquer les moyens de protection des instruments fragiles, coupants, tranchants</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- conditionnement             <ul style="list-style-type: none"> <li>• conteneur, sachet, papier crêpé ou non tissé</li> <li>• pliage enveloppe, pliage Pasteur...</li> <li>• simple et double emballage</li> </ul> </li> </ul>	<p>Définir système de barrière stérile, emballage de protection et système d'emballage pour la stérilisation                  Justifier le choix des conditionnements dans les protocoles                  Justifier le double emballage                  Justifier le traitement en cas de non conformité d'un conditionnement                  Enoncer les critères influençant la durée de validité</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- stérilisation             <ul style="list-style-type: none"> <li>• cycle de stérilisation</li>   <li>• contrôles du fonctionnement des stérilisateur (contrôles de routine)</li>   <li>• contrôles de stérilisation et validation des plateaux et sets de soins (contrôles de routine) : indicateurs physico-chimiques, enregistrements</li> </ul> </li> </ul>	<p>Enoncer les différentes phases du cycle                  Enoncer les paramètres, valeurs et unités des cycles de stérilisation                  Montrer la relation entre pression et température (cf. sciences physiques)</p> <p>Enoncer le principe et interpréter les résultats des tests de Bowie Dick, de vide, Hélix...</p> <p>Enoncer les critères de qualité du chargement du stérilisateur                  Enoncer le principe des indicateurs physico-chimiques de stérilisation                  Interpréter les résultats des indicateurs et les enregistrements (température, pression, temps)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- traçabilité</li> </ul>	<p>Indiquer les opérations de traçabilité à chacune des étapes du cycle et en justifier l'obligation</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- libération des charges / dossiers de stérilisation</li> </ul>	<p>Expliquer l'importance du dossier de stérilisation et préciser son contenu et sa durée de conservation                  Enoncer les responsabilités des personnels dans le domaine de la stérilisation au regard de la réglementation en vigueur                  Indiquer les critères de conformité de la charge et des D.M stériles au regard de la réglementation en vigueur                  Justifier le traitement en cas de non conformité de stérilisation</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- stockage, distribution</li> </ul>	<p>Expliquer les règles de gestion des stocks de D.M stérilisés</p>

<p>Textes de références, procédures (Guide des bonnes pratiques de pharmacie hospitalière...)</p> <p>-</p> <p>Matériels / appareils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chariot, armoire de transport</li> <li>- cabine de lavage</li> <li>- station de lavage des chariots</li> <li>- laveur désinfecteur d'instruments, de conteneurs</li> <li>- tunnel de lavage désinfection</li> <li>- cuve à ultra-sons</li> <li>- pistolet à air comprimé</li> <li>- armoire de séchage</li> <li>- stérilisateur</li> <li>- thermosoudeuse</li> <li>- appareils de traçabilité</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Produits et consommables :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- détergents, désinfectants, neutralisants, lubrifiants...</li> <li>- sachets de conditionnement, papier crêpé ou non tissé...</li> </ul>	<p>Justifier les pratiques professionnelles au regard des textes de références</p> <p>Indiquer les conséquences en cas de non respect des textes de références, des procédures</p> <p>Indicateurs communs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer la fonction globale des principaux appareils utilisés</li> <li>- indiquer les organes essentiels et leur fonction</li> <li>- expliquer leur principe de fonctionnement</li> <li>- justifier les règles d'utilisation, de sécurité et de contrôles périodiques</li> <li>- indiquer les opérations de maintenance et les règles de qualification pour les stérilisateurs et laveurs désinfecteurs</li> </ul> <p>Pour les stérilisateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- énoncer les qualifications requises pour la conduite de stérilisateur</li> <li>- décrire les inspections périodiques de sécurité</li> </ul> <p>Énoncer les caractéristiques des produits et consommables</p> <p>Justifier le choix des produits</p> <p>Indiquer les modalités de stockage des consommables</p>
<p><b>1.4 Désinfection de niveau intermédiaire et désinfection de haut niveau</b></p> <p>Matériels / appareils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bacs pour la désinfection</li> <li>- module de lavage-désinfection des endoscopes</li> <li>- machine à laver et à désinfecter les endoscopes</li> <li>- pistolet à air comprimé</li> <li>- armoires de stockage des endoscopes</li> </ul> <p>Produits et consommables :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- désinfectants</li> <li>- bandelettes de contrôle de la concentration</li> </ul>	<p>Distinguer la désinfection intermédiaire et la désinfection de haut niveau</p> <p>Indiquer les caractéristiques des D.M.R devant subir un niveau donné de désinfection</p> <p>Indiquer les étapes de la désinfection, leur durée et les exigences pour le matériel utilisé</p> <p>Justifier la qualité de l'eau utilisée pour le rinçage final</p> <p>Indicateurs communs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer la fonction globale des principaux appareils utilisés</li> <li>- indiquer les organes essentiels et leur fonction</li> <li>- expliquer leur principe de fonctionnement</li> <li>- justifier les règles d'utilisation, de sécurité et de contrôles périodiques</li> <li>- justifier les opérations de maintenance</li> </ul> <p>Énoncer les caractéristiques des produits et consommables</p> <p>Justifier le choix des produits</p> <p>Indiquer les modalités de stockage</p>

<b>S2 - 2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène</b>	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>2.1 Salissures et dégradations</b> Différents types de salissures et origine (y compris biologique) Salissures non adhérentes : déchets et particules... Salissures adhérentes : taches et dépôts</p> <p>Dégradations d'origine physique ou mécanique : usures, poinçonnements, brûlures, graffitis... Dégradations d'origine chimique</p> <p><b>2.2 Facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cercle de Sinner</li> <li>- Ordonnancement des tâches</li> </ul> <p><b>2.3 Documents professionnels supports des activités : protocole, procédure, fiche de poste, ...</b></p>	<p>Différencier salissures et dégradations Identifier et caractériser les salissures (origine, solubilité, adhérence, taille, composition chimique et biochimique....) et les dégradations dans les différents secteurs professionnels</p> <p>Justifier le choix des techniques professionnelles en fonction des caractéristiques des salissures et des dégradations</p> <p>Définir le concept de propreté, concept d'hygiène Inventorier les facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage Expliquer l'interdépendance de ces facteurs dans les opérations de nettoyage</p> <p>Définir protocole et procédure Justifier l'utilité des documents professionnels</p>
<p><b>2.4 Entretien courant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dépoussiérage manuel et mécanique</li> <li>- lavage manuel (parois verticales et horizontales) et mécanique</li> <li>- lavage de vitres</li> <li>- méthode spray et/ou lustrage</li> <li>- bionettoyage manuel ou mécanique</li> </ul> <p><b>2.5 Remise en état</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage mécanisé,</li> <li>- décapage à sec, au mouillé, décapage sans décapant chimique</li> <li>- détachage, spray moquette, injection-extraction, shampooing mousse sèche, shampooing au mouillé</li> <li>- nettoyage à la vapeur</li> <li>- nettoyage à la mousse</li> <li>- désinfection par voie aérienne</li> <li>- nettoyage haute pression</li> <li>- ponçage-surfaçage</li> <li>- cristallisation</li> <li>- protections (pose de bouche-pores, d'émulsion, d'huile, de cire...)</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Matériel manuel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tissus d'essuyage (micro-fibres...), balais trapèze, à franges, ciseaux, chariots de lavage, chariots multiservices, balais faubert, rasant, frottoir, réservoir, pulvérisateurs, mouilleurs, raclettes, perches télescopiques, grattoirs...</li> </ul> <p>Matériel mécanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspirateurs à poussières, mixte, à eau, à filtres spécifiques, centrale d'aspiration, balayeuses, monobrosses, autolaveuses, rotocleaner, injecteur-extracteur, nettoyeur haute pression nettoyeur vapeur, canon à mousse, système de lavage sans chimie (ionisateur...), appareils de désinfection par voie aérienne</li> <li>- ...</li> </ul>	<p><u>Indicateurs communs aux techniques d'entretien courant et de remise en état</u></p> <p>Enoncer le principe et l'objectif de chaque technique Préciser les critères de choix d'une technique en fonction de la situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nature du support</li> <li>- type et degré de salissures</li> <li>- résultat attendu</li> <li>- ressources disponibles</li> <li>- contraintes d'exploitation...</li> </ul> <p>Déterminer et justifier le choix des matériels et des produits associés à la mise en œuvre des techniques Enoncer et expliquer les règles d'utilisation et les limites de chaque technique Justifier les précautions à prendre pour respecter l'intégrité du milieu de travail</p> <p>Indiquer la fonction globale de chaque matériel Justifier le choix du matériel et des accessoires</p> <p>Indiquer la fonction globale de chaque matériel mécanisé et son principe de fonctionnement Décrire la fonction des différents organes et justifier le rôle des éléments de sécurité Justifier les règles d'utilisation et les opérations de maintenance Enoncer les documents nécessaires à l'emploi rationnel des matériels (notice technique, protocole d'utilisation...)</p>



<p>Produits</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- solvants, détachants</li> <li>- détergents, dégraissants, shampoings</li> <li>- désinfectants</li> <li>- détergents désinfectants</li> <li>- décapants</li> <li>- détartrants, désincrustants</li> <li>- produits de protection (émulsions, cires, huiles, vitrificateurs...)</li> <li>- produits spécifiques (détachants, anti-mousse, antistatiques, produits métaux, cristallisants...)</li> <li>- consommables (gazes pré-imprégnées, bandeaux à usage unique, papier d'essuyage, disques de décapage sans chimie...)</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Etiquetage et conservation des produits</p>	<p>Indiquer le rôle de chaque produit, préciser ses caractéristiques physico chimiques et son mode d'action                  Classer les produits selon leurs propriétés                  Enoncer les conditions optimales et les limites d'utilisation                  Enoncer les documents à disposition pour l'emploi rationnel de chaque produit (étiquette, fiche technique, fiche de données de sécurité...)                  Enoncer les critères de choix d'un écoproduit                  Enoncer les critères de choix d'un système de dosage (dosette, centrale de dosage, conditionnement...)                  Justifier le dosage, les consommations de produit</p> <p>En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer le mode d'action d'un détergent sur une salissure grasse,</li> <li>- expliquer le mode d'action des solvants sur une salissure hydrophile ou hydrophobe</li> <li>- justifier l'emploi d'un produit acide, basique ou neutre en fonction de la nature des salissures</li> </ul> <p>En lien avec le programme de microbiologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer le mode d'action des désinfectants sur la structure et le métabolisme des agents de biocontamination</li> </ul> <p>Enoncer et justifier les règles de stockage, d'étiquetage, de reconditionnement</p>
---	--

<b>S2 - 3 Gestion des déchets</b>	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>3.1 Différents types de déchets</b>                  Classification des déchets</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selon l'origine de production</li> <li>- Selon les caractéristiques physico-chimiques, la dangerosité</li> <li>- Selon le devenir</li> </ul> <p>Approche quantitative</p> <p><b>3.2 Tri et devenir des déchets</b>                  Tri des déchets</p>	<p>Définir un déchet                  Classer les déchets selon leur origine et la nomenclature en vigueur</p> <p>Par rapport à un secteur professionnel donné, identifier les déchets solides et liquides produits, leurs caractéristiques, les sources de production et les risques associés (physiques, chimiques, biologiques, environnementaux...)</p> <p>Définir un déchet d'activité de soins (D.A.S), un déchet d'activité de soins à risque infectieux (D.A.S.R.I) et énoncer leurs classifications</p> <p>Définir déchet inerte, dangereux et non dangereux</p> <p>Définir la valorisation et ses différentes formes : récupération, recyclage, réemploi, réutilisation, régénération, valorisation énergétique...                  Définir un déchet ultime</p> <p>Commenter l'évolution de la production des différentes catégories de déchets</p> <p>Justifier l'importance du tri à la source des déchets                  Présenter et justifier les règles de tri, d'emballage des déchets</p>

Pré-collecte : circuit et suivi des déchets	Expliquer les circuits des déchets en fonction de leur origine et de leur devenir Présenter et justifier les règles d'entreposage des déchets Justifier la procédure de suivi des déchets Expliquer le rôle du bordereau de suivi de déchets
Devenir des déchets solides	Indiquer les exigences de transport selon la dangerosité des déchets Indiquer les principes de traitement et de valorisation des déchets solides Définir la banalisation des D.A.S.R.I et présenter le principe des techniques mises en œuvre
Devenir des effluents	Indiquer les principes d'évacuation et de traitement des effluents
<b>3.3 Mesures de prévention</b> Réduction des risques	Mettre en relation les risques et les caractéristiques de déchets avec les mesures de prévention
Réduction de la production	Proposer et justifier des mesures pour réduire la production de déchets solides ou liquides issus des activités au regard de la réglementation, de la politique de l'entreprise, du développement durable
Réglementation et nomenclature ...	Indiquer la réglementation relative à la gestion des déchets

S2 - 4 Etude des matériaux	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>4.1 Identification des matériaux</b> Bois, verres, produits céramiques, métaux et alliages, ciments, asphaltes, pierres naturelles, marbres et pierres marbrières naturelles et reconstituées, crépis, papiers peints, plastiques et stratifiés, caoutchoucs, textiles...</p> <p>Matériaux utilisés pour les dispositifs médicaux (acier inox grade médical, titane, polymères...)</p> <p><b>4.2 Caractéristiques</b> mécaniques, physico-chimiques des différents matériaux et revêtements rencontrés</p> <p><b>4.3 Classifications des matériaux</b> Norme NF U.P.E.C Classification des revêtements textiles Normes pour les métaux entrant dans la fabrication des dispositifs médicaux ...</p>	<p>Identifier les principaux matériaux rencontrés dans les secteurs professionnels concernés</p> <p>Justifier le choix d'un matériau au regard de la prévention des contaminations biologiques, chimiques et particulières</p> <p>En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définir les notions de dureté, rugosité, porosité, conductivité, résistances chimique et mécanique</li> <li>- citer les propriétés physico-chimiques et mécaniques des matériaux</li> <li>- expliquer le phénomène de corrosion des métaux et alliages</li> <li>- indiquer les facteurs favorisant la corrosion</li> </ul> <p>Indiquer l'intérêt des différentes classifications normalisées Préciser les éventuelles conséquences sur le choix des techniques mises en œuvre Justifier le choix des techniques d'entretien en fonction des systèmes de pose des revêtements et des caractéristiques des matériaux</p>

## S3 – Savoirs scientifiques appliqués

S3 - 1 Microbiologie appliquée	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>1.1 Biocontaminations et conséquences</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- infections associées aux soins</li> <li>- infections nosocomiales</li> <li>- toxi-infections alimentaires</li> <li>- épidémies</li> <li>- biocontaminations industrielles</li> <li>- zoonoses</li> </ul> <p>Conséquences des biocontaminations</p>	<p>Définir une biocontamination</p> <p>Définir les infections associées aux soins, infections nosocomiales, toxi-infections alimentaires</p> <p>Pour chaque type de biocontamination, indiquer les principaux agents responsables, leur mode de transmission ainsi que les facteurs favorisants</p> <p>Pour chaque type de biocontamination, citer les conséquences sociales, économiques, juridiques ou environnementales</p>
<p><b>1.2 Origine des biocontaminations</b></p> <p>Microbiotes (flores) humaine, animale, tellurique</p> <p>Agents pathogènes</p> <p>Pouvoir invasif et toxique des bactéries</p>	<p>Définir un microbiote</p> <p>Caractériser les microbiotes cutané et intestinal et indiquer leurs principaux rôles</p> <p>Expliquer l'importance des microbiotes transitoires dans la transmission des biocontaminations</p> <p>Définir le saprophytisme (neutralisme), la symbiose, le commensalisme, le parasitisme</p> <p>Définir les micro-organismes pathogènes, pathogènes opportunistes</p> <p>Distinguer porteur malade et porteur asymptomatique (porteur sain)</p> <p>Définir le pouvoir invasif et le pouvoir toxique</p> <p>Distinguer les exotoxines, les endotoxines et citer des exemples</p>
<p><b>1.3 Modes de transmission des biocontaminations</b></p>	<p>Définir une transmission directe et indirecte</p> <p>Identifier les différents éléments de la chaîne de contamination : vecteurs (manuportés, aéroportés, vivants, fomites...) et réservoirs</p> <p>Distinguer la contamination endogène et exogène</p> <p>Analyser les principales causes de contamination</p>
<p><b>1.4 Agents de biocontamination</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- micro-organismes : bactéries, champignons microscopiques (levures et moisissures), protozoaires</li> <li>- virus</li> <li>- agents transmissibles non conventionnels (A.T.N.C) : prion...</li> </ul> <p>1.4.1 Bactéries</p> <p>Formes et groupements des bactéries</p> <p>Structure : éléments permanents et non permanents</p>	<p>Définir un micro-organisme</p> <p>Présenter les principaux agents responsables de chaque type de biocontamination</p> <p>Classer les bactéries selon leur forme</p> <p>Différencier cellule eucaryote et cellule procaryote</p> <p>Schématiser l'ultra structure de la cellule bactérienne en faisant apparaître les éléments permanents et non permanents</p> <p>Enoncer le rôle des éléments constitutifs de la bactérie</p> <p>Identifier les éléments qui favorisent l'adhésion, la dispersion, la résistance aux agents anti-microbiens...</p> <p>Présenter l'importance des protéines dans la structure et le métabolisme d'une bactérie</p> <p>Distinguer les parois des bactéries Gram+ et Gram –</p> <p>Présenter le mode d'action d'un agent antimicrobien sur la structure ou le métabolisme des bactéries</p> <p>Définir le spectre d'activité d'un agent antimicrobien</p>

<p>Prise en compte des conditions de vie des bactéries dans la lutte contre les biocontaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reproduction par scissiparité, temps de génération, taux de croissance horaire</li> <li>- croissance en milieu non renouvelé et renouvelé et nutrition des bactéries</li> <li>- influence de la température du milieu sur la croissance</li> <li>- influence du pH</li> <li>- influence de la pression osmotique</li> <li>- biofilm</li> <li>- types respiratoires des bactéries</li> <li>- sporulation</li> </ul>	<p>Décrire la division binaire par scissiparité Définir le temps de génération et le taux de croissance horaire</p> <p>Commenter une courbe de croissance en milieu non renouvelé Indiquer la conséquence du milieu renouvelé sur la croissance bactérienne Indiquer les principales sources nutritives des bactéries Mettre en relation les besoins nutritifs et respiratoires des bactéries avec la composition des salissures et des milieux de culture</p> <p>Définir la température optimale de croissance Qualifier les bactéries en fonction de leur température optimale de croissance (mésophile, thermophile, psychrophile) et citer des exemples caractéristiques</p> <p>Définir le pH optimal de croissance Qualifier les bactéries en fonction de leur pH optimal de croissance (acidophile, basophile) et citer des exemples caractéristiques</p> <p>Expliquer le rôle favorisant de la présence d'eau sur la croissance bactérienne</p> <p>Définir le biofilm et citer ses caractéristiques Schématiser les différentes étapes de la formation du biofilm Énoncer les facteurs favorisant la formation du biofilm et en déduire les moyens de prévention des biocontaminations Indiquer l'influence du biofilm sur la résistance des bactéries aux agents antimicrobiens Expliquer les conséquences de la formation du biofilm sur les procédés de lutte contre les biocontaminations</p> <p>Expliquer les termes aérobie, aéroanaérobie et anaérobie Présenter la production d'ATP et expliquer son importance</p> <p>Définir une spore et citer ses propriétés Citer les genres bactériens capables de sporuler Indiquer les conditions favorables à la sporulation et à la germination Expliquer les conséquences de la sporulation sur la résistance des bactéries aux agents anti-microbiens et sur les procédés de lutte contre les biocontaminations</p>
<p>1.4.2 Champignons microscopiques</p>	<p>Distinguer levure et moisissure d'après leur morphologie et leur type respiratoire Annoter un schéma de levure et de moisissure (limité à l'appareil sporifère d'<i>Aspergillus</i> ou de <i>Penicillium</i>) Présenter succinctement la reproduction asexuée des levures et des moisissures Indiquer la fréquence des infections nosocomiales dues aux champignons microscopiques et citer des exemples Citer des exemples de champignons microscopiques pathogènes et utiles Justifier les moyens de lutte contre la transmission des champignons microscopiques et citer une molécule antifongique</p>

1.4.3 Virus	<p>Définir un virus</p> <p>Schématiser un virus nu et un virus enveloppé</p> <p>Indiquer l'influence de l'enveloppe sur la résistance des virus</p> <p>Annoter le cycle de réplication d'un virus et justifier l'appellation de parasite obligatoire</p> <p>Justifier les moyens de lutte contre la transmission des virus</p>
1.4.4 Agents transmissibles non conventionnels (ATNC)	<p>Définir un prion</p> <p>Enoncer les zoonoses et maladies humaines dues au prion</p> <p>Expliquer le mode de transmission du prion</p> <p>Justifier les moyens de lutte contre la transmission du prion</p>

### S3 – 2 Biologie appliquée

Connaissances	Limites d'exigences
<b>2.1 Immunité</b>	
Immunité innée	<p>Présenter les rôles de la peau et des muqueuses dans les processus de lutte contre l'infection</p> <p>Enoncer les phénomènes de la réaction inflammatoire et expliquer leur rôle</p> <p>Présenter la phagocytose et préciser les rôles des phagocytes</p>
Immunité adaptative	<p>Définir un antigène</p> <p>Préciser l'importance de la présentation des antigènes dans le déclenchement de l'immunité adaptative</p> <p>Indiquer le rôle des organes lymphoïdes dans la réaction immunitaire</p> <p>Définir un anticorps</p> <p>Présenter les rôles des cellules immunitaires</p> <p>Commenter un schéma présentant la séquence des événements permettant l'élimination d'une bactérie ou d'un virus</p> <p>Distinguer immunodéficience et immunodépression</p>
Allergies	<p>Citer des exemples d'allergies fréquentes dans les secteurs professionnels du diplôme préparé</p> <p>Présenter succinctement le mécanisme des allergies d'origine professionnelle</p>
<b>2.2 Vaccination</b>	<p>Enoncer le principe de la vaccination</p> <p>Justifier l'importance des rappels</p> <p>Différencier les principes actifs des principaux vaccins : bactéries tuées ou atténuées, anatoxines, virus atténués et inactivés, antigènes recombinants</p> <p>Enoncer les vaccins obligatoires et recommandés pour la population et en milieu professionnel</p>
<b>2.3 Antibiothérapie et résistance aux antibiotiques</b>	<p>Définir un antibiotique</p> <p>Enoncer les principales classes d'antibiotiques et citer des exemples d'antibiotiques courants</p> <p>Présenter les mécanismes de résistance naturelle et acquise aux agents anti-microbiens</p> <p>Définir la multirésistance aux antibiotiques</p> <p>Présenter les conséquences de la résistance des micro-organismes aux agents antimicrobiens</p> <p>Justifier les politiques de réduction de l'usage des antibiotiques</p>

<p><b>2.4 Terminologie médicale du milieu hospitalier</b></p> <p>2.4.1 Notions de terminologie médicale Principaux éléments de « lexicologie » médicale (construction des mots techniques appartenant au secteur médical)</p> <p>2.4.2. Généralités sur l'organisation du corps humain : organes, appareils</p> <p>2.4.3. Spécificités médicales des services hospitaliers et connaissances du corps humain</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cardiologie, hématologie/immunologie : appareil cardio-vasculaire, sang, vocabulaire spécifique Exemples d'interventions : coronarographie, pontage...</li> <li>- Orthopédie : appareil locomoteur, vocabulaire spécifique Exemples d'interventions : arthroscopie, pose de prothèses...</li> <li>- Gastro-entérologie : appareil digestif, vocabulaire spécifique Exemples d'interventions : gastroscopie, appendicectomie...</li> <li>- Gynécologie obstétrique : appareils génitaux, vocabulaire spécifique Exemples d'interventions : hystérocopie, ovariectomie...</li> <li>- Urologie/néphrologie : appareil urinaire, vocabulaire spécifique néphrologie Exemples d'interventions : urétéroscopie, prostatectomie...</li> <li>- Ophtalmologie : œil, vocabulaire spécifique Exemples d'interventions : interventions pour cataracte, glaucome...</li> <li>- Pneumologie/ORL : appareil respiratoire, oreille, vocabulaire spécifique Exemples d'interventions : fibroscopie, trachéotomie...</li> <li>- Dermatologie : anatomie de la peau, vocabulaire spécifique Exemples d'interventions : greffes, chirurgie réparatrice...</li> <li>- Endocrinologie : glande thyroïde, parathyroïdes, pancréas, hypophyse, vésicule biliaire Exemples d'interventions : thyroïdectomie, pancréatectomie</li> <li>- Neurologie : système nerveux, vocabulaire spécifique Exemples d'interventions : drainage du LCR, hématome, neurochirurgie</li> </ul>	<p>Repérer les principales terminologies « préfixe/suffixe/radical » du vocabulaire médical en lien avec les différents services médicaux hospitaliers (logue, logie , iste, cardio, entéro, gastro, dermato, hémato, etc....)</p> <p>Distinguer cellules, tissus, organes, appareil du corps humain et citer des exemples.</p> <p><u>Pour chaque service :</u></p> <p>Repérer les « fonctions » médicales de chaque service et les principales affections traitées</p> <p>Repérer les principaux éléments anatomiques des appareils</p> <p>Indiquer le rôle physiologique des principaux organes</p> <p>Illustrer par un ou deux exemples d'intervention chirurgicale et citer quelques dispositifs médicaux concernés (cf savoirs associés S1 – Connaissance de l'environnement professionnel et S2 - 1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation)</p>
---	--

## **ANNEXE II – MODALITES DE CERTIFICATION**

## **ANNEXE II a - UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLOME**



### Unité U11 - Mathématiques

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de mathématiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

La spécialité hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement C défini en annexe de cet arrêté.

### Unité U12 - Sciences physiques et chimiques

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de sciences physiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

La spécialité hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement 6 défini en annexe de l'arrêté du 13 avril 2012 relatif aux modules spécifiques du programme d'enseignement de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

### Unité U2 – Analyse de situations professionnelles

#### Evaluation des compétences suivantes :

- C12 – Gérer la documentation et assurer la veille technologique et réglementaire
- C21 - Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte
  - C 213 - Repérer les circuits et/ou les circulations
- C22 - Analyser les risques liés à l'activité
  - C 221 - Identifier et évaluer les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement
  - C 222 - Déterminer les mesures de prévention
- C23 - Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention
  - C 231 - Déterminer la (les) méthode(s) en fonction des travaux à réaliser
  - C 233 - Déterminer les compétences nécessaires à la réalisation des opérations
- C32 - Planifier les opérations
  - C 321 - Déterminer le temps nécessaire à la réalisation des activités
  - C 323 - Etablir un planning
  - C 324 - Planifier des temps de concertation, de réunions internes ou externes
- C51 - Evaluer l'efficacité de l'activité
  - C512 - Contrôler le travail de l'équipe

### Unité U31 – Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux

#### Evaluation des compétences suivantes :

- C 41 - Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail
  - C 411 - Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail
- C 45 - Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux
- C 51 - Evaluer l'efficacité de l'activité
  - C 511 - Contrôler son travail
- C 52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité
  - C 523 - Enregistrer les résultats des contrôles qualité
- C 61 - Communiquer avec des partenaires internes ou externes
  - C 614 - Rédiger ou renseigner des documents professionnels

### Unité U32 – Techniques de propreté

#### Evaluation des compétences suivantes :

- C11 - Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles
- C21 - Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte
  - C211 - Analyser la commande, le cahier des charges
  - C212 - Réaliser un état des lieux
- C23 - Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention
  - C232 - Inventorier le matériel, les produits et les consommables nécessaires à la réalisation des techniques
- C31 - Organiser les opérations

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

- C312 - Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles
- C32 - Planifier les opérations
  - C322 - Ordonner les opérations
- C33 - S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique
  - C331 - Prendre des initiatives dans la limite de ses compétences et de son niveau de responsabilité
  - C332 - Proposer des solutions adaptées à une commande spécifique
- C34 - Animer et conduire une équipe
- C42 - Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant
- C43 - Mettre en œuvre des opérations de remise en état
- C46 - Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective
- C52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité
  - C522 - Proposer des solutions correctives au regard des résultats
- C61 - Communiquer avec les partenaires internes ou externes
  - C611 - Adopter une posture professionnelle

### Unité U33 – Techniques d'hygiène des locaux en zone à risques

#### **Evaluation des compétences suivantes :**

- C31 - Organiser les opérations
  - C311 - Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail
  - C313 - Gérer l'approvisionnement des postes de travail
  - C314 - Gérer les stocks
- C 41 - Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail
  - C 412 - Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité
- C44 - Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques
  - C 441 - Revêtir la tenue spécifique
  - C 442 - Approvisionner la zone d'intervention
  - C 443 - Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage
  - C 444 - Mettre en œuvre les techniques d'ultrapropreté adaptées au site
    - techniques courantes
    - mise à blanc
    - mise à gris
- C52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité
  - C 521- Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies
- C61 - Communiquer avec les partenaires internes ou externes
  - C612 – Produire, transmettre et recevoir un message, des informations
  - C613 - Rendre compte à sa hiérarchie

### Unité U34 - Economie - gestion

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement d'économie-gestion pour les classes préparatoires aux baccalauréats professionnels du secteur de la production (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009).

### Unité U35 - Prévention - Santé - Environnement

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de prévention-santé-environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009).

### Unité U4 - Langue vivante

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009).

### Unité U51 - Français

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de français pour les classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

**Unité U52 - Histoire, géographie et éducation civique**

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de l'histoire et de la géographie pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

**Unité U6 - Arts appliqués et cultures artistiques**

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009)

**Unité U7 - Éducation physique et sportive**

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

**Unité UF1 - Langue vivante**

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 08 avril 2010 (B.O.E.N. spécial n°21 du 27 mai 2010).

**Ventilation des compétences à évaluer sur les différentes Unités U2 – U 31 – U32 – U33**

	U2	U31	U32	U33
C 11 Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles			X	
C 12 Gérer la documentation et assurer une veille technologique et réglementaire	X			
C 21 Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte				
C 211 Analyser la commande, le cahier des charges			X	
C 212 Réaliser un état des lieux			X	
C 213 Repérer les circuits et/ou les circulations	X			
C22 Analyser les risques liés à l'activité	X			
C 23 Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention				
C 231 Déterminer la (les) méthode(s) en fonction des travaux à réaliser	X			
C 232 Inventorier le matériel, les produits et les consommables nécessaires à la réalisation des techniques			X	
C 233 Déterminer les compétences nécessaires à la réalisation des opérations	X			
C 31 Organiser les opérations				
C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail				X

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

C 312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles			<b>X</b>	
C 313 Gérer l'approvisionnement des postes de travail				<b>X</b>
C 314 Gérer les stocks				<b>X</b>

	U2	U31	U32	U33
C 32 Planifier les opérations				
C 321 Déterminer le temps nécessaire à la réalisation des activités	<b>X</b>			
C 322 Ordonner les opérations			<b>X</b>	
C 323 Etablir un planning	<b>X</b>			
C 324 Planifier des temps de concertation, de réunions internes ou externes	<b>X</b>			
C 33 S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique			<b>X</b>	
C 34 Animer et conduire une équipe			<b>X</b>	
C 41 Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail				
C 411 Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail		<b>X</b>		
C 412 Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité				<b>X</b>
C42 Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant			<b>X</b>	
C 43 Mettre en œuvre des opérations de remise en état			<b>X</b>	
C 44 Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques				<b>X</b>
C 45 Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux		<b>X</b>		
C 46 Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective			<b>X</b>	
C 51 Evaluer l'efficacité de l'activité				
C 511 Contrôler son travail		<b>X</b>		
C 512 Contrôler le travail de l'équipe	<b>X</b>			
C 52 Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité				
C 521 Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies				<b>X</b>
C 522 Proposer des solutions correctives au regard des résultats			<b>X</b>	
C 523 Enregistrer les résultats des contrôles qualité		<b>X</b>		
C 61 Communiquer avec des partenaires internes ou externes				
C 611 Adopter une posture professionnelle			<b>X</b>	
C 612 Produire, transmettre et recevoir un message, des informations				<b>X</b>
C 613 Rendre compte à sa hiérarchie				<b>X</b>
C 614 Rédiger ou renseigner des documents professionnels		<b>X</b>		

**ANNEXE II b - RÈGLEMENT D'EXAMEN**

Baccalauréat professionnel Spécialité : hygiène propreté stérilisation			Candidats				
			Scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, <b>Apprenti</b> dans un CFA ou section d'apprentissage habilité, <b>Formation professionnelle continue</b> dans un établissement public		Scolaire dans un établissement privé hors contrat, <b>Apprenti</b> dans un CFA ou une section d'apprentissage non habilité, <b>Formation professionnelle continue</b> dans un établissement privé, <b>Candidat justifiant de 3 années d'activité professionnelle, Enseignement à distance</b>		Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité
ÉPREUVES	Unité	Cœf	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
<b>E1- Épreuve scientifique</b>	<b>U1</b>	<b>3</b>					
Sous-épreuve E 11 <i>Mathématiques</i>	U11	1,5	CCF		Ponctuel écrit	1 h	CCF
Sous-épreuve E 12 <i>Sciences physiques et chimiques</i>	U12	1,5	CCF		Ponctuel pratique	1 h	CCF
<b>E2- Analyse de situations professionnelles</b>	<b>U2</b>	<b>4</b>	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h	CCF
<b>E3-Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel</b>	<b>U3</b>	<b>11</b>					
Sous-épreuve E 31 <i>Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux</i>	U31	3	CCF		Ponctuel pratique et oral	2h	CCF
Sous-épreuve E32 <i>Techniques de propreté</i>	U32	3	CCF		Ponctuel oral	2h	CCF
Sous-épreuve E33 <i>Techniques d'hygiène des locaux en zones à risques</i>	U33	3	CCF		Ponctuel pratique	2h	CCF
Sous-épreuve E 34 <i>Économie-gestion</i>	U34	1	CCF		Ponctuel oral	30 min	CCF
Sous-épreuve E 35 <i>Prévention-santé-environnement</i>	U35	1	CCF		Ponctuel écrit	2 h	CCF
<b>E4- Épreuve de langue vivante</b>	<b>U4</b>	<b>2</b>	CCF		Ponctuel oral	20 min (1)	CCF
<b>E5- Épreuve de Français et Histoire – Géographie et Éducation civique</b>	<b>U5</b>	<b>5</b>					
Sous-épreuve E51 <i>Français</i>	U51	2,5	Ponctuel écrit	2 h 30	Ponctuel écrit	2 h 30	CCF
Sous-épreuve E52 <i>Histoire-Géographie et Éducation civique</i>	U52	2,5	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF
<b>E6- Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques</b>	<b>U6</b>	<b>1</b>	CCF		Ponctuel écrit	1 h 30	CCF
<b>E7- Épreuve d'Éducation physique et sportive</b>	<b>U7</b>	<b>1</b>	CCF		Ponctuel pratique		CCF
<b>Épreuve facultative (2)</b>							
<b>Langue vivante</b>	<b>UF1</b>		Ponctuel oral 20 min (1)		Ponctuel oral	20 min (1)	Ponctuel oral 20 min (1)

(1) dont 5 minutes de préparation

(2) la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

## **ANNEXE II c - DÉFINITION DES ÉPREUVES**

## E1 ÉPREUVE SCIENTIFIQUE

Coefficient 3

U11 - U12

### Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant des domaines des mathématiques et sciences physiques.

Elle comporte trois sous-épreuves :

- E11 – Sous-épreuve de mathématiques
- E12 – Sous-épreuve de sciences physiques et chimiques

Sous-épreuve — E 11	Mathématiques
Unité U11	coefficient 1,5

Rattachement au groupement C défini en annexe de l'arrêté du 10 février 2009.

### Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve de mathématiques est destinée à évaluer la façon dont les candidats ont atteint les grands objectifs visés par le programme :

- former à l'activité mathématique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, de résolution de problèmes et d'expérimentation ;
- apprendre à mobiliser les outils mathématiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des TIC ;
- développer les capacités de communication écrite et orale.

### Modes d'évaluation

A - Contrôle en Cours de Formation

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation, notée sur 20, d'une durée maximale d'une heure trente fractionnée dans le temps en deux séquences. Chaque séquence, notée sur 10, a une durée de quarante-cinq minutes environ.

Elle se déroule quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du programme.

Toutefois, la première séquence doit être organisée avant la fin du premier semestre de la terminale professionnelle et la deuxième avant la fin de l'année scolaire.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme.

Il s'agit d'évaluer les aptitudes à mobiliser les connaissances et compétences pour résoudre des problèmes, en particulier :

- rechercher, extraire et organiser l'information ;
- choisir et exécuter une méthode de résolution ;
- raisonner, argumenter, critiquer et valider un résultat ;
- présenter, communiquer un résultat.

Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.



### *Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

L'un des exercices de chaque séquence comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examinateur. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

#### B - Contrôle ponctuel

Cette sous-épreuve, d'une durée d'une heure, est notée sur 20 points.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme.

Il s'agit d'évaluer les aptitudes à mobiliser les connaissances et compétences pour résoudre des problèmes, en particulier :

- rechercher, extraire et organiser l'information ;
- choisir et exécuter une méthode de résolution ;
- raisonner, argumenter, critiquer et valider un résultat ;
- présenter, communiquer un résultat.

Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités mentionnées dans le programme de terminale professionnelle. L'un des exercices comporte des questions dont la résolution nécessite l'utilisation des Tic (logiciels ou calculatrices).

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

L'exercice qui comporte des questions dont la résolution nécessite l'utilisation des Tic est noté sur 10 points. Il permet d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les capacités et connaissances du programme pour traiter un problème dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices. Il permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. La présentation de la résolution des questions nécessitant l'utilisation des Tic se fait en présence de l'examinateur.

<b>Sous-épreuve — E 12</b>	<b>Sciences physiques et chimiques</b>
<b>Unité U12</b>	<b>coefficient 1,5</b>

La spécialité hygiène propreté stérilisation de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement 6 défini en annexe de l'arrêté du 13 avril 2012 relatif aux modules spécifiques du programme d'enseignement de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

#### **Objectifs et contenus de la sous-épreuve**

La sous-épreuve de sciences physiques et chimiques est destinée à évaluer la façon dont les candidats ont atteint les grands objectifs visés par le programme :

- former à l'activité scientifique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, de résolution de problèmes et d'expérimentation ;
- apprendre à mobiliser les outils scientifiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des TIC ;
- développer les capacités de communication écrite et orale.

## Modes d'évaluation

### A - Contrôle en Cours de Formation

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques, notée sur 20, d'une durée maximale d'une heure trente minutes fractionnée dans le temps en deux séquences. Chaque séquence, notée sur 10, a une durée de quarante-cinq minutes environ.

Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du programme.

Toutefois, les premières séquences doivent être organisées avant la fin du premier semestre de la terminale professionnelle et les deuxièmes avant la fin de l'année scolaire.

Elles s'appuient sur une ou deux activités expérimentales composées d'une ou plusieurs expériences (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur).

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en oeuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en oeuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en oeuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations. Ces relations sont données lorsqu'elles ne sont pas répertoriées dans la colonne « connaissances » du programme ;
- d'interpréter et de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille de compétences qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

### B - Contrôle ponctuel

Cette sous-épreuve, d'une durée d'une heure, est notée sur 20 points. Elle repose sur un sujet qui doit permettre d'évaluer des compétences différentes dans plusieurs champs de la physique et de la chimie. Il est à dominante expérimentale et se compose d'activités expérimentales et d'exercices associés (certaines expériences peuvent être assistées par ordinateur).

Le sujet, conçu en référence explicite aux compétences du programme, consacre 15 points sur 20 à l'évaluation des capacités expérimentales du candidat, observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues, leur interprétation et leur exploitation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en oeuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en oeuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en oeuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations. Ces relations sont données lorsqu'elles ne sont pas répertoriées dans la colonne « connaissances » du programme ;
- d'interpréter et de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

### *Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. Une grille de compétences permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations.

Des exercices ou questions complémentaires, relatifs au contexte de l'expérimentation qui structure le sujet et notés sur 5 points, mettent en oeuvre une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en oeuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour répondre aux problèmes posés.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

## **E2**

### **ANALYSE DE SITUATIONS PROFESSIONNELLES**

#### **Coefficient 4**

<b>EPREUVE E2</b>	<b>Analyse de situations professionnelles</b>
<b>Unité U2</b>	<b>Coefficient : 4</b>

#### **Objectifs et contenus de l'épreuve**

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires ainsi que l'aptitude à les mobiliser dans l'analyse de situations professionnelles.

#### **Compétences évaluées**

Tout ou partie des compétences suivantes doivent être évaluées :

C12 – Gérer la documentation et assurer la veille technologique et réglementaire

C21 - Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte  
C 213 - Repérer les circuits et/ou les circulations

C22 - Analyser les risques liés à l'activité  
C 221 - Identifier et évaluer les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement  
C 222 - Déterminer les mesures de prévention

C23 - Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention  
C 231 - Déterminer la (les) méthode(s) en fonction des travaux à réaliser  
C 233 - Déterminer les compétences nécessaires à la réalisation des opérations

C32 - Planifier les opérations  
C 321 - Déterminer le temps nécessaire à la réalisation des activités  
C 323 - Etablir un planning  
C 324 - Planifier des temps de concertation, de réunions internes ou externes

C51 - Evaluer l'efficacité de l'activité  
C512 - Contrôler le travail de l'équipe

L'épreuve s'appuie sur l'ensemble des savoirs associés nécessaires à l'analyse d'une ou deux situations professionnelles et plus particulièrement sur :

S1- Connaissance de l'environnement professionnel

- 1.1 Secteurs professionnels d'intervention
  - Structure des organisations
  - Secteurs professionnels
  - Gestion du travail et coût des prestations
- 1.3 Contrôle de la qualité
  - Démarche qualité
  - Assurance qualité et certification

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

1.4 Santé et sécurité au travail

- Sécurité et santé dans le milieu professionnel
- Risques professionnels et moyens de prévention

1.5 Activités professionnelles et développement durable

- Enjeux du développement durable

S2 - Technologies appliquées

2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation

2.2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène

2.3 Gestion des déchets

- Différents types de déchets
- Mesures de prévention

S3 - Savoirs scientifiques appliqués

3.1 Microbiologie appliquée

### **Critères d'évaluation**

Elle permet de vérifier :

- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires ;
- l'aptitude à les mobiliser dans une situation professionnelle pour justifier les choix des méthodes, du matériel, des produits et de planification des opérations en fonction des travaux à réaliser et des circuits ;
- la pertinence de l'analyse des situations professionnelles, et particulièrement de l'analyse des risques et nuisances liés à l'activité ;
- l'aptitude à argumenter ;
- l'expression écrite et la présentation.

### **Modes d'évaluation**

A. Contrôle ponctuel	Evaluation écrite	Durée : 3 heures
----------------------	-------------------	------------------

L'épreuve prend appui sur l'analyse d'une ou deux situations professionnelles choisies parmi les secteurs de l'entretien des locaux hors zones à risques, de l'hygiène des locaux en zones à risques ou de la stérilisation des dispositifs médicaux. Le sujet comportera la description de chaque situation professionnelle, accompagnée d'un dossier technique (documents issus des milieux professionnels), et des questions permettant de mobiliser les savoirs associés correspondants.

B. Contrôle en cours de formation
-----------------------------------

Il est organisé en établissement de formation, en fin d'année de terminale, par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Les modalités de l'épreuve sont identiques à celles de l'épreuve ponctuelle.

## E3

### ÉPREUVE PROFESSIONNELLE

#### Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel

Coefficient 11

U31 - U32 - U33 – U34 –U35

#### Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer les compétences professionnelles du candidat ainsi que les compétences et les connaissances des domaines de l'économie – gestion et de la prévention santé environnement.

Elle se compose de cinq sous-épreuves :

Sous-épreuve E31 : techniques de stérilisation des dispositifs médicaux (coefficient 3)

Sous-épreuve E32 : techniques de propreté (coefficient 3)

Sous-épreuve E33 : techniques d'hygiène des locaux dans les zones à risques (coefficient 3)

Sous-épreuve E34 : économie – gestion (coefficient 1)

Sous-épreuve E35 : prévention santé environnement (coefficient 1)

Sous-épreuve — E 31	Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux
Unité U31	Coefficient 3

#### Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve permet d'évaluer les compétences mises en œuvre lors des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux.

#### Compétences évaluées

La sous-épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes :

- C 41 - Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail
  - C 411 - Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail
- C 45 - Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux
- C 51 - Evaluer l'efficacité de l'activité
  - C 511 - Contrôler son travail
- C 52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité
  - C 523 - Enregistrer les résultats des contrôles qualité
- C 61 - Communiquer avec des partenaires internes ou externes
  - C 614 - Rédiger ou renseigner des documents professionnels

La sous-épreuve s'appuie sur l'ensemble des savoirs associés nécessaires à la conduite des opérations et plus particulièrement sur ceux de :

- S1 - Connaissance de l'environnement professionnel
  - 1.1 Secteurs professionnels d'intervention
    - Etablissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires
  - 1.2 Communication professionnelle et animation d'une équipe
  - 1.3 Contrôle de la qualité
    - Méthodes de contrôle
  - 1.4 Santé et sécurité au travail
    - Hygiène des personnels
    - Tenue professionnelle
- S2 – Technologies appliquées
  - 2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation
  - 2.3 Gestion des déchets
- S3 – Savoirs scientifiques appliqués
  - 3.2 Biologie appliquée

## Critères d'évaluation

La sous-épreuve permet d'évaluer :

- l'aptitude à organiser, gérer son poste de travail ;
- la maîtrise des techniques de stérilisation des dispositifs médicaux ;
- le respect des procédures et des circuits ;
- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires mobilisées ;
- l'aptitude à contrôler son travail ;
- la précision du renseignement et de l'enregistrement des documents de traçabilité ;
- la prise en compte des contraintes économiques et environnementales, le respect des règles, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie.

## Modes d'évaluation

A - Contrôle ponctuel	Evaluation pratique et orale	Durée : 2 heures
-----------------------	------------------------------	------------------

Le candidat doit réaliser deux types d'activités parmi les opérations de stérilisation des dispositifs médicaux :

- l'une en zone de lavage (réception-tri, nettoyage manuel ou mécanisé de dispositifs médicaux) ;
- l'autre en zone propre (recomposition de plateaux, conditionnement, stérilisation de dispositifs médicaux, stockage et préparation des commandes).

Il doit mettre en œuvre les opérations de contrôle de la qualité et de traçabilité.

Le candidat dispose des procédures, fiches de postes, notices techniques des matériels et produits, fiches de données de sécurité des produits, des supports de traçabilité...

Le candidat est interrogé oralement, à l'issue des travaux pratiques, pendant une durée de 10 minutes maximum. Le questionnement le conduit à analyser sa prestation en mobilisant les savoirs associés suivants :

- S2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation
- S3.2 Biologie appliquée

Cette évaluation orale représente 20% de la note.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un professeur de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux professeurs de la spécialité le cas échéant.

B - Contrôle en cours de formation
------------------------------------

**L'une des sous-épreuves E31 ou E33 doit obligatoirement être évaluée lors d'une période de formation en milieu professionnel (PFMP).**

**Si la sous-épreuve E31 est évaluée en centre de formation, la sous-épreuve E33 sera évaluée en PFMP.**

**Inversement, si la sous-épreuve E31 est évaluée en PFMP, la sous-épreuve E33 sera évaluée en centre de formation.**

1<sup>er</sup> cas : évaluation de la sous-épreuve E31 en centre de formation

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation d'évaluation organisée dans le cadre des activités habituelles, selon les mêmes modalités que l'épreuve ponctuelle et avec le même niveau d'exigence. Elle donne lieu à une proposition de note.

Cette situation d'évaluation est organisée au cours de l'année de terminale, par les professeurs responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible.

2<sup>ème</sup> cas : évaluation de la sous-épreuve E31 lors d'une PFMP

Le contrôle en cours de formation a lieu au cours d'une PFMP, dans le secteur de la stérilisation. Cette période a lieu soit en fin d'année de première ou au cours de l'année de terminale.

L'évaluation est réalisée par le tuteur sur l'ensemble de la PFMP. En fin de période, un bilan est réalisé conjointement entre le tuteur et un professeur de l'enseignement professionnel. A cette occasion, le candidat est interrogé oralement pendant une durée de 10 minutes maximum. Le questionnement le conduit à analyser ses activités en mobilisant les savoirs associés suivants :

- S2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation

Sous-épreuve — E 32	Techniques de propreté
Unité U32	Coefficient 3

### Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à organiser et gérer des opérations d'entretien courant et de remise en état pour une équipe d'agents de propreté. Elle s'appuie sur une situation professionnelle se déroulant dans des locaux hors zones à risques.

### Compétences évaluées

Cette sous-épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes :

C11 - Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles

C21 - Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte

C211 - Analyser la commande, le cahier des charges

C212 - Réaliser un état des lieux

C23 - Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention

C232 - Inventorier le matériel, les produits et les consommables nécessaires à la réalisation des techniques

C31 - Organiser les opérations

C312 - Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles

C32 - Planifier les opérations

C322 - Ordonner les opérations

C33 - S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique

C331 - Prendre des initiatives dans la limite de ses compétences et de son niveau de responsabilité

C332 - Proposer des solutions adaptées à une commande spécifique

C34 - Animer et conduire une équipe

C42 - Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant

C43 - Mettre en œuvre des opérations de remise en état

C46 - Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective

C52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

C522 - Proposer des solutions correctives au regard des résultats

C61 - Communiquer avec les partenaires internes ou externes

C611 - Adopter une posture professionnelle

La sous-épreuve permet de mobiliser prioritairement les savoirs associés suivants :

S1 - Connaissance de l'environnement professionnel

1.1 Secteurs professionnels d'intervention

- Entreprises de propreté

1.2 Communication professionnelle et animation d'une équipe

1.3 Contrôle de la qualité

- Méthodes de contrôle

1.4 Santé et sécurité au travail

1.5 Activités professionnelles et développement durable

- Impact de l'activité professionnelle et mesures préventives

S2 – Technologies appliquées

2.2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène

2.3 Gestion des déchets

2.4 Etude des matériaux

### Critères d'évaluation

Elle permet d'évaluer :

- l'aptitude à prendre en compte la commande et le contexte de l'intervention ;
- la pertinence des solutions proposées au regard de la commande ;
- l'aptitude à analyser et gérer une intervention ;
- l'aptitude à transmettre des consignes ;
- la maîtrise des techniques de propreté ;
- la gestion des opérations de maintenance et la qualité de leur suivi ;
- l'aptitude à proposer des solutions correctives au regard des résultats ;
- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires mobilisées ;
- la prise en compte des contraintes économiques et environnementales, le respect des règles, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie ;
- l'aptitude à communiquer et à adapter sa posture en situation professionnelle.

### Modes d'évaluation

A - Contrôle ponctuel

Evaluation orale

Durée : 2 heures

La sous-épreuve prend appui sur les locaux à entretenir, mis à disposition par le centre d'examen, et sur un dossier technique comportant un cahier des charges (ou extrait) et tous les documents utiles à la description de la situation professionnelle. Pour répondre à la commande, le candidat dispose également de l'atelier comportant les matériels et les produits.

La sous-épreuve orale se décompose en :

- un temps de préparation de la prestation orale (durée 1h40) :

A partir du dossier technique, des locaux à entretenir et des équipements, le candidat, en réponse au cahier des charges, analyse la situation et :

- réalise l'état des lieux ;
- choisit les méthodes adaptées, les matériels et les produits ;
- planifie et gère les opérations en fonction des ressources humaines (3 agents maximum) ;
- prévoit les consignes à transmettre à son équipe.

- une prestation orale (20 min) :

Le candidat présente aux membres du jury les résultats de son analyse et les solutions proposées. L'entretien qui suit le conduit à justifier ses choix et proposer si besoin des solutions correctives.

Seule la prestation orale est évaluée.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un professeur de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux professeurs de la spécialité le cas échéant.

B - Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation d'évaluation organisée dans le cadre des activités habituelles, selon les mêmes modalités que l'épreuve ponctuelle et avec le même niveau d'exigence. Elle donne lieu à une proposition de note.

Cette situation d'évaluation est organisée au cours du dernier semestre de l'année de terminale, par les professeurs responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible.



Sous-épreuve — E 33	Techniques d'hygiène des locaux en zones à risques
Unité U33	Coefficient 3

### Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve permet d'évaluer les compétences mises en œuvre lors des opérations d'entretien des établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques notamment dans des établissements de santé (zones à risques).

### Compétences évaluées

La sous-épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes :

#### C31 - Organiser les opérations

- C311 - Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail
- C313 - Gérer l'approvisionnement des postes de travail
- C314 - Gérer les stocks

#### C 41 - Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail

- C 412 - Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité

#### C44 - Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques

- C 441 - Revêtir la tenue spécifique
- C 442 - Approvisionner la zone d'intervention
- C 443 - Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage
- C 444 - Mettre en œuvre les techniques d'ultrapropreté adaptées au site
  - techniques courantes
  - mise à blanc
  - mise à gris

#### C52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

- C 521- Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies

#### C61 - Communiquer avec les partenaires internes ou externes

- C612 – Produire, transmettre et recevoir un message, des informations
- C613 - Rendre compte à sa hiérarchie

La sous-épreuve s'appuie sur l'ensemble des savoirs associés nécessaires à la conduite des opérations et plus particulièrement sur ceux de :

#### S1 - Connaissance de l'environnement professionnel

- 1.1 Secteurs professionnels de l'intervention
  - Milieux de travail à contraintes spécifiques
- 1.2 Communication professionnelle et animation d'une équipe
- 1.3 Contrôle de la qualité
  - Méthodes de contrôle
- 1.4 Santé et sécurité au travail
  - Tenue professionnelle

#### S2 – Technologies appliquées

- 2.2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène
- 2.3 Gestion des déchets

#### S3 – Savoirs scientifiques appliqués

- 3.1 Microbiologie appliquée

## Critères d'évaluation

La sous-épreuve permet d'évaluer :

- l'aptitude à organiser les opérations ;
- la pertinence de la tenue de travail ;
- la maîtrise des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage adaptées à un milieu à contraintes spécifiques ;
- la maîtrise des techniques d'ultrapropreté ;
- l'aptitude à gérer les déchets de l'activité et du site ;
- l'aptitude à rendre compte à sa hiérarchie ;
- la pertinence des contrôles qualité mis en œuvre ;
- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires mobilisées ;
- la prise en compte des contraintes économiques et environnementales, le respect des règles, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie.

## Modes d'évaluation

A - Contrôle ponctuel	Evaluation pratique	Durée : 2 heures
-----------------------	---------------------	------------------

Dans une situation professionnelle donnée, le candidat réalise des activités d'hygiène en zones à risques et met en œuvre les opérations de contrôle de la qualité.

Le candidat dispose des procédures, fiches de postes, notices techniques des matériels et produits, fiches de données de sécurité des produits, des supports de traçabilité...

En fin d'épreuve, le candidat rend compte de son activité à sa hiérarchie sous forme orale ou écrite.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un professeur de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux professeurs de la spécialité le cas échéant.

B - Contrôle en cours de formation
------------------------------------

**L'une des sous-épreuves E31 ou E33 doit obligatoirement être évaluée lors d'une PFMP.**

**Si la sous-épreuve E31 est évaluée en centre de formation, la sous-épreuve E33 sera évaluée en PFMP.**

**Inversement, si la sous-épreuve E31 est évaluée en PFMP, la sous-épreuve E33 sera évaluée en centre de formation.**

1<sup>er</sup> cas : évaluation de la sous-épreuve E33 en centre de formation

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation d'évaluation organisée dans le cadre des activités habituelles, selon les mêmes modalités que l'épreuve ponctuelle et avec le même niveau d'exigence. Elle donne lieu à une proposition de note.

Cette situation d'évaluation est organisée au cours de l'année de terminale, par les professeurs responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible.

2<sup>ème</sup> cas : évaluation de la sous-épreuve E33 lors d'une PFMP

Le contrôle en cours de formation a lieu au cours d'une PFMP, en zones à risques. Cette période a lieu soit en fin d'année de première ou au cours de l'année de terminale.

L'évaluation est réalisée par le tuteur sur l'ensemble de la PFMP. En fin de période, un bilan est réalisé conjointement entre le tuteur et un professeur de l'enseignement professionnel.

Sous-épreuve — E 34	Economie-Gestion
Unité U34	coefficient 1

### Finalité de l'évaluation

La certification vise à évaluer la maîtrise des connaissances et compétences définies dans le programme d'Économie-Gestion (arrêté du 10/02/2009).

### Modes de l'évaluation

#### A - Contrôle en cours de formation

L'évaluation de l'Économie-Gestion s'effectue dans l'établissement de formation.

Elle est réalisée dans le cadre des activités habituelles d'enseignement par un formateur d'Économie-Gestion ayant ou ayant eu le candidat en formation.

Elle donne lieu à une appréciation et à une note proposée au jury.

L'évaluation se décompose en deux situations :

#### Première situation d'évaluation : Résultats d'évaluations significatives (sur 12 points)

Les évaluations significatives, élaborées à partir de situations professionnelles contextualisées correspondant à la spécialité préparée, sont réalisées au cours de la formation et portent sur les thèmes suivants :

- pour l'axe 1 - le contexte professionnel :
  - THÈME 1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité
  - THÈME 1.3 Les domaines d'activités des organisations
  - THÈME 1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel
- pour l'axe 2 - l'insertion dans l'organisation :
  - THÈME 2.2 L'embauche et la rémunération
  - THÈME 2.3 La structure de l'organisation
  - THÈME 2.4 Les règles de vie au sein de l'entreprise
- pour l'axe 3 – l'organisation de l'activité :
  - THÈME 3.1 L'activité commerciale
  - THÈME 3.2 L'organisation de la production et du travail
  - THÈME 3.3 La gestion des ressources humaines
- pour l'axe 4 - la vie de l'organisation :
  - THÈME 4.1 L'organisation créatrice de richesses
  - THÈME 4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs
- pour l'axe 5 - les mutations et leurs incidences :
  - THÈME 5.1 Les mutations de l'environnement
  - THÈME 5.2 Les mutations de l'organisation
  - THÈME 5.3 Les incidences sur le personnel

Ces évaluations significatives doivent permettre d'évaluer au moins huit de ces thèmes et au moins seize compétences, telles qu'elles sont définies dans le programme d'Économie-Gestion.

#### Deuxième situation d'évaluation : Présentation du projet professionnel du candidat et entretien (sur 8 points)

Le projet professionnel est matérialisé par un dossier-projet de 3 à 5 pages, hors annexes, élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il porte sur les thèmes suivants :

- THÈME 1.1 Un secteur professionnel, une diversité de métiers
- THÈME 2.1 La recherche d'emploi
- THÈME 4.3 La création et la reprise d'entreprise

Ce projet professionnel est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus ;

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers à partir de l'expérience acquise en entreprise ;
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

L'évaluation se déroule en deux temps :

- présentation orale, par le candidat, de son projet professionnel pendant laquelle il n'est pas interrompu,
- entretien avec la commission d'évaluation portant sur le projet et sur les connaissances et compétences relevant des trois thèmes cités précédemment.

À la date fixée par le formateur d'Économie-Gestion, le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier-projet. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

La commission d'évaluation est composée du formateur d'Économie-Gestion et, dans la mesure du possible, d'un autre formateur de l'équipe pédagogique ou d'un professionnel.

Tout candidat se présentant sans dossier-projet ou avec un dossier-projet non conforme à la définition de l'épreuve (quelle qu'en soit la raison) doit être considéré comme présent. La commission d'évaluation lui fait constater l'absence de dossier-projet ou sa non-conformité et l'informe de l'impossibilité de procéder à l'entretien. La note de zéro lui est alors attribuée.

Un dossier-projet est considéré non conforme dans les cas suivants :

- il n'est pas personnel ;
- il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
- il comporte moins de 3 pages, hors annexes.

La **note globale proposée au jury** est accompagnée des **documents d'évaluation** (pour chaque candidat : **contrôles significatifs, grilles d'évaluation**).

#### **A. Contrôle ponctuel**

L'évaluation de l'Économie-Gestion s'effectue sur la base d'une prestation orale d'une durée totale de 30 minutes maximum.

Elle porte sur la maîtrise des connaissances et compétences du programme d'Économie-Gestion.

L'évaluation donne lieu à une appréciation et à une note proposée au jury par la commission d'interrogation, composée d'un formateur d'Économie-Gestion et d'un formateur de la spécialité ou d'un professionnel de la spécialité.

L'appréciation chiffrée prend en compte deux éléments :

#### **Première partie : Présentation du projet professionnel du candidat et entretien (sur 8 points)**

Le projet professionnel est matérialisé par un dossier-projet de 3 à 5 pages, hors annexes, élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il porte sur les thèmes suivants :

- THÈME 1.1 Un secteur professionnel, une diversité de métiers
- THÈME 2.1 La recherche d'emploi
- THÈME 4.3 La création et la reprise d'entreprise

Ce projet professionnel est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus ;
- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers à partir de l'expérience acquise en entreprise ;
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

L'évaluation se déroule en deux temps :

- présentation orale, par le candidat, de son projet professionnel (5 minutes maximum) pendant laquelle il n'est pas interrompu,
- entretien avec la commission d'interrogation (10 minutes maximum) portant sur le projet et sur les connaissances et compétences relevant des trois thèmes cités précédemment.

À la date fixée par les services académiques des examens, le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier-projet. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

La commission d'interrogation prend connaissance du dossier pour orienter et conduire l'entretien.

Tout candidat se présentant sans dossier-projet ou avec un dossier-projet non conforme à la définition de l'épreuve (quelle qu'en soit la raison) doit être considéré comme présent. Il est reçu par la commission d'interrogation qui lui fait constater l'absence de dossier-projet ou sa non-conformité et l'informe de l'impossibilité de procéder à l'entretien. La note de zéro lui est alors attribuée.

Un dossier-projet est considéré non conforme dans les cas suivants :

- il n'est pas personnel ;
- il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
- il comporte moins de 3 pages, hors annexes.

### **Deuxième partie : Évaluation des connaissances et compétences en Économie-Gestion (sur 12 points)**

Dans la continuité de la prestation orale (présentation et entretien) du dossier-projet, la commission d'interrogation s'entretient avec le candidat afin d'évaluer la maîtrise des autres connaissances et compétences en Économie-Gestion.

Le questionnement prend appui sur des situations professionnelles contextualisées correspondant à la spécialité préparée. Il porte sur les thèmes suivants :

- pour l'axe 1 - le contexte professionnel :
  - THÈME 1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité
  - THÈME 1.3 Les domaines d'activités des organisations
  - THÈME 1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel
- pour l'axe 2 - l'insertion dans l'organisation :
  - THÈME 2.2 L'embauche et la rémunération
  - THÈME 2.3 La structure de l'organisation
  - THÈME 2.4 Les règles de vie au sein de l'entreprise
- pour l'axe 3 – l'organisation de l'activité :
  - THÈME 3.1 L'activité commerciale
  - THÈME 3.2 L'organisation de la production et du travail
  - THÈME 3.3 La gestion des ressources humaines
- pour l'axe 4 - la vie de l'organisation :
  - THÈME 4.1 L'organisation créatrice de richesses
  - THÈME 4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs
- pour l'axe 5 - les mutations et leurs incidences :
  - THÈME 5.1 Les mutations de l'environnement
  - THÈME 5.2 Les mutations de l'organisation
  - THÈME 5.3 Les incidences sur le personnel

Cet entretien (15 minutes maximum) porte sur les connaissances d'au moins quatre de ces thèmes et sur au moins huit compétences, telles qu'elles sont définies dans le programme d'Économie-Gestion.

Pour conduire l'entretien, la commission d'interrogation orientera son questionnement sur des situations professionnelles liées à la spécialité.

La note globale proposée au jury est accompagnée des grilles d'évaluation.
--

Sous-épreuve — E 35	Prévention – Santé – Environnement
Unité U35	coefficient 1

## Objectifs et contenus de la sous-épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème
- Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées
- Agir de façon efficace face à une situation d'urgence.

## Critères d'évaluation

L'évaluation porte notamment sur :

- la qualité du raisonnement et de l'analyse ;
- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées ;
- l'efficacité de l'action face à une situation d'urgence.

## Modes d'évaluation

A - Contrôle en Cours de Formation

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation.

La première situation d'évaluation, notée **sur 12 points**, a lieu au plus tard, en fin de première professionnelle et comporte deux parties.

- une évaluation écrite d'une durée de 1 heure, notée sur 9 points.

Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle. Elle comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les capacités relatives à au moins deux modules parmi les modules de 1 à 7 notés sur **6 points**. Le module 8 à l'exception des situations d'urgences, noté sur **3 points** est évalué à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque.

- une évaluation pratique, notée sur 3 points

Elle prend en compte les résultats obtenus lors de la formation de base au secourisme ou du recyclage SST.

Pour les candidats en situation de handicap, une adaptation de cette évaluation pratique doit être proposée sous forme orale ou écrite.

La deuxième situation d'évaluation notée sur **8 points**, a lieu en terminale professionnelle.

Elle permet d'évaluer les modules de 9 à 12 à travers une production personnelle écrite (10 pages environ).

Le dossier produit présente la place de la prévention dans l'entreprise et l'analyse d'une situation professionnelle à partir des données recueillies en entreprise.

Cette production met en évidence :

- une description des activités de l'entreprise
- l'identification d'un risque et de ses effets physiopathologiques dans le cadre d'une situation professionnelle

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

- la mise œuvre d'une démarche d'analyse (approche par le travail ou par l'accident),
- la politique de prévention dans l'entreprise.

B - Contrôle ponctuel — durée 2 heures
--

Le sujet se compose de deux parties correspondant l'une aux modules de 1 à 8, l'autre aux modules 9 à 12. Chaque partie comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les capacités relatives aux modules correspondants.

- La première partie notée **sur 12 points** comporte :

. Un questionnaire noté sur **9 points**, Il prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle et permet d'évaluer :

- au moins deux modules parmi les modules de 1 à 7, notés sur **6 points**
- le module 8 noté sur **3 points** évalué à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

. Un questionnaire noté sur **3 points** permet d'expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence.

- La deuxième partie, notée sur **8 points** permet d'évaluer les modules de 9 à 12. L'évaluation s'appuie sur un dossier ressource qui présente une situation d'entreprise. Les contenus du dossier permettent la mise en œuvre de la démarche d'analyse par le travail, la mobilisation des connaissances scientifiques et législatives, l'argumentation des solutions proposées.

Le dossier fourni au candidat présente :

- une situation professionnelle
- une description des activités de l'entreprise
- des documents législatifs et réglementaires nécessaires.

La note globale proposée au jury est accompagnée des grilles d'évaluation

# E4

## ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE

Coefficient 2

U4

Epreuve — E 4	Langue vivante
Unité U4	coefficient 2

### Modes d'évaluation

#### A - Contrôle en Cours de Formation

Cette évaluation donne lieu à une situation d'évaluation unique.

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du C.E.C.R.L. : B1+.
- Durée : 15 minutes, sans préparation ; partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

L'évaluation a lieu au cours du sixième semestre de la formation conduisant à la délivrance du diplôme du baccalauréat professionnel. Le calendrier de cette évaluation est établi par le chef d'établissement (ou du centre de formation dans le cas d'un CFA habilité à pratiquer le CCF) après consultation des enseignants concernés. Ces derniers peuvent proposer, au sein de la période considérée, un ordre de passage des candidats qui tient compte de leur degré de maîtrise des compétences à évaluer. Les candidats reçoivent une convocation du chef d'établissement ou du directeur de centre de formation.

L'évaluation est conduite par les professeurs et/ou les formateurs enseignant les langues concernées dans l'établissement quelles que soient les classes ou groupes d'élèves qui leur sont confiés. Elle peut être organisée de manière à ce que les professeurs n'évaluent pas leurs élèves de l'année en cours.

La situation d'évaluation se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Aucune de ces trois parties n'est précédée d'un temps de préparation.

#### Partie 1

La première partie vise à évaluer la capacité du candidat à prendre la parole de manière continue. Elle prend appui sur une liste de trois thèmes ou sujets, libellés dans la langue concernée et consignés sur un document remis par le candidat au professeur. Ce document est au préalable validé par le professeur en charge de la formation.

Ces trois thèmes ou sujets peuvent relever d'un ou plusieurs des domaines suivants :

- celui des projets ou réalisations mis en œuvre par le candidat au cours de sa formation au baccalauréat professionnel ;
- celui de ses expériences professionnelles ou personnelles liées à son étude ou sa pratique de la langue étrangère concernée ;
- celui de la culture quotidienne, contemporaine ou patrimoniale du ou des pays où la langue étrangère étudiée est parlée, le candidat pouvant s'exprimer sur une œuvre étrangère (œuvre littéraire, picturale, musicale, architecturale, cinématographique, etc.), sur un objet ou produit du design industriel, de la tradition culinaire, de l'artisanat, etc., sur une manifestation ou un événement (artistique, sportif, politique, historique, etc.).

Le professeur choisit un des thèmes ou sujets proposés et invite le candidat à s'exprimer. Ce dernier dispose de cinq minutes maximum pour présenter, à l'oral et en langue étrangère, le thème ou le sujet en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, le professeur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.



## Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, le professeur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

## Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ, y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par le professeur. Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du C.E.C.R.L. attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.). On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

Le professeur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. Le professeur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, le professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document.

**Pour chaque candidat, le professeur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation correspondant à la langue présentée. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.**

À l'issue de la situation de CCF, le professeur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. Le professeur veille à ce que le candidat restitue le document support de la partie 3 de l'épreuve.

La proposition de note attribuée à l'unité « langue vivante » du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de la situation de CCF. Elle est, le cas échéant, arrondie au demi-point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

B - Contrôle ponctuel - épreuve orale - durée 15 minutes
--

Cette épreuve est une épreuve orale.

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du C.E.C.R.L. : B1+ .
- Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve ; partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

Elle a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement et à interagir en langue étrangère ainsi qu'à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

## Partie 1

La première partie de l'épreuve prend appui sur un document inconnu remis au candidat par le professeur.

### *Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

Ce document peut relever de genres différents : image publicitaire, dessin humoristique, photographie, reproduction d'une œuvre plastique, citation, proverbe, aphorisme, brève histoire drôle, simple question invitant le candidat à prendre position sur un thème d'actualité ou un phénomène de société, slogan, titre d'article de presse, etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, le professeur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document n'a pas pour finalité de donner lieu à un commentaire formel de la part du candidat mais de permettre à ce dernier de prendre la parole librement.

#### **Partie 2**

La deuxième partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, le professeur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximale de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

#### **Partie 3**

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par le professeur. Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du C.E.C.R.L. attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.). On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

Le professeur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette phase, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. Le professeur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, le professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document.

**Pour chaque candidat, le professeur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation correspondant à la langue) présentée. Cette fiche figure en annexe de la note de service n° 2010-053 du 8 avril 2010 parue au BO n° 21 du 27 mai 2010.**

À l'issue de l'épreuve, le professeur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. Le professeur veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites.

La proposition de note attribuée à l'unité « langue vivante » du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de l'épreuve. Elle est, le cas échéant, arrondie au demi-point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

**Cette fiche d'évaluation et de notation figure en annexes 1 et 2 de la note de service n° 2010-053 du 8 avril 2010 parue au BO n° 21 du 27 mai 2010.**

## E5

# ÉPREUVE DE FRANÇAIS ET HISTOIRE – GÉOGRAPHIE ET ÉDUCATION CIVIQUE

Coefficient 5

U51 - U52

Sous-épreuve — E 51	Français
Unité U51	coefficient 2.5

### Modes d'évaluation

A - Contrôle en Cours de Formation - durée indicative 2h30

La certification en cours de formation comprend deux situations d'évaluation, toutes les deux notées sur 20.

**Première situation d'évaluation** : compétences de lecture (durée maximale : 1 h)

Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à un des trois objets d'étude de la dernière année de formation

1) Question portant sur le corpus : « Présentation du corpus » (6 points)

Le candidat rédige quelques lignes (de 3 à 6 environ) pour présenter les relations que les documents proposés dans le corpus entretiennent entre eux.

2) Question(s) portant sur un ou des documents du corpus : « Analyse et interprétation » (notée sur 14)

Le candidat analyse un ou deux effets d'écriture (inscrits dans le libellé de la ou des deux questions) et en propose une interprétation.

**Deuxième situation d'évaluation** : compétences d'écriture (durée maximale : 1 h 30)

Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à un autre des trois objets d'étude de la dernière année de formation. Ce corpus est étudié en classe dans les jours qui précèdent la situation d'évaluation.

Lors de la situation d'évaluation, un sujet est proposé aux candidats ; ce sujet indique une question explicitement posée en lien avec le corpus proposé et avec l'objet d'étude.

B - Contrôle ponctuel - épreuve écrite - durée 2h30

**Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à l'un des objets d'étude de l'année de Terminale.**

**Première partie** : compétences de lecture (10 points)

1) Question portant sur le corpus : « Présentation du corpus »

Le candidat rédige quelques lignes (de 3 à 6 environ) pour présenter les relations que les documents proposés dans le corpus entretiennent entre eux.

2) Question(s) portant sur un ou des documents du corpus : « Analyse et interprétation »

Le candidat analyse un ou deux effets d'écriture (inscrits dans le libellé de la ou des deux questions) et en propose une interprétation.

**Deuxième partie** : compétences d'écriture (10 points)

Dans le libellé du sujet une question est posée en lien avec le corpus proposé en première partie.

Le candidat répond à cette question en une quarantaine de lignes et de façon argumentée.

Le candidat répond à cette question en une quarantaine de lignes et de façon argumentée.

Sous-épreuve — E 52	Histoire – Géographie et Education civique
Unité U52	coefficient 2.5

## Modes d'évaluation

A - Contrôle en Cours de Formation - durée indicative 2 heures

### • Évaluation par contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation évalue la maîtrise des savoirs et des capacités en histoire, géographie et éducation civique définis dans les programmes de la classe de terminale professionnelle. Il est constitué de deux situations d'évaluation.

**La première situation** porte sur les sujets d'étude soit d'histoire soit de géographie. Elle est composée d'une ou plusieurs questions et peut comporter un support documentaire. Une des questions doit avoir une connotation civique en rapport avec le programme d'éducation civique.

**La deuxième situation** porte sur la discipline qui n'a pas été l'objet de la première épreuve. Elle consiste en une analyse de document(s). Elle porte sur les situations d'un des sujets d'étude.

B – Contrôle ponctuel - épreuve écrite - durée 2 heures

### • Évaluation sous forme ponctuelle – durée 2 h

L'examen de baccalauréat professionnel évalue la maîtrise des savoirs et des capacités en histoire-géographie et éducation civique définis dans les programmes de la classe de terminale professionnelle.

L'épreuve, d'une durée de deux heures, comporte trois parties, notées respectivement 9, 4 et 7 points.

**La première partie** porte sur les sujets d'étude, soit d'histoire soit de géographie. Elle propose deux sujets au choix. Chaque sujet est composé d'une ou plusieurs questions et peut comporter un support documentaire.

**La deuxième partie** porte sur le programme d'éducation civique. Elle est composée d'une question et peut comporter un support documentaire.

**La troisième partie** porte sur la discipline qui n'est pas l'objet de la première partie. Elle consiste en une analyse de document(s) portant sur les situations d'un des sujets d'étude.

## E6

### ÉPREUVE D'ARTS APPLIQUÉS ET CULTURES ARTISTIQUES

#### Unité U6 - Coefficient 1

U6

#### Objectifs et contenus de l'épreuve

Le sujet pose une question simple à partir d'un ensemble documentaire limité (3 formats A4 maximum).

Les documents relèvent des champs 1 : « Appréhender son espace de vie », 2 : « Construire son identité culturelle » et 3 : « Élargir sa culture artistique » ; ils intègrent la dimension histoire des arts.

#### Modes d'évaluation

A - Contrôle en Cours de Formation
------------------------------------

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation organisées au cours de la formation. Sur un sujet personnel, défini en accord avec le professeur d'arts appliqués, le candidat constitue un dossier. Ce dossier est réalisé en classe, sur une durée limitée.

Le sujet porte sur le contenu d'un des champs du programme : « Appréhender son espace de vie », « Construire son identité culturelle », « Élargir sa culture artistique ». Une partie histoire des arts est clairement identifiée.

#### Première situation

Le candidat procède à une collecte argumentée de références et réalise un dossier limité à une dizaine de pages, format A4 ; il peut être présenté sous forme numérique.

Cette partie se déroule dans le courant du second semestre de la classe de première.

Le candidat montre qu'il est capable de repérer de façon autonome les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels. À cette fin, il doit :

- collecter et sélectionner une documentation (visuelle, textuelle, sonore...);
- porter un regard critique sur les références recueillies ;
- les commenter graphiquement et par écrit ;
- les présenter de façon lisible et expressive ;

Cette partie compte pour 30% de la note globale.

#### Deuxième situation

En s'appuyant sur le dossier réalisé, le candidat élargit l'étude pour répondre à une question limitée. En fonction du champ sur lequel ont porté ses premières investigations, il établit des liens avec le contenu d'un des autres champs afin de mettre en évidence le dialogue entre les différents domaines culturels. Il traduit ses recherches en utilisant des outils adaptés, graphiques ou numériques.

Cette partie peut se présenter sous forme papier (5 formats A3 maximum) ou numérique (image fixe ou animée, sonore ou non) et comporter éventuellement une maquette en volume. Elle est évaluée lors d'une présentation orale de 10 minutes maximum qui se déroule de mars à mai de la classe de terminale. Les partenaires intervenant au titre des cultures artistiques sont invités dans la mesure du possible à participer à l'évaluation.

Le candidat montre qu'il est sensibilisé à son environnement culturel en appuyant sa réflexion sur des connaissances précises, notamment en histoire des arts, et qu'il a acquis les principes élémentaires de la démarche créative. À cette fin, il doit :

- situer une œuvre ou une production dans son contexte de création ;
- explorer des axes de recherche en réponse à une question simple et s'engager dans un projet ;

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

- maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques ;
- s'exprimer dans un langage correct et précis en utilisant le vocabulaire technique approprié.

Cette partie compte pour 70% de la note globale.

B - Contrôle ponctuel - épreuve écrite - durée 1H30
---

Le candidat choisit l'un des champs et doit montrer qu'il est capable :

- de situer une œuvre ou une production dans son contexte de création ;
- de porter un regard critique sur les références proposées ;
- de les commenter graphiquement et par écrit ;
- de proposer, sous forme graphique et écrite, une réponse argumentée à la question posée.

## **E7** **ÉPREUVE D'ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**

**Unité U7 - Coefficient 1**

**U7**

**Modes d'évaluation**

Contrôle en Cours de Formation et contrôle ponctuel
---

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (Journal officiel du 31 juillet 2009, BOEN du 27 août 2009) et la note de service n° 09-141 du 8 octobre 2009 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (BOEN du 12 novembre 2009).

## **EF** **ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE**

**Coefficient 1**

**UF1**

**La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire (épreuve E4).**

**Épreuve orale d'une durée de 15 minutes, précédée d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve. Partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points. Partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.**

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du C.E.C.R.L. : B1+

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

Elle a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement en langue étrangère (de façon continue et en interaction) et à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

### **Partie 1**

La première partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à prendre la parole de manière continue. Elle prend appui sur un document inconnu remis au candidat par l'examineur.

Ce document peut relever de genres différents : image publicitaire, dessin humoristique, photographie, reproduction d'une œuvre plastique, citation, proverbe, aphorisme, brève histoire drôle, question invitant le candidat à prendre position sur un thème d'actualité ou un phénomène de société, slogan, titre d'article de presse, etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document n'a pas pour finalité de donner lieu à un commentaire formel de la part du candidat mais de permettre à ce dernier de prendre la parole librement.

## **Partie 2**

La deuxième partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, l'examineur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

## **Partie 3**

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur.

Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du C.E.C.R.L. attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.). On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. L'examineur pose ensuite, en français, des questions graduées (du général au particulier) visant à évaluer chez le candidat son degré de compréhension du document. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document.

**Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation figurant en annexe de la note de service n° 2010-053 du 8 avril 2010 parue au BO n° 21 du 27 mai 2010.**

À l'issue de l'épreuve, l'examineur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. L'examineur veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites.

La proposition de note attribuée à l'épreuve facultative de langue vivante du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de l'épreuve. Elle est, le cas échéant, arrondie au point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

## **DÉFINITION DE L'ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE DES SIGNES FRANÇAISE (L.S.F.) DANS LES SPÉCIALITÉS DE BACCALURÉATS PROFESSIONNELS**

**Épreuve orale d'une durée de 20 minutes, précédée d'un temps de préparation de 30 minutes** (y compris le temps nécessaire à la connaissance des documents proposés au candidat).

L'épreuve prend appui sur un document apporté par l'examineur. Durant toute l'épreuve, l'examineur et le candidat ne communiquent qu'en langue des signes à l'exclusion de tout autre langage.

### **Déroulement de l'épreuve :**

Pendant le temps de préparation de 30 minutes, l'examineur propose au candidat deux documents :

- un document iconographique contemporain,
- un texte contemporain, écrit en français d'une longueur maximale de 2000 signes typographiques.



*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

Au cours de la même journée d'interrogation, chaque examinateur veillera à proposer deux documents différents à chaque candidat.

Le candidat choisit sur lequel des deux documents portera son évaluation (le temps utilisé pour découvrir les documents fait partie intégrante des 30 minutes de préparation).

Le candidat présente le document qu'il a choisi sans être interrompu ni relancé par l'examineur. Cette présentation, qui ne doit pas être un commentaire formel, est suivie d'un entretien conduit par l'examineur qui, prenant appui sur le document support et l'exposé du candidat, formule des questions pour, par exemple, permettre au candidat de préciser une analyse ou un point de vue ou de développer une idée

**Critères d'évaluation :**

On attend du candidat qu'il s'exprime clairement dans une gamme de langue suffisamment étendue pour pouvoir décrire, exprimer un point de vue, voire développer une argumentation.

Le candidat doit :

a) pour la présentation du document (durée : 5 minutes, notée sur 10 points)

- être capable de rendre compte du contenu du document qui lui est proposé, pouvoir le décrire, expliciter la situation ou le thème présenté, apporter un commentaire personnel s'il le juge approprié ou pertinent.
- faire la preuve de sa capacité à signer clairement, à un rythme naturel et à un niveau qui n'entrave pas la transmission de sa présentation.

b) pour l'entretien (durée : 25 minutes, noté sur 10 points)

- comprendre des signes familiers et fréquents portant sur des domaines familiers ou des questions d'actualité que l'examineur utilise de façon naturelle.
- être capable de faire face à une situation de communication où il lui est demandé de bien recevoir un message ou une question, afin de pouvoir réagir ou répondre en s'exprimant à son tour par des signes clairs et à un rythme convenable.
- faire preuve d'une certaine aisance : signer en continu pour exprimer ou défendre un point de vue, argumenter, voire apporter une contradiction.

Le candidat, tout comme l'examineur, peut étendre la discussion sur d'autres points sans lien direct avec le document.

**ANNEXE III - PERIODES DE FORMATION EN MILIEU  
PROFESSIONNEL**

### 1. Objectifs et durée

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau V. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation (Arrêté du 10 février 2009 - BOEN spécial n°2 du 19 février 2009).

Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) sont des phases déterminantes de la formation menant au diplôme. Intégrées au parcours de formation, elles permettent à l'apprenant, en complémentarité de la formation dispensée en établissement de formation, d'acquérir les compétences caractéristiques du baccalauréat professionnel préparé.

Elles doivent permettre de développer les capacités d'autonomie et de responsabilité du futur professionnel.

Ces PFMP doivent permettre à l'apprenant de :

- découvrir différents milieux de travail et en appréhender l'organisation et les caractéristiques économique, humaine et technique,
- mettre en œuvre des compétences étudiées en formation,
- développer des compétences dans des environnements et avec des équipements différents de ceux de l'établissement de formation,
- apprécier l'importance de l'application des textes réglementaires et législatifs,
- mettre en œuvre des compétences relationnelles dans le domaine de la communication au sein des équipes de travail, avec les clients et les usagers,
- mettre en œuvre des compétences organisationnelles dans le cadre de la gestion d'équipe.

**Conformément à la législation en vigueur, les apprenants doivent satisfaire aux conditions de vaccination et aux autres exigences relatives à la prévention des risques professionnels du secteur.**

### 2. Organisation de la période de formation en milieu professionnel dans les différentes voies

Les PFMP font partie intégrante du cursus d'apprentissage.

#### 2.1 Voie scolaire

Les PFMP sont planifiées par l'équipe pédagogique sur les 3 années du cycle de formation en tenant compte des objectifs spécifiques à chacune des périodes, du projet professionnel de l'élève et des périodes de contrôle en cours de formation.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Cette convention est établie conformément à celle définie par la note de service N°2008-176 du 24-12-2008 (BOEN N°2 du 8 janvier 2009). La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation (Circulaire N° 2000-095 du 26 juin 2000).

Les PFMP s'effectuent dans des organisations (entreprises, collectivités...) dont les activités spécifiques par secteur sont :

Secteurs	Exemples
A - Entretien des locaux hors zones à risques	Entreprises de propreté intervenant dans les locaux commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels, transports collectifs... Services de propreté des collectivités (établissements scolaires, logements collectifs...) ou des entreprises...
B - Entretien des locaux en zone à risques	Entreprises de propreté intervenant en zones à risques Equipes d'hygiène des locaux des établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires... Services d'entretien des industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...
C - Stérilisation des dispositifs médicaux	Entreprises de stérilisation des dispositifs médicaux Services de stérilisation des établissements de soins (hôpitaux, cliniques...)

### *Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

Au cours de la formation, les élèves doivent effectuer au moins une période dans chacun des trois secteurs.

Une PFMP, support de l'évaluation « E31 Techniques de stérilisation » ou « E33 Techniques d'hygiène en zones à risques », doit être programmée respectivement dans le secteur de la stérilisation (C) ou celui de l'entretien des locaux en zones à risques (B), en fin de classe de première ou en classe de terminale.

*Le règlement d'examen prévoit en effet d'évaluer les sous-épreuves E31 et E33, soit en centre de formation, soit au cours d'une PFMP.*

Chaque PFMP doit permettre de développer tout ou partie des compétences liées à la conduite d'une équipe ( C 23 – C 31 – C32 – C34 – C463 – C512).

La durée de chacune de ces périodes ainsi que la planification sont laissées à l'initiative de l'équipe pédagogique, en prenant en compte le projet professionnel de l'élève.

## **2. 2 Voie de l'apprentissage**

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail.

Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et des compétences à acquérir ou mettre en œuvre dans le contexte professionnel.

Des activités dans au moins deux secteurs professionnels (secteur entretien des locaux hors zones à risques et/ou secteur entretien des locaux en zones à risques et/ou secteur de la stérilisation des dispositifs médicaux) sont requises pour la préparation au diplôme. Dans le cas où le contrat d'apprentissage signé ne couvre pas deux des secteurs d'activité, l'article R.6223-10 du code du travail doit être mis en application.

## **2. 3 Voie de la formation professionnelle continue**

La durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à 10 semaines.

### *2. 3. 1 Candidat en situation de première formation pour ce diplôme ou de reconversion*

La formation se déroule en milieu professionnel et dans un centre de formation continue qui assurent conjointement l'acquisition des compétences et connaissances figurant dans le référentiel de certification du diplôme.

Lors de son inscription à l'examen, le candidat est tenu de présenter un certificat attestant qu'il a suivi la durée de la formation en milieu professionnel requise pour se présenter à l'examen.

La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées, définies à l'article D337-61 du code de l'éducation, de la formation dispensée dans le centre de formation continue.

### *2. 3. 2 Candidat en situation de perfectionnement*

L'attestation de formation en milieu professionnel est remplacée par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

## **2. 4 Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle**

Le candidat doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant aux objectifs du baccalauréat professionnel pour lequel il s'inscrit. Le candidat produit ses certificats de travail pour l'inscription à l'examen.

## **2.5 Positionnement.**

Pour les candidats positionnés par décision du recteur (articles D337-62 à D337-65 du code de l'éducation), la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de :

- 10 semaines pour les candidats de la voie scolaire ;
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

L'équipe pédagogique détermine avec le candidat, en fonction de son parcours et de son projet professionnel le ou les secteurs sur lesquels doivent portés les PFMP ainsi que leur durée.

**ANNEXE IV - TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'EPREUVES ET  
UNITES**

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> Spécialité <b>HYGIENE ET ENVIRONNEMENT</b> Défini par l'arrêté du 3 septembre 1997 modifié		<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> Spécialité <b>HYGIENE ET ENVIRONNEMENT</b> Arrêté modifié par l'arrêté du 20 juillet 2011 Dernière session : 2015		<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> Spécialité <b>HYGIENE PROPLETE STERILISATION</b> défini par le présent arrêté. Première session : 2016	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
<b>Sous-épreuve A1</b> : Étude technique de chantiers	<b>U 11</b>	<b>Sous-épreuve B2</b> : Etude technique de chantiers	<b>U22</b>		
<b>Sous-épreuve B1</b> : mathématiques et sciences physiques	<b>U12</b>	<b>Sous-épreuve A1</b> : Mathématiques	<b>U11</b>	<b>Sous-épreuve E11</b> : Mathématiques	<b>U11</b>
<b>Sous-épreuve C1</b> : travaux pratiques de sciences physiques	<b>U13</b>				
<b>Sous-épreuve B1</b> : mathématiques et sciences physiques + <b>Sous-épreuve C1</b> : travaux pratiques de sciences physiques	<b>U12</b> + <b>U13</b>	<b>Sous-épreuve A1</b> : Mathématiques + <b>Sous-épreuve A2</b> : Sciences physiques et chimiques	<b>U11</b> + <b>U12</b>	<b>Sous-épreuve E11</b> : Mathématiques + <b>Sous-épreuve E12</b> : Sciences physiques et chimiques	<b>U11</b> + <b>U12</b>
<b>E2</b> - Sciences et technologies de l'environnement	<b>U2</b>	<b>Sous-épreuve A2</b> : Sciences et technologies de l'environnement	<b>U21</b>		
<b>Sous-épreuve A3</b> : évaluation de la formation en milieu professionnel	<b>U31</b>	<b>Sous-épreuve A3</b> : Evaluation de la formation en milieu professionnel	<b>U31</b>		
<b>Sous-épreuve B3</b> : Conduite de techniques de nettoyage industriel, de nettoyage	<b>U32</b>	<b>Sous-épreuve B3</b> : Conduite de techniques de nettoyage industriel, de nettoyage	<b>U32</b>	<b>Sous-épreuve E32</b> : Techniques de propreté	<b>U32</b>
<b>Sous-épreuve C3</b> : Gestion prévisionnelle et suivi de chantier en assainissement ou en nettoyage industriel ou en nettoyage	<b>U33</b>	<b>Sous-épreuve C3</b> : Gestion prévisionnelle et suivi de chantier en assainissement ou en nettoyage industriel ou en nettoyage	<b>U33</b>	<b>Epreuve E2</b> : Analyse de situations professionnelles	<b>U2</b>
<b>Sous-épreuve D3</b> : Economie-gestion	<b>U34</b>	<b>Sous-épreuve D3</b> : Economie-gestion	<b>U34</b>	<b>Sous-épreuve E34</b> : Economie-gestion	<b>U34</b>
		<b>Sous-épreuve E3</b> : Prévention-santé-environnement	<b>U35</b>	<b>Sous-épreuve E35</b> : Prévention-santé-environnement	<b>U35</b>
<b>E4</b> : Épreuve de langue vivante		<b>E4</b> : Épreuve de langue vivante	<b>U4</b>	<b>E4</b> : Épreuve de langue vivante	<b>U4</b>
<b>E5</b> : Épreuve de français, histoire-géographie		<b>E5</b> : Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique		<b>E5</b> : Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique	
<b>Sous épreuve E51</b> : Français	<b>U51</b>	<b>Sous épreuve E51</b> : Français	<b>U51</b>	<b>Sous épreuve E51</b> : Français	<b>U51</b>
<b>Sous épreuve E52</b> : Histoire - géographie	<b>U52</b>	<b>Sous épreuve E52</b> : Histoire, géographie et éducation civique	<b>U52</b>	<b>Sous épreuve E52</b> : Histoire, géographie et éducation civique	<b>U52</b>

*Spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel*

<b>E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques</b>	<b>U6</b>	<b>E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques</b>	<b>U6</b>	<b>E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques</b>	<b>U6</b>
<b>E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive</b>	<b>U7</b>	<b>E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive</b>	<b>U7</b>	<b>E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive</b>	<b>U7</b>
<b>Epreuves facultatives</b>		<b>Epreuve facultative</b>		<b>Epreuve facultative</b>	
Langue vivante	<b>UF1</b>	Langue vivante	<b>UF1</b>	Langue vivante	<b>UF1</b>
Hygiène-prévention-secourisme	<b>UF2</b>				