

Carrières sanitaires et sociales

Brevet d'études professionnelles

Arrêté de création

■ Arrêté du 19 août 1993

BO n°31 du 23 septembre 1993

■ Arrêté du 15 juin 2001

Vu Code ens. techn. ; Code trav. ; L. n° 71-577 du 16-7-1971 ; L. n° 75-620 du 11-7-1975 ; L. n° 85-1371 du 23-12-1985 ; L. n° 87-572 du 23-7-1987 ; L. n° 89-486 du 10-7-1989 ; L. n° 92-675 du 17-7-1992 ; D. n° 72-607 du 4-7-1972 mod. ; D. n° 76-1304 du 28-12-1976 ; D. n° 87-851 du 19-10-1987 mod. ; D. n° 87-852 du 19-10-1987 mod. ; D. n° 92-23 du 8-1-1992 ; A. 9-11-1989 ; A. 17-1-1992 ; A. 29-7-1992 ; avis comm. profess. consult. comp.

Article premier – Il est créé au plan national un brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales.

Art. 2 – Le référentiel caractéristique des compétences professionnelles et le programme de ce brevet d'études professionnelles figurent en annexe I du présent arrêté.

Art. 3 (modifié par l'arrêté du 15 juin 2001) – La liste et les horaires des enseignements applicables en seconde professionnelle et en terminale du cycle de formation conduisant à la délivrance des brevets d'études professionnelles sont définis conformément aux tableaux figurant aux annexes VI de l'arrêté du 25 février 2000 susvisé.

Art. 4 – L'évaluation des compétences des candidats est organisée par domaine. Chaque domaine est constitué d'une ou plusieurs des matières mentionnées à l'article 11 du décret du 19 octobre 1987* modifié susvisé. La liste de ces domaines figure en annexe II du présent arrêté.

Art. 5 (modifié par l'arrêté du 15 juin 2001) – Le brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales est attribué au vu des résultats obtenus :
– soit par combinaison d'épreuves se déroulant sous forme d'un contrôle en cours de formation et d'épreuves ponctuelles terminales dont la liste, le coefficient, la nature, la durée et la définition figurent en annexe II du présent arrêté ;
– soit en totalité à des épreuves ponctuelles terminales dans les conditions définies en annexe II du présent arrêté.

Art. 6 (idem) – La préparation au brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales comporte une période de formation en entreprise de 8 semaines, définie en annexe I au présent arrêté.

Art. 7 – Le brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales est délivré aux candidats ayant obtenu d'une part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines et d'autre part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

L'absence à une épreuve obligatoire est éliminatoire sauf si elle est dûment justifiée. Dans ce dernier cas, elle donne lieu à l'attribution de la note zéro.

Art. 8 – Les candidats titulaires d'un brevet d'études professionnelles du même secteur professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau IV sont dispensés de l'évaluation prévue dans les domaines généraux.

Les domaines dont ils sont dispensés ne sont pas pris en compte pour l'obtention du diplôme.

* À titre d'information, il vous est signalé que le décret du 19 octobre 1987 modifié, portant règlement général du Brevet d'études professionnelles, est abrogé et remplacé par les dispositions du Code de l'éducation reproduites page 6 de ce document.

Art. 9 – Pour les candidats ne pouvant subir l'épreuve d'éducation physique et sportive pour une raison médicale, sont applicables les dispositions fixées par le décret n° 92-109 du 30 janvier 1992 relatif aux conditions de dispense de l'épreuve d'éducation physique et sportive dans les *examens* de l'enseignement du second degré.

Art. 10 – (Abrogé par arrêté du 15 juin 2001.)

Art. 11 – Les candidats non admis au brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales conservent pendant cinq ans le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10 obtenues à un ou plusieurs domaines.

Lorsqu'un candidat n'a pas obtenu au domaine professionnel une note égale ou supérieure à 10, il conserve pendant cinq ans le bénéfice de la note égale ou supérieure à 10 obtenue à l'une des deux épreuves constitutives de ce domaine.

Les notes ainsi conservées par les candidats sont prises en compte avec celles obtenues aux autres domaines lors de sessions ultérieures pour l'attribution du diplôme.

Art. 12 – Les dispositions du présent arrêté sont applicables à la session d'examen de 1995.

Art. 13 – L'arrêté du 5 mars 1985 portant création du brevet d'études professionnelles préparatoires aux carrières sanitaires et sociales est abrogé à compter de la dernière session qui aura lieu en 1994.

Les candidats au brevet d'études professionnelles préparatoire aux carrières sanitaires et sociales admissibles à l'issue d'une session organisée de 1990 à 1994 conservent pendant cinq ans le bénéfice de l'ensemble des notes obtenues à la première série d'épreuves dans les conditions définies en annexe II du présent arrêté.

Référentiel du domaine professionnel

■ Annexe I de l'arrêté du 19 août 1993

BO n°31 du 23 septembre 1993

Le contenu professionnel de ce diplôme est défini sous la forme d'un référentiel selon une méthode désormais utilisée pour tous les diplômes professionnels créés ou renouvelés par le ministère de l'Éducation nationale.

Qu'est-ce qu'un référentiel du domaine professionnel ?

C'est un document qui définit les compétences attendues des candidats à ce diplôme. Il précise les connaissances et savoir-faire à acquérir à cette fin et le niveau d'exigence requis. Annexé à l'arrêté créant ou modifiant le diplôme, le référentiel a un caractère réglementaire.

Comment est-il élaboré ?

Il est élaboré en concertation avec les représentants de la profession concernée au sein de groupes de travail de l'une des dix-neuf commissions professionnelles consultatives (CPC), rattachées à la Direction des lycées et collèges.

La rédaction de ce document est précédée de la mise au point au sein de la même CPC d'un référentiel des activités professionnelles qui analyse les tâches attribuées au titulaire du diplôme et leur contenu dans le cadre de l'évolution du secteur professionnel concerné.

Sur cette base, les membres de la CPC établissent le référentiel des compétences attendues pour exercer une activité dans le secteur professionnel concerné et les conditions dans lesquelles elles doivent être évaluées.

À quoi sert-il ?

Il donne aux formateurs et aux jeunes et adultes en formation, les objectifs de formation à poursuivre et les moyens de la réaliser.

Il est le support principal de l'évaluation des acquis en vue de la délivrance du diplôme en formation initiale comme en formation continue. Il est conçu de manière à jouer ce rôle, quel que soit le mode d'évaluation de ces acquis (épreuves terminales ou contrôle en cours de formation).

L'évaluation des acquis ne porte pas sur la totalité du contenu du référentiel : elle est organisée de façon à évaluer les compétences les plus significatives du diplôme postulé, dans les conditions prévues par le règlement du diplôme.

Organisation du référentiel

Le référentiel du domaine professionnel du diplôme est construit à partir du référentiel des activités professionnelles établi pour ce diplôme. Il définit les compétences caractéristiques du diplôme, regroupées autour de capacités générales.

Le tableau de la page 27 met en relation les fonctions décrites dans le référentiel des activités professionnelles et les capacités et compétences requises par le titulaire du BEP Carrières sanitaires et sociales.

Chaque compétence est caractérisée par des savoir-faire et des savoirs associés.

Les savoir-faire sont définis par :

- ce que le candidat doit être capable de réaliser ;
- les ressources mises à la disposition du candidat ;
- les indicateurs d'évaluation fixant les exigences.

Les savoirs associés nécessaires à la maîtrise des savoir-faire sont définis par :

- les connaissances à développer ;
- le niveau exigé pour ces connaissances, exprimé par les indicateurs d'évaluation.

Référentiel d'activités professionnelles

Le titulaire du BEP Carrières sanitaires et sociales doit être capable de s'insérer immédiatement dans les secteurs professionnels à caractère sanitaire et social et de poursuivre des études paramédicales ou sociales.

Insertion professionnelle directe

Secteurs d'activité

Le titulaire du BEP Carrières sanitaires et sociales peut exercer ses activités :

- dans les services et les établissements de la petite enfance et de l'enfance ;
- dans les services et les établissements sociaux et médico-sociaux destinés aux personnes handicapées et aux personnes âgées ;
- dans les équipements et services sociaux ;
- dans les services d'hospitalisation, de soins et de cure.

Fonctions exercées

Le titulaire du BEP exerce différentes activités pouvant être classées en fonctions.

Fonction de diagnostic de situation correspondant aux activités :

- repérage des besoins et des attentes des personnes ;
- identification des tâches à effectuer ;
- identification de situations d'urgence.

Fonction de communication et d'animation correspondant aux activités :

- accueil et sécurisation de la personne et de son entourage ;
- écoute, dialogue et négociation avec une personne, un groupe ;
- établissement de relations professionnelles ;
- transmission d'informations aux personnes compétentes ;
- participation à l'animation.

Fonction de développement, de maintien et de restauration de l'autonomie correspondant aux activités :

- aide à l'acquisition de l'autonomie ;
- accompagnement de la personne dans les actes de la vie quotidienne ;
- stimulation des fonctions intellectuelles, sensorielles et motrices.

Fonction d'exécution correspondant aux activités :

- soins d'hygiène corporelle, habillage et déshabillage ;
- installation de la personne et aide au déplacement ;
- préparation, distribution et aide à la prise des repas ;
- entretien courant des locaux et des équipements ;
- décontamination et désinfection ;
- aménagement de l'espace de vie.

Fonction d'organisation et de gestion correspondant aux activités :

- organisation du travail en fonction des besoins des personnes et des contraintes de la collectivité ;
- gestion des produits et des matériels ;
- aide au rangement et à la gestion des stocks d'une pharmacie.

Fonction de gestion de la qualité correspondant aux activités :

- évaluation de la qualité de l'action ;
- traitement des prestations non conformes ;
- participation aux actions qualité.

Compléments de formation et poursuites d'études

Le titulaire du BEP Carrières sanitaires et sociales peut, en formation initiale ou continue :

- recevoir un complément de formation notamment en sections préparatoires :
 - au Certificat d'aptitude aux fonctions d'aides-soignants ;
 - au Certificat d'auxiliaire de puériculture ;
 - au Certificat d'aptitude aux fonctions d'aide à domicile ;
 - au Certificat d'aptitude aux fonctions d'aide médico-psychologique ;
 - aux formations d'assistants dentaires... ;
- poursuivre des études notamment en sections préparatoires :
 - au Baccalauréat technologique série Sciences médico-sociales ;
 - au Certificat d'aptitude aux fonctions de moniteur éducateur ;
 - au Certificat de travailleuses familiales ;
 - au Brevet d'État d'animateur technique d'éducation populaire ;
 - au Brevet professionnel de préparateur en pharmacie.

Tableau de mise en relation des référentiels, des activités professionnelles et du diplôme

Référentiel des activités professionnelles		Référentiel du diplôme	
Aide à la personne		<p align="center">Compétence globale</p> <p>Le titulaire du BEP Carrières sanitaires et sociales doit être capable, dans diverses structures :</p> <ul style="list-style-type: none"> – d’assurer l’accueil, les soins d’hygiène corporelle, l’alimentation, le confort et la sécurité des usagers ; – d’animer des activités de loisirs ; – de contribuer au développement et à l’éducation de l’enfant, au maintien et à la restauration de l’autonomie des personnes ; – d’assurer l’entretien et l’hygiène de l’espace de vie de l’usager. <p>Ces activités s’inscrivent dans le cadre d’un travail d’équipe.</p>	
Fonctions		Capacités	Compétences terminales
Fonction de gestion de la qualité	Fonction de communication et d’animation	C1 S’INFORMER	C11 Rechercher l’information.
			C12 Décoder l’information.
			C13 Sélectionner et traiter l’information.
			C14 Identifier les besoins des personnes et les situations d’urgence.
		C2 ORGANISER	C21 Organiser le travail.
			C22 Gérer un poste de travail.
			C23 Gérer les stocks de produits et de matériels.
			C24 S’adapter à une situation non prévue.
		C3 RÉALISER	C31 Assurer les soins d’hygiène corporelle, le confort, l’aide aux activités motrices.
			C32 Mettre en œuvre et animer des activités d’acquisition ou de maintien de l’autonomie et des activités de loisirs.
			C33 Aménager les espaces de vie.
			C34 Assurer la prévention et la sécurité..
			C35 Conduire des opérations de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation.
			C36 Préparer des collations et servir des collations et des repas en milieu collectif.
			C37 Évaluer et améliorer la qualité des prestations.
		C4 COMMUNIQUER	C41 Recevoir et transmettre un message.
C42 Accueillir, dialoguer, négocier, sécuriser.			
C43 S’intégrer dans une équipe de travail et son projet.			
Fonction de diagnostic de situation			
Fonction d’organisation et de gestion			
Fonction d’exécution			
Fonction de développement de maintien et de restauration de l’autonomie			

Capacités et compétences requises

Compétence globale

Le titulaire du BEP Carrières sanitaires et sociales doit être capable dans diverses structures :

- d’assurer l’accueil, les soins d’hygiène corporelle, l’alimentation, le confort et la sécurité des usagers ;
- d’animer des activités de loisirs ;
- de contribuer au développement et à l’éducation de l’enfant, au maintien et à la restauration de l’autonomie des personnes ;
- d’assurer l’entretien et l’hygiène de l’espace de vie de l’usager.

Ses activités s’inscrivent dans le cadre d’un travail d’équipe.

Capacités et compétences terminales

La compétence globale requiert la mise en œuvre et la maîtrise des capacités :

- S’informer
- Organiser
- Réaliser
- Communiquer.

Chaque capacité implique l’acquisition de compétences terminales :

- C1 S’informer
 - C11 Rechercher l’information
 - C12 Décoder l’information
 - C13 Sélectionner et traiter l’information
 - C14 Identifier les besoins des personnes et les situations d’urgence.
- C2 Organiser
 - C21 Organiser le travail
 - C22 Gérer un poste de travail
 - C23 Gérer les stocks de produits et de matériels
 - C24 S’adapter à une situation non prévue.
- C3 Réaliser
 - C31 Assurer les soins d’hygiène corporelle, le confort, l’aide aux activités motrices
 - C32 Mettre en œuvre et animer des activités d’acquisition ou de maintien de l’autonomie et des activités de loisirs
 - C33 Aménager les espaces de vie
 - C34 Assurer la prévention et la sécurité
 - C35 Conduire des opérations de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation
 - C36 Préparer des collations et servir des collations et des repas en milieu collectif
 - C37 Évaluer et améliorer la qualité des prestations.
- C4 Communiquer
 - C41 Recevoir et transmettre un message
 - C42 Accueillir, dialoguer, négocier, sécuriser
 - C43 S’intégrer dans une équipe de travail et son projet.

C1 S'informer

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>C11 Rechercher l'information</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recenser, sélectionner les différentes sources documentaires. - Accéder à une banque de données. - Collecter l'information. 	<ul style="list-style-type: none"> - Objet de la recherche. - Documentation spécialisée : <ul style="list-style-type: none"> • presse professionnelle, • ouvrages spécifiques, • documentation technique, • textes législatifs et réglementaires, • cassettes vidéo, ... - Projets d'établissement, d'animation, de vie... - Documents médico-sociaux sous réserve du secret médical et professionnel. - Banque de données. - Fichier de stocks. ... - Lieux ressources. 	<ul style="list-style-type: none"> - Indication pertinente des sources à consulter pour la recherche demandée. - Pertinence des documents retenus. - Utilisation correcte : <ul style="list-style-type: none"> • de l'annuaire électronique, • d'un service télérel. - Formulation d'une demande d'information pour la recherche envisagée.
<p>C12 Décoder l'information</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lire et/ou interpréter : <ul style="list-style-type: none"> • un étiquetage, • une plaque signalétique d'appareil, • un document technique, professionnel. - Traduire une observation, une information par un schéma, un tableau... 	<ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes. - Notices d'utilisation. - Schémas et fiches techniques d'appareils. - Appareils. - Courbes : <ul style="list-style-type: none"> • de température, • statur pondérale, ... - Carnet de santé fictif... - Organigrammes. - Plan de locaux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Traduction explicite des codes, symboles, schémas, graphiques, plans. - Pertinence, exactitude de la représentation.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>C13 Sélectionner et traiter l'information</p> <ul style="list-style-type: none"> – Extraire et classer les informations. – Comparer les informations. 	<ul style="list-style-type: none"> – Sujet de la recherche. – Ensemble des documents relatifs au sujet proposé. 	<ul style="list-style-type: none"> – Présentation ordonnée et synthétique d'informations pertinentes. – Constitution d'un dossier pour un sujet donné. – Mise en parallèle des différentes informations.
<p>C14 Identifier les besoins et les situations d'urgence</p> <ul style="list-style-type: none"> – Observer : <ul style="list-style-type: none"> • l'aspect physique, le comportement de la personne, • le comportement du groupe, • l'environnement. – Interroger la personne, le groupe, les différents partenaires concernés. – Consulter les documents de liaison. – Repérer les situations d'urgence, les situations à risque. 	<ul style="list-style-type: none"> – Situation réelle ou simulée. – Carnet de santé fictif. – Cahier de liaison. – Dossier de soins. 	<ul style="list-style-type: none"> – Renseignement : <ul style="list-style-type: none"> • d'une fiche d'observation, • d'un document de liaison. – Indication : <ul style="list-style-type: none"> • des priorités, • des risques encourus pour une situation donnée.

C2 Organiser

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>C21 Organiser le travail</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prévoir les différentes activités à assurer au cours d'une journée. – Établir une chronologie des différentes activités. 	<ul style="list-style-type: none"> – Éléments de la situation. – Caractéristiques de la structure d'accueil. – Caractéristiques des personnes. – Plan des locaux. – Caractéristiques de l'environnement. – Contraintes de la structure d'accueil : horaires, locaux spécifiques, composition du personnel, règlement intérieur...). 	<ul style="list-style-type: none"> – Choix justifié des activités en tenant compte des besoins des personnes, des objectifs et des contraintes de la structure d'accueil. – Établissement d'un planning d'activités pour une journée. – Justification de la chronologie des activités (besoin des personnes, objectifs et contraintes de la structure d'accueil). – Établissement d'une fiche technique pour une activité.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>C22 Gérer un poste de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> – Répertoire des moyens disponibles. – Choisir une solution adaptée. – Ordonner son travail. 	<ul style="list-style-type: none"> – Caractéristiques de la structure d'accueil : <ul style="list-style-type: none"> • ressources humaines, • matériels, • produits. – Caractéristiques des personnes. – Fiches techniques. – Documents de liaison. – Temps imparti. – Planning journalier et/ou hebdomadaire. 	<ul style="list-style-type: none"> – Inventaire adapté des moyens nécessaires. – Présentation justifiée des choix proposés. – Présentation ordonnée des différentes opérations en tenant compte du planning ou des prévisions.
<p>C23 Gérer les stocks de produits et de matériels</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mettre à jour un fichier de stocks de produits ou de matériels. – Signaler les stocks minimaux de produits et/ou de matériels au service gestionnaire. – Vérifier la livraison, ranger les stocks. 	<ul style="list-style-type: none"> – Répertoire de produits et matériels. – Fichiers manuels, informatisés. – Bons d'entrée et de sortie. – Organigramme fonctionnel du système gestionnaire. – Indicateurs du stock de sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> – Saisie manuelle ou informatique correcte. – Sauvegarde des informations. – Réalisation correcte de l'inventaire. – Signalement correct des stocks minimaux.
<p>C24 S'adapter à une situation non prévue</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Plan de travail de la journée. – Situation imprévue : absence de personnel, matériel déficient, incident, comportement imprévu... – Cahier de liaison. 	<ul style="list-style-type: none"> – Détermination des priorités. – Propositions de solutions adaptées.

C3 Réaliser

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>C31 Assurer les soins d'hygiène, le confort, l'aide aux activités motrices</p> <p><i>C311 Assurer les soins d'hygiène corporelle d'une personne partiellement autonome (enfant, adulte).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Situation réelle ou simulée. – Local équipé : <ul style="list-style-type: none"> • produits, linge et matériels, • mannequins : nourrisson..., • sacs à linge, à déchets, poubelle, • chariots, • fiche de transmission. 	<p><i>Indicateurs communs à C311</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Préparation correcte des produits et des matériels (choix et mise en place corrects). – Contrôle de la température (de la pièce, de l'eau). – Maîtrise de la technique mise en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> • installation et mobilisation correctes de la personne,

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>– Effectuer le change.</p> <p>– Effectuer la toilette :</p> <ul style="list-style-type: none"> • visage (oreilles, yeux, nez, dents et appareils dentaires), • corps (bain, douche, toilette complète, toilette intime), • mains, ongles, pieds (pédiluve au fauteuil), • cheveux (lavage, séchage, coiffage au lavabo). <p>– Effectuer le rasage du visage, le maquillage.</p> <p><i>C312 Assurer le confort d'une personne partiellement autonome (enfant, adulte)</i></p>	<p>– Coéquipier pour aide éventuelle.</p> <p>– Prothèses.</p> <p>– Pédiluve.</p> <p>– Ciseaux.</p> <p>– Capiluve.</p> <p>– Séchoir à main.</p> <p>– Rasoirs (jetable, électrique).</p> <p>Ressources communes</p> <p>– Situation réelle ou simulée.</p> <p>– Local équipé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lit, literie, • chaises, • fauteuils, • table de nuit, <p>... } adaptés à l'âge, au handicap</p> <ul style="list-style-type: none"> • cerceaux, coussins, cales, barrières de sécurité, • accessoires : jouets, sonnette... 	<ul style="list-style-type: none"> • précision, habileté, pertinence du geste, • ordre logique des opérations, • utilisation correcte de chaque produit, • élimination méthodique des déchets, matériaux souillés, • protection adaptée de la personne contre les risques de refroidissement, • gestes et postures adaptés de l'opérateur. <p>– Rangement du matériel et des produits.</p> <p>– Respect des règles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'hygiène (tenue professionnelle, lavage des mains, utilisation de linge personnel, respect du mode opératoire et des circuits, séchage correct...), • de sécurité (organisation dans l'espace adaptée aux possibilités de la personne, utilisation correcte des aides techniques, utilisation de produits et matériels non dangereux, vigilance...). <p>– Adaptation de la périodicité des soins d'hygiène aux besoins.</p> <p>– Respect de la pudeur, du confort et du bien-être de la personne.</p> <p>– Comportement relationnel adapté tout au long des opérations.</p> <p>– Qualité du résultat (absence de souillure, de produits d'hygiène, d'irritation consécutive aux soins d'hygiène, aspect esthétique adapté...).</p> <p>– Transmission pertinente des observations et des actions accomplies.</p> <p><i>Indicateurs communs à C312</i></p> <p>– Préparation correcte du matériel (choix, mise en place).</p> <p>– Maîtrise de la technique mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mobilisation, installation correctes de la personne, • précision, habileté, pertinence du geste, • ordre logique des opérations, • gestes et postures adaptés de l'opérateur.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> - Installer dans un lit. - Préparation d'un lit inoccupé et installation de la personne : <ul style="list-style-type: none"> • réfection du lit, • change du lit, • installation de la personne. - Réfection, change d'un lit occupé et installation de la personne : <ul style="list-style-type: none"> • réfection du lit, • change du drap de dessus, • change de l'alèze du drap de dessous, • installation de la personne. - Installer dans un siège. - Participer à la prévention des risques d'alitement prolongé et d'immobilisation : <ul style="list-style-type: none"> • changement de position, • friction de confort, • élimination des causes d'inconfort (plis, miettes, souillures...). - Habiller, chausser, déshabiller. 	<ul style="list-style-type: none"> • chariots, • sacs à linge, à déchets, poubelle, ... • fiches de transmission. • dossiers de soins, ... - Coéquipier pour aide éventuelle. - Lève-personne. - Perroquet... - Déambulateurs, cannes... - Coussins, cales... - Sangles... - Produits non médicamenteux (savon, eau de Cologne...). - Vêtements, chaussures. - Accessoires. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène (mains, linge...). - Respect des règles de sécurité. - Respect de la pudeur, du confort, du bien-être de la personne. - Comportement relationnel adapté. - Rangement des matériels et des produits. - Transmission pertinente des observations et des actions accomplies. - Qualité du résultat (drap tendu, pli d'aisance, symétrie...). - Aide adaptée de la personne. - Qualité du résultat (respect des désirs exprimés, des consignes, mise en place des accessoires...). - Utilisation correcte des aides techniques. - Qualité du résultat (drap tendu, pli d'aisance, symétrie..., remise en place des accessoires..., respect des désirs exprimés et des consignes). - Qualité du résultat (installation correcte des accessoires de confort et de sécurité, satisfaction de l'utilisateur...). - Gestes adaptés aux consignes et dans la limite des compétences. - Élimination méthodique des causes d'inconfort. - Respect de la durée, de la fréquence des actions de prévention. - Qualité du résultat : satisfaction de l'utilisateur. - Choix judicieux des vêtements... en fonction du temps, de l'activité, du handicap... - Respect du goût et des habitudes de la personne. - Respect des effets personnels.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>– Assurer la prise des repas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • donner le repas, • aider à la prise des repas. <p><i>C313 Aider aux activités motrices</i></p> <p>– Aider :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au lever, au coucher, à la mise au fauteuil, • à la marche, • à la préhension, • à l'installation pour les activités de la vie quotidienne. 	<p>– Matériel et équipements adaptés (couverts, table adaptable...).</p> <p>– Collation, repas, biberon.</p> <p>– Local équipé.</p> <p>– Aides techniques.</p> <p>– Fiche d'autonomie.</p> <p>– Fiche de transmission.</p>	<p>– Respect des règles d'ergonomie, de l'ambiance.</p> <p>– Respect des besoins, du goût, des possibilités de la personne (besoins alimentaires, capacité masticatoire, digestive, durée du repas, rythme de la personne...).</p> <p>– Respect de la température.</p> <p>– Préparation correcte du matériel.</p> <p>– Maîtrise de la technique mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mobilisation correcte de la personne, • pertinence des indications données à la personne (gestes à effectuer...), • utilisation rationnelle des aides techniques, • adaptation de l'aide aux capacités de la personne, • gestes et postures adaptés de l'opérateur. <p>– Respect de la sécurité.</p> <p>– Respect de la pudeur, du confort, du bien-être de la personne.</p> <p>– Comportement relationnel adapté.</p> <p>– Respect des consignes de périodicité.</p> <p>– Transmission pertinente des observations et des actions accomplies.</p>
<p><i>C32 Mettre en œuvre et animer des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et des activités de loisirs</i></p> <p><i>C321 Préparer les matériaux, matériels, les locaux</i></p> <p>– Vérifier, remettre en état les matériaux et les matériels.</p>	<p>– Situation réelle ou simulée.</p> <p>– Espace mis à disposition : local équipé, espace de plein air...</p> <p>– Caractéristiques des personnes (âge, état de santé, nombre).</p> <p>– Délai et temps imparti, durée de l'activité.</p> <p>– Matériaux, matériels, jeux, jouets...</p> <p>– Matériel permettant la remise en état.</p>	<p>– Qualité du contrôle et de la remise en état.</p>


Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>– Préparer, fabriquer des matériaux, des éléments d'activités.</p> <p>– Installer les matériaux, les matériels, les locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • répartir par pôle d'activité, • remettre les locaux dans leur état initial. <p><i>C322 Mettre en œuvre et animer des activités de jeux et de loisirs</i></p> <p>– Proposer une activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • individuelle, • collective. <p>– Animer une activité :</p>	<p>– Protocoles de fabrication, schémas, plans.</p> <p>– Matières premières : peintures, farine, sel, bois, papiers, colles, terre, tissus...</p> <p>– Matériel pour préparer, fabriquer : machine à coudre, aiguilles, ciseaux, agrafeuse, marteau, clous...</p> <p>– Déroulement dans le temps et dans l'espace de l'activité.</p> <p>– Matériaux et matériels liés à l'activité et adaptés à l'âge, au handicap...</p> <p>– Matériaux et matériels de protection : tapis, protège-prise...</p> <p>– Situation réelle ou simulée.</p> <p>– Local équipé.</p> <p>– Caractéristiques des personnes.</p> <p>– Projet global d'animation.</p> <p>– Projets d'activités.</p> <p>– Planning d'activités (de la journée, de la semaine).</p> <p>– Livres, jeux, jouets, cassettes audio, vidéo...</p> <p>– Matériel d'accompagnement : téléviseur, magnétophone...</p> <p>– Fichier d'activités, livres, jeux de société avec règles.</p> <p>– Plan des lieux.</p> <p>– Liste des transports, des ressources locales (bibliothèque, cinéma...).</p>	<p>– Qualité des matériaux préparés ou fabriqués :</p> <ul style="list-style-type: none"> • consistance adaptée à l'utilisation, • présentation et conservation adaptée aux délais impartis et à l'activité, • fini de la fabrication (découpes, collages...). <p>– Quantité adaptée au nombre et à l'activité.</p> <p>– Choix adapté et disposition rationnelle par rapport au local, à l'activité, aux personnes.</p> <p>– Adéquation des quantités et des surfaces aux besoins.</p> <p>– Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.</p> <p>– Qualité esthétique de l'installation.</p> <p>– Pertinence de la proposition : adaptation à la personne, au groupe, au moment de la journée, au projet global d'animation, aux ressources disponibles.</p> <p>– Formulation précise, motivante de la proposition.</p> <p>– Prise en compte des souhaits exprimés par la personne, par le groupe.</p> <p><i>Indicateurs communs à « Animer une activité »</i></p> <p>– Installation judicieuse des personnes (confort, sécurité...) et cohérente avec le projet d'animation.</p> <p>– Pertinence du choix des supports de l'activité.</p> <p>– Pertinence du mode d'animation et de sa conduite.</p> <p>– Réalisation de conditions favorables au déroulement de l'activité (atmosphère calme, personnes regroupées...).</p>

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • récit, lecture, • jeux individuels ou de groupe, • activités manuelles, domestiques (objets pour une kermesse, ... préparation d'un repas...), • sorties, • chants, comptines, • expression corporelle, musicale (avec les enfants). <p>– Participer au travail d'animation d'une équipe. – Activités : <ul style="list-style-type: none"> • culturelles (exposition, théâtre, cinéma, voyage, conférence...), • artistiques (peinture, musique, chorale, danse...). – Prendre en charge le déroulement d'une journée, animer un ensemble d'activités successives.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Livres, imagiers..., journaux. – Cassettes audio, vidéo. – Jeux, notices. – Ballons, cordes... – Matériels et matériaux. – Plan des lieux. – Liste des transports, des ressources locales. – Documentation sur les sites géographiques, historiques... – Textes de chants... – Cassettes. – Instruments. – Cassettes. – Instruments. – Projet de l'équipe. – Description de l'activité. – Planning de l'activité. 	<ul style="list-style-type: none"> – Comportement adapté : <ul style="list-style-type: none"> • gestes et paroles (stimulation, valorisation...), • participation personnelle, • respect de l'autonomie et du rythme de chaque personne, du groupe. – Intervention opportune : <ul style="list-style-type: none"> • au cours des activités, • en cas de risques d'accidents ou de dégradations. – Respect de la sécurité. – Vocabulaire et expression adaptés. – Diction correcte. – Formulation claire et adaptée des consignes et/ou des règles du jeu. – Pertinence de la démonstration. – Respect de la créativité de la personne. – Prise de contact correcte avec l'extérieur. – Évaluation correcte du coût de l'activité. – Exploitation pertinente des lieux, équipements, événements... – Respect du rythme musical. – Exactitude du rythme du texte. – Aide pertinente à la coordination des mouvements et du rythme musical. – Aide pertinente à la coordination des mouvements et du rythme musical. – Implication personnelle dans : <ul style="list-style-type: none"> • l'activité, • le projet de l'équipe. – Respect du rôle attribué dans le partage des tâches. – Repérage et utilisation pertinente des potentialités des membres du groupe. – Incitation à la participation de chaque membre du groupe. – Respect du planning. – Adaptation du déroulement aux situations imprévues.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p><i>C323 Contribuer à l'acquisition et au maintien de l'autonomie à travers les activités de la vie quotidienne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiène : <ul style="list-style-type: none"> • apprendre à l'enfant à se laver, • accompagner la personne semi-autonome dans sa toilette en recherchant sa participation maximale, • accompagner l'enfant dans la maîtrise de ses sphincters. - Habillage : <ul style="list-style-type: none"> • apprendre à l'enfant à s'habiller, se déshabiller, choisir, ranger un vêtement, • accompagner la personne semi-autonome pour s'habiller, se déshabiller... en cherchant sa participation maximale. - Confort <p>Accompagner la personne semi-autonome pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • remettre en ordre son environnement, • s'installer pour une activité en recherchant sa participation maximale. - Alimentation <p>Apprendre, réapprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à goûter, à choisir un plat, • à mettre et desservir la table, • à utiliser les couverts, un verre, • à réaliser des préparations culinaires simples (collations, boissons...). - Activités de loisirs <p>Aider à l'acquisition et au maintien :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de l'expression gestuelle, orale, • de la marche, • du langage, • de la mémoire <p>...</p> <p>Apprendre ou réapprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à respecter l'autre, le bien des autres, l'environnement, 	<ul style="list-style-type: none"> - Situation réelle ou simulée. - Local équipé. - Caractéristiques des personnes. - Produits, matériels, linge. - Vêtements, accessoires... - Accessoires de confort. - Aides techniques. - Aliments. - Couverts... - Livres... - Jeux, jouets... 	<p><i>Indicateurs communs à C323</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertinence de la méthode d'apprentissage, d'accompagnement : <ul style="list-style-type: none"> • explication adaptée de la raison des choix (vestimentaire, alimentaire...), des actes (hygiène, confort...), • démonstration adaptée (à l'âge, au degré d'autonomie...). <p>...</p> - Attitude éducative, motivante (stimulation, valorisation...). - Intervention à bon escient au cours de l'apprentissage ou de l'accompagnement. - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • des possibilités physiques, intellectuelles de la personne, • de la culture, de la pudeur, des peurs, des refus. <p><i>Cf. indicateurs communs C323.</i></p>

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • à identifier et respecter les zones et les équipements dangereux. – Repos Apprendre ou réapprendre à se mettre en situation de repos. 		
<p>C33 Aménager les espaces de vie pour une personne, pour un groupe</p> <ul style="list-style-type: none"> – Installer un espace pour une activité. – Mettre en place des moyens de prévention d'incidents, d'accidents, de dégradations. 	<ul style="list-style-type: none"> – Situation réelle ou simulée. – Locaux ou plan des locaux. – Matériels adaptés à l'activité. – Mobiliers. – Caractéristiques de la personne ou du groupe. – Activité prévue. – Situation réelle ou simulée. – Locaux équipés. – Matériel de sécurité et de protection. 	<ul style="list-style-type: none"> – Pertinence de l'installation : <ul style="list-style-type: none"> • choix correct du mobilier et du matériel, • respect : <ul style="list-style-type: none"> - des volumes utiles, des aires de circulation, des règles de sécurité et d'ergonomie, - des besoins, du confort et des souhaits des personnes ou du groupe. – Création d'une ambiance adaptée à l'activité. – Pertinence de la localisation des risques. – Choix adapté et mise en place correcte des moyens de protection et de sécurité.
<p>C34 Assurer la prévention et la sécurité des personnes</p> <p><i>C341 Réaliser un lavage des mains hygiénique (lavage simple, antiseptique)</i></p> <p><i>C342 Mettre en œuvre des techniques de secourisme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Réaliser les premiers soins sur une plaie simple : nettoyage, désinfection, pansement. – Refaire un bandage simple. – Prendre la température axillaire. 	<ul style="list-style-type: none"> – Local équipé (poste de lavage professionnel). – Produits nettoyants, antiseptiques. – Brosse. – Essuie-mains papier ou non tissé. – Produits. – Matériels. <ul style="list-style-type: none"> • Pansements prêts à l'emploi. – Thermomètre. 	<ul style="list-style-type: none"> – Respect du protocole de lavage. – Choix correct des produits et matériels. – Maîtrise de la technique : <ul style="list-style-type: none"> • précision du geste, • ordre logique des opérations, • utilisation correcte des produits. – Respect des règles d'hygiène. – Comportement adapté. – Bandage efficace et non compressif. – Respect des règles d'ergonomie et de sécurité. – Maîtrise du geste. – Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> - Assurer la sécurité : <ul style="list-style-type: none"> • prévenir l'accident, • protéger du suraccident, • repérer les signes de détresse (hyperthermie, hypothermie, détresses ventilatoire, circulatoire, troubles de la conscience, modification du comportement), • repérer des signes : <ul style="list-style-type: none"> - d'anxiété, - d'agressivité, - de régression, • donner l'alerte si nécessaire, • agir en cas d'urgence : <ul style="list-style-type: none"> - réaliser une compression lors d'un saignement, - réaliser une PLS, - dégager les voies respiratoires, - savoir agir en cas d'ingestion de produits chimiques, de médicaments, - savoir agir devant une brûlure, - savoir agir en cas de piqûres, de morsures. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situation réelle ou simulée. - Équipement adapté. - Situation simulée. - Documents audiovisuels. - Situation simulée. - Documents audiovisuels. - Situation simulée. - Téléphone. - Situation simulée. - Situation simulée. - Situation simulée. - Situation simulée. - Situation simulée. - Situation simulée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification correcte des risques. - Installation adaptée. - Identification correcte du risque. - Comportement adapté. - Identification correcte des signes par : <ul style="list-style-type: none"> • prise de température, • observation du comportement, • prise du pouls, • observation ventilatoire. - Évaluation correcte du risque. - Évaluation correcte des signes. - Alerte judicieuse : <ul style="list-style-type: none"> • moyen bien choisi, • destinataire correct, • description complète et précise (signes, lieu...). - Compression directe ou à distance correctement réalisée. - Position correcte de la victime. - Position correcte de la victime. - Gestes adaptés et corrects. - Identification correcte de la situation (nature, quantité de produit...). - Comportement adapté (collecte des sources d'information, prévenir...). - Suivant la gravité de la brûlure proposition de comportement adapté. - Identification correcte de la situation (agent, localisation...). - Comportement adapté. - Utilisation correcte d'un aspivenin.

 Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>C343 <i>Repérer, signaler les parasites ; traiter les poux en respectant les consignes</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Produits. – Protocole d'utilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> – Respect : <ul style="list-style-type: none"> • protocole d'utilisation, • des règles d'hygiène. – Comportement adapté.
<p>C35 Conduire des opérations de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</p> <p><i>C351 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage (locaux, équipements, matériels, accessoires)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Techniques de dépoussiérage : <ul style="list-style-type: none"> • procédé manuel, • procédé mécanique. 	<ul style="list-style-type: none"> – Locaux : chambre, sanitaire, biberonnerie, office. – Équipements mobiliers. – Matériels : vaisselle, chariots, cuvettes, bassin, urinal..., pincés..., jouets... – Accessoires : tuyaux, sondes... – Matériaux : compresses, coton, couches, alèse... – Temps imparti. – Chariot multi-fonctions. – Matériel : balais trapèzes, gazes, non tissés, pulvérisateurs. – Produits agglutinants. – Matériel : aspirateur à poussières. 	<p><i>Indicateurs communs</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Comportement sanitaire au plan microbiologique : lavage des mains, port de gants éventuel, tenue professionnelle... – Choix, préparation et utilisation corrects des produits, matériels, et accessoires. – Traitement opportun des produits, matériels et accessoires après usage. – Respect des règles de sécurité, ergonomie, économie. – Respect des locaux, des équipements, des matériels. – Qualité du résultat (hygiène, propreté, esthétique, intégrité). – Respect du temps imparti. – Respect de l'utilisateur. – Méthode adaptée aux contraintes (espace, degré de salissure...). – Maîtrise de la technique : <ul style="list-style-type: none"> • préparation correcte des gazes... (humidification, étirage... mise en place), • efficacité du geste (vitesse de déplacement, contact avec le sol...), • renouvellement opportun des gazes... – Respect du mode opératoire. – Maîtrise de la technique : <ul style="list-style-type: none"> • réglage pour une utilisation optimale, • efficacité du geste (vitesse de déplacement, position suceur/sol...). – Opportunité de l'utilisation de l'appareil.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>– Techniques de lavage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • procédé manuel : <ul style="list-style-type: none"> - sols, équipements, - matériels utilisés (pour la préparation des collations, pour le service), • procédé mécanique. <p>– Matériels utilisés pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la préparation des collations, • le service. <p><i>C352 Mettre en œuvre des techniques de décontamination et de désinfection (locaux équipements, matériels, accessoires, matériaux)</i></p> <p>– Préparation des locaux, matériels... (évacuation, collecte, nettoyage préalable...).</p> <p>– Mise en œuvre de techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • par immersion, • par application, • par dispersion aérienne. 	<p>– Matériels pour entretenir (fauberts, chariots...).</p> <p>– Produits.</p> <p>– Lave-vaisselle.</p> <p>– Produits.</p> <p>– Mode opératoire.</p> <p>– Caractéristiques des objets à traiter.</p> <p>– Produits nettoyants.</p> <p>– Produits désinfectants.</p> <p>– Matériels pour la décontamination et la désinfection.</p> <p>– Fiches techniques d'appareil.</p>	<p>– Respect du dosage des produits.</p> <p>– Maîtrise de la technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mouillage adapté aux salissures, aux supports, • opportunité du changement de la solution de lavage, • efficacité du geste (pression, mouvement...). <p>– Respect du mode opératoire.</p> <p>– Respect du dosage des produits.</p> <p>– Respect des circulations.</p> <p>– Préparation correcte du local, du matériel.</p> <p>– Respect du mode opératoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilisation correcte des produits et des matériels, • respect de la durée, de la chronologie des opérations, • renouvellement opportun des produits, matériels... nécessaires au cours de l'opération, • traitement après usage des produits, matériels... <p>– Respect de la fréquence des décontaminations et des désinfections.</p>
<p><i>C353 Mettre en œuvre une technique de stérilisation (matériels, accessoires, matériaux)</i></p> <p>– Préparation (collecte, acheminement, tri, nettoyage, conditionnement).</p> <p>– Mise en œuvre de techniques par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • chaleur sèche, • chaleur humide, • agents chimiques. 	<p>– Mode opératoire.</p> <p>– Caractéristiques des objets à traiter.</p> <p>– Appareils pour stérilisation : poupinel, autoclave, soxhlet, vapo-stéril.</p> <p>– Cuves.</p> <p>– Produits pour stérilisation.</p> <p>– Fiches techniques.</p>	<p>– Respect des circulations.</p> <p>– Préparation correcte des objets à traiter.</p> <p>– Respect du mode opératoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • préparation correcte des produits de stérilisation (validité, dosage), • contrôle des paramètres du fonctionnement de l'appareil ou des paramètres de l'opération,

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
	<ul style="list-style-type: none"> - Témoins de stérilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> • vérification chronologique des points à contrôler au démarrage, • lecture et interprétation des témoins. - Manipulation et stockage adaptés après stérilisation.
<p>C36 Préparer des collations et servir des collations et des repas en milieu collectif</p> <p><i>C361 Préparer des collations, des boissons</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conserver les denrées et les collations. - Fabriquer des collations : crèmes, entremets, crêpes, gâteaux à base de pâte levée, brisée, fruits cuits, préparations mixées (fruits, légumes). - Préparer des biberons. <p><i>C362 Servir des collations, des repas, des boissons</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner et entreposer des repas à l'office. 	<ul style="list-style-type: none"> - Salle polyvalente avec : <ul style="list-style-type: none"> • offices alimentaires comportant des postes de préparation, de cuisson, de lavage, • zones de conservation, de maintien et remise en température, de distribution, de lavage mécanique. - Caractéristiques des personnes. - Temps imparti. - Réfrigérateurs, conservateur. - Denrées, préparations culinaires. - Produits frais, surgelés, appertisés, semi-préparés, déshydratés. - Fours à micro-ondes. - Appareils de cuisson. - Mode opératoire. - Prescriptions. - Biberons décontaminés ou stérilisés. - Laits, farines. - Notices d'utilisation. - Repas. - Bon de commande. - Équipements d'entreposage. 	<p><i>Indicateurs communs à C36</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des locaux et des équipements. - Choix et utilisation corrects du matériel. - Respect des règles d'hygiène, d'ergonomie, d'économie. - Comportement sécuritaire vis-à-vis des personnes. - Respect du temps imparti. - Préparation et conditionnement adaptés. - Respect des règles d'entreposage. - Préparation ou déconditionnement adapté. - Maîtrise de la technique : <ul style="list-style-type: none"> • respect des proportions données, • application et justification du mode opératoire, • respect du temps et de la température de cuisson. - Respect des qualités organoleptiques et nutritionnelles. - Qualité du résultat : consistance adaptée et/ou homogénéité et/ou intégrité..., présentation. - Conformité aux prescriptions. - Maîtrise de la technique : application et justification du mode opératoire, respect de la température. - Vérification de la livraison. - Respect des lieux ou emplacements définis pour l'entreposage. - Disposition rationnelle dans les locaux ou équipements. - Respect du temps et de la température d'entreposage.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> - Remettre ou maintenir en température des préparations culinaires. - Préparer le service : <ul style="list-style-type: none"> • adapter la texture des préparations, • dresser les préparations : <ul style="list-style-type: none"> - en assiettes individuelles, - en plats multiportions, • mettre en place un espace restauration collectif ou individuel. - Assurer le service. - Traiter les restes alimentaires et éliminer les déchets. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appareils de maintien ou de remise en température. - Vaisselle adaptée. - Consignes d'utilisation des appareils. - Mode opératoire. - Procédé : liaison froide ou chaude. - Matériel. - Consignes. - Espace de restauration collectif ou individuel. - Matériel. - Espace de restauration collectif ou individuel. - Matériel. - Repas. - Durée du service. - Matériel. - Restes alimentaires. - Déchets. 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de la technique : <ul style="list-style-type: none"> • application et justification du mode opératoire, • respect de la température et de la durée définies réglementairement, • respect des consignes d'utilisation des appareils. - Respect des grammages, des régimes et des instructions. - Présentation : <ul style="list-style-type: none"> • adaptée à la personne, • soignée et agréable. - Cf. C33. - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • du rythme de la personne, • de la durée du repas, • de la température des consommations, • des conditions optimales d'ambiance et de convivialité. - Sélection des restes à conserver et à éliminer. - Mise en œuvre de mesures adaptées. - Entreposage respectant les règles d'hygiène. - Élimination respectant les règles d'hygiène.
<p>C37 Évaluer et améliorer la qualité des prestations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les produits et matériels utilisés. - Vérifier la qualité du résultat par rapport au travail demandé et à la prestation souhaitée. - Auto-évaluer la pertinence des activités mises en œuvre pour : <ul style="list-style-type: none"> • l'acquisition ou le maintien de l'autonomie, • les loisirs. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situation réelle ou simulée. - Produits, matériels. - Textes législatifs et réglementaires. - Étiquetage, notice ou plaque signalétique. - Travail demandé. - Prestation souhaitée. - Activité ou chaîne d'activités proposées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des anomalies. - Comportement adapté (signalement, mise hors d'usage...). - Indication des critères de qualité. - Indication des écarts entre la qualité du résultat obtenu et le travail demandé (temps, résultats...). - Indication des écarts entre la qualité du résultat obtenu et la prestation attendue (satisfaction des personnes...). - Analyse des attitudes et comportements adoptés, des réactions de la personne ou du groupe.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> – Proposer des solutions correctives. – Mettre en œuvre des solutions correctives. – Participer à un groupe de travail d'amélioration de la qualité de service à l'utilisateur. 		<ul style="list-style-type: none"> – Détermination des causes possibles des écarts. – Propositions de corrections possibles. – Adaptation de la mise en œuvre à la correction proposée : <ul style="list-style-type: none"> • respect de la limite des compétences, • amélioration du résultat. – Utilisation d'outils d'amélioration de la qualité.

C4 Communiquer

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>C41 Recevoir et transmettre un message</p> <ul style="list-style-type: none"> – Oral. – Écrit. – Gestuel. – Visuel. 	<ul style="list-style-type: none"> – Situation réelle ou simulée. – Téléphone, répondeur téléphonique. – Moyens informatiques et télématiques. – Supports papiers : <ul style="list-style-type: none"> • fiche de transmission, • cahier de liaison, • dossier de soins, • planning de soins, • fiches techniques. ... 	<ul style="list-style-type: none"> – Présentation d'un guide d'entretien. – Formulation de questions, de réponses pertinentes, précises dans un ordre logique. – Formulation, reformulation écrite et/ou orale des messages reçus. – Qualité de l'expression (claire, logique, terminologie et orthographe correctes). – Rédaction correcte des documents de liaison. – Transmission pertinente des informations professionnelles (précision, destinataire ciblé, délai...). – Transmission du message adaptée à la personne, au groupe (vocabulaire, gestes, attitude...). – Respect du secret professionnel. – Réalisation de panneaux, présentoirs à visée informative, promotionnelle.
<p>C42 Accueillir, dialoguer, négocier, sécuriser</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Situation réelle ou simulée. – Locaux équipés. 	<ul style="list-style-type: none"> – Tenue soignée, adaptée. – Qualité du lieu d'accueil, souci du confort de la personne, du groupe. – Attitude accueillante (souriante, courtoise, attentive, disponible, patiente), adaptée à la personne, au groupe. – Identification des freins à la communication. – Identification des besoins et attentes possibles de la personne, du groupe. – Réponses orales et/ou gestuelles adaptées.

Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>C43 S'intégrer dans une équipe de travail et son projet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situer sa fonction dans un établissement, un service, une équipe. - Participer au travail de l'équipe. - Participer à une réunion de travail. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'établissement, du service. - Composition de l'équipe. - Planning des activités. - Situation réelle ou simulée. - Plan des locaux. - Projet de l'équipe. - Situation réelle ou simulée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation des fonctions des différents membres de l'établissement, du service, de l'équipe. - Indication de ses fonctions dans l'établissement, le service, l'équipe. - Repérage des facteurs facilitant le travail d'une équipe (respect des compétences, du temps imparti, des espaces..., du projet de l'équipe). - Intervention pertinente et à bon escient. - Transmission de messages pertinents au sein de l'équipe. - Présentation claire d'un problème à résoudre, d'une information à donner. - Repérage et présentation des arguments développés par d'autres membres de l'équipe.

Savoirs associés

Ils comportent cinq parties :

- Biologie humaine
- Microbiologie générale et appliquée
- Nutrition-alimentation
- Sciences médico-sociales
- Technologie :
 - Ergonomie – organisation – qualité de service
 - Technologie des équipements
 - Technologie des produits
 - Techniques professionnelles.

Pour chaque partie sont précisés ;

- les connaissances théoriques (colonne de gauche) ;
- les indicateurs d'évaluation (colonne de droite).

Biologie humaine

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>1. ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÊTRE HUMAIN</p> <p>1.1. Les constituants de la matière vivante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Substances minérales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Indication de la teneur en eau moyenne de l'organisme. - Énoncé des principaux rôles de l'eau dans l'organisme.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Substances organiques.</p> <p>1.2. Les niveaux d'organisation</p> <p><i>La cellule</i></p> <p>– Structure et ultrastructure.</p> <p>– Principaux organites.</p> <p>– Échanges membranaires.</p> <p>– Multiplication cellulaire, mitose, méiose.</p> <p>– Anomalies du fonctionnement de la cellule : cancers, maladies génétiques.</p> <p><i>Les tissus</i></p> <p>– Définition.</p> <p>– Différents types.</p>	<p>– Indication des principaux constituants minéraux et oligo-éléments.</p> <p>– Définition des principales biomolécules (oses, acides aminés, acides gras, glucides, lipides, protides, acides nucléiques, vitamines).</p> <p>– Représentation schématique de l'ultrastructure cellulaire.</p> <p>– Indication du rôle des mitochondries, de l'appareil de Golgi, du réticulum endoplasmique, des ribosomes, du noyau.</p> <p>– Représentation schématique de la structure moléculaire de la membrane.</p> <p>– Indication des principaux types d'échanges membranaires.</p> <p>– Présentation schématique de la structure d'un chromosome et indication de leur nombre.</p> <p>– Indication des supports de l'hérédité.</p> <p>– Définition d'un gène, de l'hérédité autosomique dominante et récessive, de l'hérédité liée au sexe.</p> <p>– Description des différentes étapes de l'expression de l'information génétique à partir d'un schéma donné.</p> <p>– Définition de la réplication, de la transcription, de la traduction.</p> <p>– Présentation, à partir de schémas donnés, des différentes phases de la mitose, de la méiose et énoncé de leurs particularités.</p> <p>– Indication des caractéristiques de la mitose et de la méiose sur le plan chromosomique.</p> <p>– Indication de l'importance de l'activité mitotique selon le type de cellules et des variations de celle-ci au cours de la vie.</p> <p>– Indication des caractéristiques d'une cellule cancéreuse et des étapes de diffusion des cellules tumorales.</p> <p>– Définition d'une maladie génétique et indication d'exemples.</p> <p>– Définition d'un tissu.</p> <p>– Énoncé des différents types de tissus (épithéliaux, conjonctifs) et de leurs caractéristiques.</p> <p>– Définition des différents types de tissus glandulaires (exocrine, endocrine, mixte), d'une hormone, d'une enzyme.</p> <p>– Indication d'exemples de glandes endocrines, de glandes exocrines et de leurs sécrétions.</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p><i>Les organes, les appareils</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Définition d'une muqueuse, d'une séreuse et indication d'exemples. – Définition d'un organe, d'un appareil. – Indication des principaux appareils et organes de la vie de nutrition et de relation.
<p>2. LA PEAU ET SES FONCTIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> – Structure. – Rôles. – Altérations de la peau : <ul style="list-style-type: none"> • plaies, brûlures, • escarres, • autres affections, parasitoses. 	<ul style="list-style-type: none"> – Indication sur un schéma de la structure et des différents éléments constitutifs de la peau. – Comparaison de la peau d'un jeune enfant, d'un adulte et d'une personne âgée. – Indication des différentes fonctions de la peau. – Énoncé des modes de protection contre les agressions chimiques, thermiques, mécaniques, microbiologiques... – Justification du rôle de la peau dans la thermorégulation. – Énoncé de l'évolution d'une plaie, d'une brûlure. – Caractérisation des différents types de plaies, de brûlures. – Indication du mécanisme de la constitution d'escarres. – Indication des facteurs favorisant la formation d'escarres. – Énoncé des méthodes de prévention. – Cf. SMS.
<p>3. FONCTIONS DE RELATION</p> <p>3.1. Systèmes nerveux : fonctions motrices et sensorielles</p> <p><i>Organisation du système nerveux</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Organisation du système nerveux cérébro-spinal. – Tissu nerveux : structure, propriétés du neurone et du nerf, rôle des synapses. 	<ul style="list-style-type: none"> – Indication de la fonction des systèmes nerveux cérébro-spinal et neurovégétatif. – Indication de la répartition anatomique du système nerveux cérébro-spinal. – Représentation schématique de la structure de la moelle épinière. – Représentation schématique d'un neurone. – Indication, sur une coupe transversale, d'un nerf de ses éléments constitutifs. – Indication des propriétés du neurone, des nerfs. – Définition d'une synapse. – Indication des différentes phases de la transmission synaptique neuromusculaire à partir de schémas donnés. – Définition et rôle des neurotransmetteurs.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p><i>Activité, réflexe, activité volontaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Activité réflexe, réflexe inné, réflexe conditionné. – Activité volontaire. 	<ul style="list-style-type: none"> – Définition d'un réflexe. – Analyse d'un acte réflexe. – Présentation schématique de l'arc réflexe. – Définition d'un réflexe inné et énoncé d'exemples de réflexes innés. – Définition d'un réflexe acquis et énoncé d'exemples de réflexes acquis. – Énoncé des processus d'acquisition de réflexes. – Définition d'une activité volontaire. – Représentation schématique d'une activité volontaire.
<p><i>Activité sensorielle</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – La vision : anatomie de l'œil, perception et transmission des images. – L'audition : anatomie de l'oreille, perception et transmission des sons. – La perception tactile. 	<ul style="list-style-type: none"> – Indication des différents organes des sens et de leurs rôles. – Énoncé des différents types de stimuli : visuels, auditifs, chimiques, mécaniques... – Indication sur un schéma donné : <ul style="list-style-type: none"> • des éléments anatomiques de l'œil, • des éléments cellulaires de la rétine. – Explication de la formation de l'image sur la rétine et de la transmission de l'excitation au cerveau. – Indication sur un schéma donné des éléments anatomiques de l'oreille. – Indication des rôles des différentes parties de l'oreille. – Explication de la transmission des sons au cerveau. – Présentation des trois types de sensation : tactile, thermique et douloureuse.
<p><i>Hygiène, prévention, dysfonctionnements</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sommeil. – Altération de la fonction sensorielle. – Modifications du comportement. 	<ul style="list-style-type: none"> – Indication des conditions favorables au bon fonctionnement du système nerveux. – Indication du rôle du sommeil. – Présentation des différentes phases du sommeil. – Indication des temps moyens de sommeil en fonction de l'âge. – Indication des causes et conséquences des troubles du sommeil. – Énoncé des conditions favorables à l'endormissement. – Définition des principales anomalies de la vision : myopie, hypermétropie, presbytie, cataracte. – Indication des principales anomalies de l'audition et de la localisation des atteintes. – Énoncé de signes (sensoriels, moteurs...) indiquant une perturbation du comportement.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>3.2. Système locomoteur et locomotion</p> <p><i>Organisation générale de l'appareil locomoteur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les os : structure, types. - Les muscles : structure, types, propriétés. - Les articulations : structure, types. <p><i>Étude des mouvements</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'étude d'un mouvement. - L'étude de la marche. <p><i>Croissance de l'appareil locomoteur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mécanismes de la croissance osseuse. - Indices de croissance de l'appareil locomoteur, mesures de croissance (courbes staturale, pondérale, périmètre crânien). Cf. « savoirs » de SMS. 	<ul style="list-style-type: none"> - Indication de « drogues licites ou illicites » entraînant une modification du comportement et énoncé de leurs effets à court et à long terme. - Indication sur un schéma des différents éléments anatomiques du squelette. - Indication sur un schéma des principaux muscles du corps humain. - Indication des différents tissus squelettiques : tissu cartilagineux, tissu osseux. - Représentation schématique d'une coupe transversale et d'une coupe longitudinale d'un os long. - Énoncé de la composition chimique du tissu osseux. - Indication des différents types de muscles et de leurs rôles. - Représentation schématique d'une coupe transversale de muscle strié. - Représentation schématique de la structure et de l'ultrastructure de la fibre musculaire striée. - Définition et description des différentes propriétés de la fibre musculaire et du muscle strié. - Définition du tonus musculaire et de la téτανisation. - Indication des différents types d'articulations (fibreuse, cartilagineuse, synoviale). - Indication sur un schéma des différents éléments d'une articulation synoviale, cartilagineuse, d'une articulation vertébrale. - Indication des éléments actifs et passifs. - Explication du rôle des muscles, de l'articulation lors d'une flexion, d'une extension, d'une rotation. - Indication de la commande nerveuse lors du mouvement. - Description du mécanisme de la marche. - Indication des étapes de l'ossification crânienne, de l'ossification d'un os long. - Comparaison, à partir de schémas, de : <ul style="list-style-type: none"> • la structure d'un os long d'un nouveau-né à celle d'un adulte, • l'ossification d'un poignet d'un très jeune enfant à celle d'un adulte.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> - Facteurs de croissance, troubles de la croissance. <p><i>Hygiène, prévention, dysfonctionnements</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Squelette. - Articulations. - Muscles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé des facteurs nécessaires et favorables à la croissance. - Définition et énoncé des causes du rachitisme, justification des moyens de prévention. - Présentation des facteurs (activité physique, postures, alimentation...) favorisant l'intégrité de l'appareil locomoteur. - Repérage sur des schémas des principales déformations du squelette. - Définition des termes lordose, cyphose, scoliose. - Définition des différents types de fractures et indication de leur degré de gravité. - Définition d'une entorse, d'une luxation. - Définition de pathologies ostéo-articulaires (ostéoporose, arthrose, polyarthrite) et de leurs conséquences. - Énoncé et justification des conditions favorables au travail musculaire. - Indication des caractéristiques de l'effort musculaire statique, dynamique. - Énoncé des signes de fatigue musculaire.
<p>4. FONCTIONS DE NUTRITION</p> <p>4.1. Appareil circulatoire et circulation</p> <p><i>Le sang et la lymphe</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Composition. - Rôle des principaux constituants. <p><i>La circulation sanguine</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie du cœur et des vaisseaux. - Rôle du cœur et des vaisseaux sanguins. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé des éléments figurés du sang. - Énoncé des principaux constituants du plasma. - Explication du rôle des hématies dans le transport des gaz respiratoires. - Énoncé du rôle des différents leucocytes. - Indication du mécanisme de l'hémostase. - Énoncé des groupes sanguins et justification de leur détermination. - Énoncé des principales différences de composition entre le sang et la lymphe. - Annotation d'une coupe schématique du cœur. - Représentation schématique de la circulation. - Description, à partir de schémas, des différentes phases de la contraction cardiaque. - Mise en relation de la structure et des rôles des artères, des veines et des capillaires. - Définition de la pression artérielle. - Indication des valeurs (minimale et maximale) moyennes de la pression artérielle et de l'intérêt de leur mesure.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p><i>La circulation lymphatique</i></p> <p><i>Hygiène, prévention, dysfonctionnements</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les maladies cardio-vasculaires. <p>- Les hémorragies.</p> <p>4.2. Appareil digestif et digestion</p> <p>4.3. Appareil excréteur et excrétion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation générale de l'appareil excréteur urinaire (reins et voies urinaires). - Néphron : structure, rôles. <p><i>Hygiène, prévention, dysfonctionnements</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les infections urinaires. <p>- L'incontinence urinaire.</p> <p>4.4. Appareil respiratoire et respiration</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation générale de l'appareil respiratoire : poumons, voies respiratoires. <p>- Mécanique ventilatoire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Indication des méthodes d'exploration du cœur (auscultation, pouls, ECG...). - Indication de la formation de la lymphe et représentation schématique de la circulation lymphatique. - Indication des conditions favorables au bon fonctionnement de l'appareil cardio-vasculaire. - Cf. SMS. - Indication des principales lésions vasculaires ou cardiaques à l'origine des MCV. - Énoncé des signes cliniques accompagnant les MCV. - Indication des causes ou des facteurs favorisant les MCV. - Énoncé de moyens de prévention. - Définition et comparaison des différents types d'hémorragies. - Énoncé des conséquences des différents types d'hémorragies. Cf. Nutrition. - Indication sur un schéma des éléments anatomiques de l'appareil urinaire. - Représentation schématique d'un néphron et localisation sur une coupe longitudinale de rein. - Comparaison de la composition du sang et de l'urine. - Indication des rôles du néphron. - Indication du rôle du rein dans le maintien de l'homéostasie. - Énoncé des différentes causes et caractéristiques des infections urinaires. - Indication des méthodes de prévention. - Définition, caractéristiques et traitement des différents types d'incontinence urinaire. - Indication sur un schéma des éléments anatomiques de l'appareil respiratoire. - Présentation des caractéristiques des voies respiratoires (cils vibratiles, mucus, surfactant, surface d'échange...). - Description et caractéristiques de l'inspiration et de l'expiration.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Échanges gazeux au niveau des poumons et au niveau des tissus.</p> <p><i>Hygiène, prévention, dysfonctionnements</i></p> <p>– Affections et maladies de l'appareil respiratoire (rhinopharyngite, bronchite chronique, ..., asthme),</p> <p>– Asphyxies.</p>	<p>– Énoncé et explication du principe de la diffusion des gaz.</p> <p>– Indication de l'origine du CO₂ et du devenir de l'O₂ pris en charge par le sang.</p> <p>– Indication des conditions favorables au bon fonctionnement de l'appareil respiratoire.</p> <p>– Définition et énoncé des causes et conséquences des affections et maladies respiratoires.</p> <p>– Énoncé des causes d'asphyxie et de leurs conséquences.</p>
<p>5. FONCTION DE REPRODUCTION</p> <p>– Les appareils génitaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • organisation générale, • les gonades : structure, fonctionnement, <p>• les gamètes.</p> <p>– La fécondation.</p> <p>– La gestation.</p> <p>– Maîtrise de la reproduction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • contraception, • stérilité et procréation médicalement assistée. 	<p>– Indication sur des schémas des éléments anatomiques des appareils génitaux.</p> <p>– Annotation des coupes transversales de l'ovaire et du testicule.</p> <p>– Indication du rôle des différents éléments des appareils génitaux.</p> <p>– Énoncé des hormones sécrétées.</p> <p>– Description du cycle menstruel et indication du rôle des hormones.</p> <p>– Comparaison du fonctionnement des glandes sexuelles mâles et femelles.</p> <p>– Présentation de la structure et des caractéristiques des gamètes (nombre de chromosomes, durée de vie, mobilité...).</p> <p>– Définition de la fécondation.</p> <p>– Description des conditions et des étapes de la fécondation.</p> <p>– Indication des modifications de la sécrétion hormonale durant la gestation.</p> <p>– Description des premières étapes conduisant à la formation de l'embryon (segmentation, migration, nidation...).</p> <p>– Indication du rôle du placenta et de la nature des échanges placentaires.</p> <p>– Indication de l'évolution de la taille et du poids du fœtus au cours de la grossesse.</p> <p>– Énoncé des principes des différentes méthodes de contraception.</p> <p>– Énoncé des différents types de stérilité.</p> <p>– Indication du principe de l'insémination artificielle et de la fécondation in vitro.</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p><i>Hygiène, prévention, dysfonctionnements</i></p> <p>Maladies sexuellement transmissibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Énoncé des principales MST et de leurs conséquences. – Indication des modes de transmission des différentes MST. – Énoncé des méthodes de prévention
<p>6. MAINTIEN DE L'INTÉGRITÉ DE L'ORGANISME</p> <p>6.1. Système endocrinien et régulation de la composition du milieu intérieur</p> <p>Régulation de la glycémie.</p> <p>6.2. Système immunitaire et résistance à l'infection microbienne</p> <ul style="list-style-type: none"> – Immunité non spécifique : <ul style="list-style-type: none"> • barrière cutanéomuqueuse, • réaction inflammatoire. – Immunité spécifique : <ul style="list-style-type: none"> • immunité humorale, • immunité cellulaire. – Vaccination et sérothérapie. 	<ul style="list-style-type: none"> – Définition de l'homéostasie. – Indication des hormones intervenant dans la régulation du milieu intérieur. – Définition de la glycémie, de la glycosurie. – Indication des hormones hypo et hyperglycémiantes et de leur origine. – Présentation schématique de la régulation de la glycémie. – Définition, caractéristiques du diabète pancréatique, énoncé des complications possibles. – Énoncé des moyens mis en œuvre pour éviter les complications. – Explication des rôles mécanique, chimique, biologique de la peau et des muqueuses. – Description de la réaction inflammatoire et indication du rôle des leucocytes et des histiocytes. – Définition du chimiotactisme, de la diapédèse, de la phagocytose. – Présentation schématique des étapes de la phagocytose. – Indication des deux types d'immunité spécifique. – Définition d'un antigène, d'un anticorps. – Énoncé des différents modes d'action des anticorps. – Énumération des différents types de cellules intervenant dans la réponse immunitaire. – Présentation schématique de la séquence des événements immunitaires permettant l'élimination d'une bactérie ou d'un virus. – Explication d'une courbe de production d'anticorps après un deuxième contact avec l'antigène (mémoire immunitaire). – Indication des conséquences de la mémoire immunitaire (vaccination, allergie, choc anaphylactique). – Indication des caractéristiques de l'immunité conférée par les vaccins et les sérums.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
	<ul style="list-style-type: none"> – Présentation et classification des différents vaccins (germes vivants atténués, tués ou inactivés, anatoxines...). – Indication des vaccinations obligatoires et conseillées. – Indication et justification des rappels. – Énoncé des règles de conduite à observer dans le cadre des vaccinations.
<p>7. NOTIONS DE PHARMACOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> – Définition du médicament. – Composition. – Voies d'administration. – Formes galéniques destinées : <ul style="list-style-type: none"> • à l'administration orale, • à la voie parentérale, • à la voie transmucoale, • à la voie cutanée. – Devenir du médicament. 	<ul style="list-style-type: none"> – Énoncé de la définition du médicament. – Définition du principe actif et de l'excipient. – Indication des différentes voies d'administration, de leurs avantages et de leurs inconvénients. – Énoncé des principales formes galéniques correspondant aux différentes voies d'administration. – Indication des différentes étapes du devenir (de la libération à l'excrétion). – Définition de la posologie. – Indication des différents effets secondaires et toxiques liés à l'usage des médicaments.

Microbiologie générale et appliquée

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>1. STRUCTURE ET MULTIPLICATION DES MICRO-ORGANISMES</p> <p>1.1. Diversité du monde microbien : algues, protozoaires, champignons microscopiques, bactéries, virus.</p> <p>1.2. Les bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> – Critères morphologiques de classification : <ul style="list-style-type: none"> • forme, dimension..., • coloration. – Structure, ultrastructure. 	<ul style="list-style-type: none"> – Présentation du monde microbien. – Définition et caractéristiques structurales d'une cellule eucaryote et d'une cellule procaryote. – Indication d'exemples de micro-organismes : <ul style="list-style-type: none"> • responsables de maladies, • utilisés dans les industries agro-alimentaire, pharmaceutique. – Indication des critères morphologiques de classification (forme, dimension, mobilité, spore, capsule) et énoncé d'exemples. – Indication des différentes étapes de la coloration Gram et des colorations caractéristiques obtenues. – Repérage sur des préparations ou des microphotographies de différents types de bactéries. – Représentation schématique de l'ultrastructure d'une cellule bactérienne. – Énoncé des éléments permanents et non permanents et indication de leurs rôles. – Indication du rôle de la paroi dans la coloration Gram.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Conditions de vie et multiplication :</p> <ul style="list-style-type: none"> • nutrition (sources de carbone, sources d'énergie, besoin de dioxygène, facteurs de croissance), <p>• multiplication, croissance, sporulation.</p> <p>1.3. Les virus</p> <p>– Structure.</p> <p>– Reproduction.</p>	<p>– Distinction des différents types de bactéries selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la source de carbone utilisée, • la source d'énergie utilisée, • les besoins d'O₂ <p>et définition des bactéries autotrophes, hétérotrophes, phototrophes, chimiotrophes, aérobies, anaérobies, aéro-anaérobies.</p> <p>– Représentation schématique de la multiplication d'une bactérie.</p> <p>– Indication des paramètres (température, pH, teneur en eau, nutriments...) favorables ou défavorables à la croissance bactérienne.</p> <p>– Indication de températures optimales de croissance et énoncé d'exemples.</p> <p>– Justification du rôle de la température.</p> <p>– Définition du temps de génération et du taux de croissance horaire.</p> <p>– Explication des différentes phases d'une courbe de croissance bactérienne en milieu non renouvelé.</p> <p>– Indication des conditions favorisant la sporulation.</p> <p>– Énoncé des propriétés des spores.</p> <p>– Indication des caractéristiques structurales des virus et comparaison avec la structure d'une bactérie.</p> <p>– Indication des différentes phases de reproduction d'un virus dans le cas d'un virus à ADN.</p>
<p>2. ÉCOLOGIE MICROBIENNE</p> <p>– Milieux de vie et relations avec ces milieux.</p> <p>– Pouvoir pathogène des bactéries :</p> <ul style="list-style-type: none"> • facteurs du pouvoir pathogène : - pouvoir invasif, 	<p>– Indication des différents milieux de vie des micro-organismes.</p> <p>– Indication du rôle des micro-organismes de l'eau et du sol dans le recyclage de la matière organique.</p> <p>– Indication du rôle des micro-organismes sur les aliments.</p> <p>– Définition de la symbiose, du parasitisme, du saprophytisme, du commensalisme.</p> <p>– Indication d'un exemple de micro-organisme pour chaque définition en précisant l'effet bénéfique ou néfaste.</p> <p>– Définition du pouvoir pathogène.</p> <p>– Différenciation des bactéries pathogènes spécifiques et des bactéries pathogènes opportunistes.</p> <p>– Définition d'un porteur asymptomatique.</p> <p>– Définition du pouvoir invasif.</p> <p>– Indication des facteurs favorisant le pouvoir invasif des bactéries.</p> <p>– Indication d'exemples de bactéries agissant par leur pouvoir invasif.</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> - pouvoir toxique, - rôle du terrain. • différentes phases de l'infection bactérienne : <ul style="list-style-type: none"> - cas des bactéries invasives, - cas des bactéries toxigènes, - cas des bactéries invasives et toxigènes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Définition du pouvoir toxique des bactéries. - Indication des caractéristiques des deux groupes de toxines produites par les bactéries. - Énoncé des propriétés des deux catégories de toxines. - Énumération des toxines importantes en pathologie infectieuse (tétanique, botulinique...). <i>Cf. Biologie humaine.</i> - Définition de la phase d'incubation, d'invasion, d'état. - Description des différentes phases de l'infection : <ul style="list-style-type: none"> • multiplication des micro-organismes localement, réaction inflammatoire, • propagation ou non dans l'organisme, rôles des ganglions lymphatiques, • libération ou non de toxines, • rôles de l'immunité non spécifique et de l'immunité spécifique. - Indication des signes cliniques (rougeurs, œdèmes, diarrhées, vomissements...).
<p>3. ORIGINE DES BIOCONTAMINATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différentes flores. - Les voies de transmission et de pénétration. - L'infection hospitalière : <ul style="list-style-type: none"> • agents pathogènes, modification de la flore normale, sélection de flore résistante, • modes de transmission (porteurs malades, porteurs asymptomatiques, réservoirs inertes...), • réceptivité (liée à certaines pathologies, à certaines thérapeutiques...), • circonstances favorisantes (sondes, cathéters, plaies...). 	<ul style="list-style-type: none"> - Inventaire et classification des différentes flores. - Indication des principales flores commensales de l'homme. - Énoncé des principaux modes de contamination directs et indirects (air, eau, aliments, terre, productions biologiques, matériels, insectes...). - Indication des voies de pénétration (cutanée, muqueuse, parentérale, sanguine...). - Définition de l'infection nosocomiale. - Présentation des différentes causes à l'origine de l'infection nosocomiale, de chaînes épidémiologiques possibles.
<p>4. PRÉVENTION ET TRAITEMENT DES BIOCONTAMINATIONS</p> <p>4.1. Asepsie, antisepsie – Décontamination Désinfection – Stérilisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition des termes asepsie, antisepsie, décontamination, désinfection, stérilisation.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>4.2. Les agents antimicrobiens (action sur les structures – formes végétatives et sporulées – sur la reproduction)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les agents physiques (chaleur, radiations). <p>– Les agents chimiques et biochimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • antiseptiques, désinfectants, • antibiotiques, sulfamides, • seuil d'efficacité, spectre d'activité, résistance. <p>– Les tests d'efficacité.</p> <p>4.3. Méthodes et techniques de prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lutte contre la contamination aéroportée (circuit zone protégée, isolement, nettoyage, aseptisation de l'air...). – Lutte contre la contamination manuportée (opérateur, usager) : <ul style="list-style-type: none"> • lavage des mains, • tenue professionnelle (blouse, gants, masque...), • chronologie des opérations, organisation des soins. – Lutte contre la contamination par les locaux et les équipements (matériels, linge...) : <ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, • décontamination, • désinfection, • stérilisation. – Lutte contre la contamination par les produits alimentaires : méthodes de conservation par le froid, par la chaleur. 	<ul style="list-style-type: none"> – Définition des termes bactériostatique, bactéricide, fongistatique, fongicide, sporicide, virucide. – Indication de l'action des températures élevées sur les microorganismes et des paramètres de la stérilisation par chaleur sèche et par chaleur humide. – Indication de l'action des radiations ionisantes et non ionisantes. – Commentaire d'une courbe de destruction d'une population microbienne. – Comparaison des principes des différents tests de stérilisation. <ul style="list-style-type: none"> – Définition des désinfectants, des antiseptiques ; indication d'exemples. – Indication des modes d'action des antiseptiques et des désinfectants. – Définition des antibiotiques et indication d'exemples. – Indication des modes d'action des antibiotiques. – Explication de la notion de seuil d'efficacité d'un agent antimicrobien. – Présentation de la notion de spectre d'activité d'un agent antimicrobien. – Indication des conséquences de la résistance des micro-organismes aux agents antimicrobiens. <p>– Énoncé des principes des différents tests de stérilisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Justification des circuits, des cas d'isolement, du principe de la conception architecturale des zones protégées. – Justification des produits utilisés et du protocole de lavage des mains (lavage simple, antiseptique, chirurgical). – Justification du port de la tenue professionnelle, de son renouvellement du mode d'entretien. – Justification des produits utilisés, de l'ordre des opérations, de l'organisation. <p><i>Cf. Technologie (produits, équipements, techniques).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Justification : <ul style="list-style-type: none"> • du choix du traitement à utiliser, • de la périodicité, • de l'organisation. – Justification des températures à respecter pour la conservation et le service des préparations culinaires (liaison chaude, liaison froide).

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> – Réglementation relative à la prévention du risque infectieux : <ul style="list-style-type: none"> • personnel (vaccination, examens médicaux...), • usagers (évacuation, déclaration obligatoire...), • locaux (désinfection... dératisation), • produits : biologiques, alimentaires, déchets (hospitaliers...). – Comités de lutte contre l'infection nosocomiale. 	<ul style="list-style-type: none"> – Indication des principales mesures relatives à la prévention du risque infectieux. – Indication de leur composition et de leurs rôles.

Nutrition-alimentation

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>1. CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</p> <p>1.1. Nature des constituants</p> <p>1.2. Rôle des constituants</p> <p>1.3. Principales propriétés des constituants alimentaires utilisées en techniques culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> – État physique. – Solubilité. – Diffusion. – Suspension. – Émulsion. <p>1.4. Modifications physico-chimiques des constituants intervenant lors du stockage ou des préparations culinaires et résultant de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> – De l'air. – De la chaleur. – Des acides. 	<p><i>Cf. Biologie.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Énoncé du rôle nutritionnel de chacune des biomolécules. – Description d'expériences mettant en évidence les principales propriétés des constituants alimentaires. – Énumération des paramètres influant sur les propriétés. – Présentation des transformations physico-chimiques susceptibles de se produire au cours du stockage et des préparations culinaires. – Explication des conséquences nutritionnelles des différents modes de cuisson (biodisponibilité, oxydations...).
<p>2. ÉTUDE DES ALIMENTS</p> <p>2.1. Principaux groupes d'aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> – Classification des aliments. – Valeur nutritionnelle des différents groupes d'aliments. <p>2.2. Équivalences alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Énoncé des caractéristiques nutritionnelles de chaque groupe d'aliments. – Énoncé et justification d'équivalences énergétiques, protidiques, calciques. – Utilisation de ces équivalences dans la ration alimentaire journalière. – Comparaison des caractéristiques nutritionnelles de plusieurs aliments. – Analyse des caractéristiques nutritionnelles de préparations culinaires par référence aux groupes d'aliments.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>3. PHYSIOLOGIE DE LA NUTRITION</p> <p>3.1. La digestion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie de l'appareil digestif. - Mécanismes de la digestion (phénomènes mécaniques, phénomènes chimiques). - Bilan de la digestion. <p>3.2. L'absorption intestinale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notions sur les mécanismes d'absorption. - Destinée des produits d'absorption. <p>3.3. Spécificité de l'appareil digestif du jeune enfant, de la personne âgée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition de la digestion. - Indication sur un schéma des différents organes de l'appareil digestif. - Indication des principales étapes de la digestion dans le tube digestif. - Présentation du principe de la simplification des molécules par les enzymes. - Énoncé des substances assimilables résultant de la digestion. - Définition de l'absorption intestinale et présentation des voies d'absorption. - Indication de l'évolution de la maturation digestive chez le jeune enfant et de ses conséquences. - Présentation des spécificités de l'appareil digestif des personnes âgées et de leurs conséquences.
<p>4. BESOINS NUTRITIONNELS ET APPORTS RECOMMANDÉS</p> <p>4.1. Influence de l'âge, du mode de vie, de l'activité, de l'état physiologique ou pathologique</p> <p>4.2. Incidence de l'immobilité sur les besoins nutritionnels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Indication et justification des besoins nutritionnels de la personne aux différents âges. - Justification des modifications des besoins de l'organisme par les différents facteurs (immobilité, sédentarité, état physiologique, état pathologique...) et indication des conséquences sur les apports recommandés en énergie, protides, minéraux, vitamines, eau. - Indication de l'importance relative des apports recommandés en protides, lipides, glucides pour la journée.
<p>5. ALIMENTATION RATIONNELLE</p> <p>5.1. Alimentation de l'enfant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentation lactée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé des caractéristiques des différents laits (de vache, maternel, aliments lactés diététiques). - Présentation des différentes catégories d'aliments lactés diététiques. - Indication et justification des modifications réalisées lors de la fabrication des laits commerciaux. - Comparaison des intérêts respectifs des différents laits destinés à l'enfant. - Indication de la ration lactée et de la répartition journalière en fonction de l'âge. - Énoncé des compléments vitaminiques et minéraux possibles.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Passage à l'alimentation diversifiée.</p> <p>– Alimentation diversifiée.</p> <p>5.2. Alimentation des adultes</p> <p>– Alimentation équilibrée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • rations alimentaires/aliments de sécurité, • importance relative des repas, • menus. <p>– Adaptation quantitative et qualitative aux besoins spécifiques des personnes (personnes handicapées, personnes âgées...).</p> <p>5.3. Régimes alimentaires</p>	<p>– Programmation justifiée de l'introduction de différents aliments (nature, quantité) dans la ration.</p> <p>– Présentation des avantages et des inconvénients des farines et des aliments en pots.</p> <p>– Justification de la texture des préparations en fonction de l'âge.</p> <p>– Évolution des rations en fonction de l'âge.</p> <p>– Proposition de menus adaptés à l'enfant en bonne santé ou présentant des troubles digestifs.</p> <p>– Présentation pour une catégorie d'individus, des quantités moyennes d'aliments à consommer pour chaque groupe.</p> <p>– Évolution des rations en fonction de l'âge.</p> <p>– Proposition de menus équilibrés.</p> <p>– Vérification de l'équilibre alimentaire par les aliments de sécurité.</p> <p>– Proposition de modifications de menus et justification.</p> <p>– Énoncé des principaux types de régimes.</p> <p>– Énoncé des mesures à respecter dans le cas de régimes prescrits.</p>
<p>6. HYGIÈNE DE LA DIGESTION</p> <p>6.1. Denture : structure de la dent</p> <p>6.2. Hygiène bucco-dentaire</p> <p>6.3. Conditions et signes d'une bonne digestion</p> <p>6.4. Dysfonctionnements digestifs</p>	<p>– Indication sur un schéma des éléments d'une dent.</p> <p>– Indication sur un schéma des différents types de dents.</p> <p>– Énoncé du rôle de chaque type de dent.</p> <p>– Énoncé des facteurs qui garantissent une bonne denture.</p> <p>– Définition de la plaque dentaire et de la carie.</p> <p>– Description de l'évolution de la carie dentaire.</p> <p>– Énoncé des conditions d'une bonne hygiène dentaire : brossage des dents, entretien des appareils dentaires, hygiène alimentaire, surveillance médicale.</p> <p>– Énoncé des facteurs favorables à une bonne digestion (rythme et composition des repas, ambiance...).</p> <p>– Indication des caractéristiques des selles du nourrisson.</p> <p>– Énoncé des principaux signes de dysfonctionnement de l'appareil digestif : vomissement, diarrhée, constipation...</p> <p>– Énoncé des principales causes de dysfonctionnement (immobilisation, déséquilibre alimentaire, intoxications alimentaires...).</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
	<ul style="list-style-type: none"> – Énumération des conséquences des dysfonctionnements. – Indication de la conduite à tenir en cas de dysfonctionnement.
<p>7. COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</p> <p>7.1. Comportement et habitudes alimentaires</p> <p>7.2. Maladies nutritionnelles</p> <p>7.3. Perception sensorielle des aliments</p> <p>7.4. Propriétés organoleptiques des aliments et des préparations culinaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Énumération des facteurs influant sur les comportements et habitudes alimentaires (facteurs culturels, modes alimentaires...). – Définition de l'anorexie, de la boulimie. – Énoncé des conséquences d'une alimentation hyperlipidique et/ou hyperglucidique. – Énoncé des conséquences des carences en fer, calcium, vitamines, protides. – Énumération des saveurs élémentaires. – Énoncé des éléments intervenant dans l'appétit, le manque d'appétit (stimuli métaboliques, psycho-sensoriels et socioculturels). – Explication physiologique de la perception des saveurs et des odeurs. – Énumération des critères d'acceptabilité des aliments et des préparations. – Identification des facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations.

Sciences médico-sociales

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>1. L'HOMME ET SA SANTÉ AUX DIFFÉRENTS ÂGES DE LA VIE</p> <p>1.1. Évolution des caractéristiques biologiques et psychologiques au cours de la vie</p> <p><i>1.1.1. Différents aspects du développement de la naissance à l'âge adulte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Examens de l'enfant à la naissance. – Développement somatique : <ul style="list-style-type: none"> • croissance staturale et pondérale, évolution morphologique, 	<ul style="list-style-type: none"> – Indication de différents tests réalisés à la naissance (score d'Apgar, contrôle des réflexes archaïques... test de Guthrie...) et de leurs intérêts. – Cf. <i>Biologie humaine</i>. – Énoncé des indicateurs de croissance de référence de la naissance à l'âge adulte (différentes mensurations, indices de maturation osseuse, évolution de la dentition). – Comparaison des courbes staturo-pondérales d'une personne donnée aux courbes moyennes. – Indication de la taille et du poids moyens pour différents âges caractéristiques (naissance, 5 mois, 1 an, 2 ans, 3 ans et 4 ans). – Commentaire d'un schéma de l'évolution des proportions des différentes parties du corps.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • développement viscéral. <p>– Développement sensoriel (audition, gustation, olfaction, toucher, vision).</p> <p>– Développement moteur : posture, préhension, locomotion, latéralisation, contrôle des sphincters.</p> <p>– Développement affectif, social, intellectuel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • modes d'expression et de communication : <ul style="list-style-type: none"> - expression du visage, sourire, pleurs, expression corporelle, - langage, ... • acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace, • développement intellectuel, 	<p>– Indication de la chronologie et de l'âge moyen d'apparition de la dentition temporaire, de la dentition définitive.</p> <p>– Énoncé des principales caractéristiques relatives aux rythmes cardiaque, respiratoire et de leurs conséquences.</p> <p>– Définition de la puberté, de la ménopause, de l'andropause.</p> <p>– Indication des variations hormonales à la puberté, pendant la grossesse, à la ménopause, à l'andropause, et de leurs conséquences.</p> <p>– Indication des capacités sensorielles du nouveau-né et de leur évolution.</p> <p>– Énoncé des signes indicateurs du développement sensoriel (poursuite oculaire, réaction aux bruits...) et de ses anomalies.</p> <p>– Indication de l'âge moyen où l'enfant acquiert le contrôle de la tête, la position assise, la position debout, la marche.</p> <p>– Définition de la préhension et indication des différents stades de son évolution.</p> <p>– À partir de documents (photos, films...), description des postures et mouvements et évaluation de l'âge correspondant.</p> <p>– Indication des âges moyens de maîtrise des sphincters anal et vésical et des facteurs d'acquisition et de régression.</p> <p>– Description de l'évolution des possibilités posturales et motrices de la personne.</p> <p>– Description de la progressivité des modes d'expression de l'enfant et de ses réactions aux stimulations, à l'environnement.</p> <p>– Énoncé des étapes de l'évolution du langage oral, du langage écrit.</p> <p>– Énoncé des étapes de l'évolution du graphisme.</p> <p>– Indication de la signification de diverses attitudes de la personne.</p> <p>– Présentation des étapes d'acquisition du schéma corporel (découverte du corps, des différences anatomiques).</p> <p>– À l'aide d'exemples, description des possibilités pour l'enfant de se repérer dans le temps, dans l'espace.</p> <p>– Énoncé et illustration à l'aide d'exemples des différents stades de développement intellectuel de l'enfant, de la personne (actions réflexes, intentionnelles, imitation, imagination, curiosité, persistance de l'objet, capacité d'attention, de mémorisation... d'abstraction).</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • comportement social, • troubles du comportement : troubles de la motricité, du langage, du sommeil, de l'alimentation, du contrôle des sphincters ; ... attitudes comportementales hors normes. – Statut de l'enfant et de l'adolescent. <i>1.1.2. Le vieillissement</i> – Notions de vieillissement, sénescence, sénilité. – Vieillesse biologique. – Vieillesse cognitive et psychologique : <ul style="list-style-type: none"> • modifications des fonctions cognitives (faculté d'apprentissage, mémoire attention...), • évolution de l'adaptabilité, • désinvestissement affectif. 	<ul style="list-style-type: none"> – Présentation de l'évolution des relations : <ul style="list-style-type: none"> • enfant/adolescent – parents, • enfant/adolescent – autres adultes, • enfant/adolescent – fratrie, • enfant/adolescent – autres enfants ou adolescents. – Présentation et illustration à l'aide d'exemples des étapes de la socialisation. – Indication des facteurs intervenant dans l'intériorisation des normes sociales. – Présentation et illustration à l'aide d'exemples du comportement social du pré-adolescent, de l'adolescent : <ul style="list-style-type: none"> • conduites alimentaires, vestimentaires, langagières... • conduites à risques (consommation de psychotropes licites et illicites), à problèmes (déscolarisation, violence, délits...). – Définition d'un comportement déviant. – Présentation de l'évolution de la vie affective et sexuelle. – Présentation des principaux troubles et de leurs causes possibles (changement de situation familiale, maladie...). – Analyse de la conduite à tenir pour un cas donné. – Analyse, à partir d'exemples, du statut de l'enfant et de l'adolescent dans la société actuelle. – Énoncé des modifications cellulaires et tissulaires. – Indication des modifications morphologiques (transformation de la silhouette, évolution de la peau et des phanères, augmentation de la masse grasseuse...). – Indication des modifications anatomiques et physiologiques liées au vieillissement (muqueuses, appareils locomoteur, cardio vasculaire, respiratoire, digestif, rénal, système nerveux, organes des sens, systèmes endocrinien, immunitaire). – Définition et illustration par des exemples du vieillissement différentiel. – Énoncé et illustration par des exemples des modifications cognitives et psychologiques ; indication de leurs conséquences.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Accidents, pathologies, facteurs sociaux générateurs de la perte d'autonomie.</p> <p>– Comportements face au vieillissement.</p> <p><i>1.1.3. La mort</i></p> <p>– Aspects biologiques, psychosociologiques, culturels de la mort.</p> <p>– Mort subite du nourrisson.</p> <p>– La personne mourante : accompagnement, problèmes éthiques.</p> <p>1.2. Facteurs de développement de la personne, besoins aux différents âges de la vie</p> <p>– Facteurs génétiques, hormonaux, alimentaires.</p> <p>– Rythmes de la vie de la personne.</p> <p>– Confort, salubrité, hygiène, sécurité.</p> <p>– Besoins affectifs, de communication, de stimulation : rôles des parents, de la famille, du voisinage, de la vie de groupe, des professionnels du secteur sanitaire et social.</p>	<p>– Définition de la notion d'autonomie chez la personne âgée et présentation de signes indiquant une perte d'autonomie.</p> <p>– Énoncé des principales causes de diminution ou de perte d'autonomie.</p> <p>– Présentation et analyse des réactions de la personne âgée, de son entourage face au vieillissement.</p> <p>– Analyse, à partir d'exemples, du statut de la personne âgée dans la société actuelle.</p> <p>– Présentation du statut de la personne âgée dans différentes cultures.</p> <p>– Définition biologique de la mort.</p> <p>– Énoncé des droits et des besoins de la personne mourante.</p> <p>– Énoncé des besoins et des fonctions de l'entourage de la personne mourante.</p> <p>– Indication des principaux facteurs.</p> <p><i>Cf. Biologie humaine, Nutrition-alimentation.</i></p> <p>– Indication pour un âge donné :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du temps nécessaire de repos, • de la capacité d'attention, • de la résistance à la fatigue physique. <p>– Énoncé et justification d'activités possibles en fonction de l'âge et indication des fonctions développées ou sollicitées.</p> <p>– Commentaire d'une courbe d'activités en fonction des besoins et des possibilités d'un enfant.</p> <p>– Présentation des facteurs pouvant avoir une répercussion sur la santé des personnes.</p> <p>– Illustration par des exemples, pris dans le déroulement d'une journée, de l'importance des conditions de sécurité, confort, salubrité, hygiène pour une personne donnée.</p> <p>– Indication et illustration, par des exemples, du rôle de l'entourage, des professionnels et des groupes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dans les différentes acquisitions physiques et intellectuelles de l'enfant, de l'adolescent, • dans le développement affectif et social de l'enfant, • dans le maintien des acquisitions physiques et intellectuelles chez la personne âgée, • dans le maintien des relations sociales de la personne âgée.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>1.3. Altérations de la santé</p> <p><i>1.3.1. La maladie, ses conséquences individuelles et sociales</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maladies infectieuses (rubéole, rougeole, scarlatine, varicelle, coqueluche, oreillon). - Parasitoses : gale, pédiculose, oxyurose. - Affections de la peau et des muqueuses : érythèmes, eczéma, impétigo, muguet, escarres. - Maladies génétiques et congénitales. - Maladies à incidences sociales : cancers, maladies cardio-vasculaires, tuberculose, alcoolisme, maladies sexuellement transmissibles, sida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé et justification d'activités possibles en fonction de l'âge et indication des fonctions développées ou sollicitées. - Présentation, à l'aide d'exemples, de l'influence du milieu socioculturel (coutumes, conditions de vie...) sur la personne. - Présentation des incidences du travail, de la perte d'emploi, de la cessation d'activité sur la personne. - Description des troubles liés à un manque de stimulation, à un manque affectif. - Description et commentaire de situations de séparation (enfants-parents, adulte-conjoint...) et des conduites à tenir. - Définition du concept de santé. - Énoncé des causes d'altération de la santé et de leurs caractéristiques. - Définition de la morbidité, de la mortalité. - Définition des différents niveaux de prévention. <p><i>Cf. Microbiologie générale et appliquée.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Indication des différentes phases de l'évolution d'une maladie infectieuse. - Énoncé des principales maladies contagieuses de l'enfant. - Énoncé de signes indicateurs et de la conduite à tenir. - Indication des moyens de prévention (vaccination, hygiène). - Indication des agents responsables, de la localisation de l'affection, des manifestations. - Présentation des mesures d'hygiène. - Énoncé des signes cutanés caractéristiques. - Indication des facteurs aggravants. - Présentation des mesures d'hygiène. - Définition et indication de quelques exemples. - Énoncé des critères caractérisant une maladie à incidences sociales. - Pour chaque maladie : <ul style="list-style-type: none"> • analyse de données épidémiologiques, • énoncé de facteurs favorisants, • présentation des conséquences pour la personne, la famille, la société, • énoncé des moyens de prévention.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Comportements face à la maladie.</p> <p><i>1.3.2. Le handicap, ses conséquences individuelles et sociales</i></p> <p>– Différents types de handicaps : <ul style="list-style-type: none"> • handicaps physiques, mentaux, • handicaps congénitaux, acquis. </p> <p>– Comportements face au handicap.</p> <p><i>1.3.3. Besoins spécifiques de la personne malade, de la personne handicapée</i></p>	<p>– Présentation et analyse des réactions du malade, de son entourage face : <ul style="list-style-type: none"> • à la maladie, • aux médecins, à l'équipe soignante, • à l'hospitalisation. </p> <p>– Analyse, à partir d'exemples, du statut du malade dans la société actuelle.</p> <p>– Énoncé des principales causes de handicaps. – Énoncé des principaux types de handicaps avec indication d'exemples. – Illustration, à partir d'exemples de handicaps (moteur, mental, sensoriel) : <ul style="list-style-type: none"> • de leurs manifestations principales, • de leurs incidences sur la personne, la famille, la société, • du rôle des personnels. </p> <p>– Énoncé des moyens de prévention des handicaps congénitaux, acquis.</p> <p>– Présentation et analyse des réactions de la personne handicapée, de la famille, des personnes, des personnels face au handicap. – Analyse, à partir d'exemples, du statut de la personne handicapée dans la société actuelle. – Indication de facteurs favorisant l'intégration de la personne handicapée.</p> <p><i>Cf. Besoins de la personne.</i> – Indication des besoins spécifiques de la personne malade, handicapée. – Indication des facteurs de sécurisation. – Présentation de l'importance prise par l'environnement psychologique et matériel dans la vie quotidienne du malade, de la personne handicapée.</p>
<p>2. PROTECTION SANITAIRE ET SOCIALE DES PERSONNES : CADRE JURIDIQUE ET INSTITUTIONNEL</p> <p>2.1. Cadre politique et administratif de la France et protection sanitaire et sociale</p> <p>– Organisation politique et administrative de la France.</p> <p>– Collectivités territoriales : organes délibérant, exécutif, attributions en matière sanitaire et sociale.</p>	<p>– Présentation schématique de l'organisation politique et administrative : <ul style="list-style-type: none"> • l'État, • les collectivités territoriales. </p> <p>– Présentation schématique de l'organisation du ministère chargé de la Santé et des Affaires sociales (services centraux et services extérieurs).</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>2.2. Statut juridique de l'enfant et de la famille</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mariage, dissolution du mariage. - Filiations légitime, naturelle, adoptive. - Autorité parentale. <p>2.3. Protection sanitaire et sociale de la personne et de la famille</p> <p><i>2.3.1. Protection sanitaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Protection de la mère et de l'enfant : examens médicaux, vaccinations, actions en faveur des milieux de vie. - Mesures relatives à la procréation, problèmes éthiques : <ul style="list-style-type: none"> • régulation des naissances, • interruption volontaire de grossesse, • procréation médicalement assistée. - Protection sanitaire générale : <ul style="list-style-type: none"> • mesures de prophylaxie, • examens systématiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Définition de la capacité juridique. - Indication des principes énoncés dans la Convention relative aux droits de l'enfant. - Présentation des différentes formes de famille. - Définition du mariage et indication de ses effets. - Indication des différentes formes de divorce et des conséquences sur les enfants. - Présentation des différentes formes de filiation. - Définition de l'autorité parentale et présentation des droits et des devoirs qui en découlent. - Indication du rôle du juge aux affaires familiales. - Présentation des objectifs de la PMI et de ses actions (actions médico-sociales générales et actions en faveur des milieux de vie). - Indication de la collectivité territoriale de rattachement de la PMI. - Indication du rôle des consultations PMI. - Indication : <ul style="list-style-type: none"> • du rôle de l'examen prénuptial, • des examens médicaux de la femme enceinte, de l'enfant et de leurs intérêts, • du rôle des certificats de santé. - Présentation de l'intérêt du carnet de santé. - Justification des vaccinations obligatoires et des vaccinations conseillées. - Indication des objectifs du conseil génétique, des diagnostics anténatal et néonatal. - Indication du rôle du service de promotion de la santé en faveur des élèves. - Énoncé des mesures relatives à la régulation des naissances. - Indication des principales mesures relatives à l'IVG. - Indication des principales mesures relatives à la procréation médicalement assistée. - Caractérisation des mesures de prévention à visée individuelle et à visée collective. - Énoncé des mesures de prophylaxie des maladies transmissibles. - Présentation de l'ensemble des examens de santé : indications, modalités, prise en charge.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>2.3.2. <i>Protection sociale</i></p> <p>– Systèmes de protection sociale (sécurité sociale, aide sociale, mutualité, assurances privées) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • assurance maladie, • prestations familiales. <p>– Protection de l'enfant en danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> • enfant privé de soutien familial, • enfant maltraité. <p>– Législation en faveur des personnes handicapées.</p> <p>– Politique sociale et médico-sociale pour les personnes âgées.</p>	<p>– Énoncé des principaux risques sociaux.</p> <p>– Indication des principaux types de protection sociale, de leurs rôles respectifs et de leur financement</p> <p>– Indication des principaux risques couverts par la Sécurité sociale.</p> <p>– Énoncé des différentes prestations servies dans le cadre de l'assurance maladie.</p> <p>– Pour un cas simple et à partir de documents, indication du droit aux prestations.</p> <p>– Énoncé des différentes prestations familiales.</p> <p>– Pour un cas simple et à partir de documents, indication du droit aux prestations.</p> <p>– Indication des catégories d'enfants protégés par l'aide sociale à l'enfance (ASE).</p> <p>– Indication de la collectivité territoriale de rattachement de l'ASE.</p> <p>– Présentation des objectifs de l'ASE, de ses actions, de ses moyens.</p> <p>– Énoncé des indicateurs de « maltraitance ».</p> <p>– Indication de l'obligation de signalement de sévices.</p> <p>– Énoncé des personnes ou services destinataires du signalement.</p> <p>– Énoncé des principes de la législation en faveur des personnes handicapées.</p> <p>– Énoncé des principes de la politique sociale et médico-sociale en faveur des personnes âgées.</p> <p>– Indication des principes énoncés dans la Charte des personnes âgées dépendantes.</p>
<p>2.4. Structure d'accueil</p> <p>2.4.1. <i>Cadre juridique</i></p> <p>– Institutions du secteur public.</p> <p>– Institutions du secteur privé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • établissements à but lucratif, • établissements sans but lucratif. <p>– Associations loi de 1901.</p>	<p>– Énoncé d'exemples d'établissements relevant du secteur public, du secteur privé.</p> <p>– Énoncé des principes fondamentaux des associations régies par la loi du 1^{er} juillet 1901 (création, fonctionnement).</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>2.4.2. <i>Établissements en faveur des enfants</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Établissements et services d'accueil de la petite enfance (crèches collectives, crèches familiales, crèches parentales, haltes-garderies, domicile des assistantes maternelles...) : statuts et rôles des établissements et des personnels. – Établissements à caractère sanitaire et/ou social (pouponnière, foyer de l'enfance, IME...). – École maternelle, école élémentaire. – Centres de loisirs, centres de vacances. 	<ul style="list-style-type: none"> – Indication des caractéristiques des différents modes d'accueil et de leurs objectifs. – Pour chaque structure, présentation des différentes catégories de personnels et de leurs rôles. – Énoncé des conditions d'agrément des assistantes maternelles. – Énoncé du rôle des parents. – Présentation des objectifs, des caractéristiques des enfants accueillis, des différentes catégories de personnels et de leurs rôles. – Présentation des objectifs de l'école maternelle, de l'école élémentaire. – Indication de l'organisation et du fonctionnement de l'école maternelle. – Énoncé des différentes catégories de personnels intervenant au niveau de l'école maternelle et de leurs rôles. – Indication du rôle des parents. – Présentation des objectifs, des différentes catégories de personnel. – Recherche, pour des situations données, de la réglementation en matière d'encadrement d'enfants (sécurité, responsabilité) et indication des règles à respecter.
<p>2.4.3. <i>Établissements en faveur des malades</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Service public hospitalier : <ul style="list-style-type: none"> • les établissements publics de santé, • les établissements privés. – Humanisation des hôpitaux. 	<ul style="list-style-type: none"> – Définition du SPH. – Présentation schématique de l'organisation d'un centre hospitalier (CH). – Énoncé des missions du CH. – Énoncé des différentes catégories de personnels des services médicaux et sociaux et de leurs rôles. – Présentation de la qualification requise, de la place et du rôle des auxiliaires du secteur santé (aides-soignants, auxiliaires de puériculture). – Indication du rôle des agents de service hospitaliers. – Présentation des facteurs favorisant l'humanisation des hôpitaux.
<p>2.4.4. <i>Établissements en faveur des personnes handicapées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Structures de travail protégé (CAT, ateliers protégés, centres de distribution de travail à domicile, centres de rééducation professionnelle, de réentraînement par le travail...). 	<ul style="list-style-type: none"> – Présentation des différentes structures de travail protégé : modalités d'accueil, objectifs.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Établissements d'hébergement (maisons d'accueil spécialisées, foyers de vie, établissements d'accueil temporaire, maintien à domicile...).</p> <p><i>2.4.5. Établissements en faveur des personnes âgées</i></p> <p>– Structures d'hébergement (logements foyers, maisons de retraite, résidences services, CANTOU, hébergements temporaires...).</p> <p>– Structures médicalisées (services de moyen séjour, unités de long séjour, services de gériatrie...).</p>	<p>– Présentation des différents établissements d'hébergement (catégories d'usagers, durée d'hébergement, missions).</p> <p>– Pour chaque structure, présentation des différentes catégories de personnels et de leurs rôles.</p> <p>– Énoncé de la qualification requise, de la place et des fonctions des professionnels du secteur social.</p> <p>– Présentation des différentes structures : statut, usagers, conditions d'accueil et de vie.</p> <p>– Énoncé des différentes catégories de personnels et de leurs rôles.</p>
<p>3. INFORMATION ET COMMUNICATION APPLIQUÉES AU SECTEUR PROFESSIONNEL</p> <p>3.1. L'information</p> <p>– Sources documentaires</p> <p>– Supports et présentation de l'information : imprimé professionnel, fiche, organigramme, planning, ..., lettre, compte rendu...</p> <p>– Fichiers manuels et informatisés.</p> <p>3.2. La communication</p> <p>– Formes de communication.</p> <p>– Communication interpersonnelle.</p>	<p>– Indication de quelques sources documentaires et lieux ressources du domaine sanitaire, social, socio-éducatif.</p> <p>– Indication de différentes formes de présentation de l'information, de leurs caractéristiques et de leurs intérêts respectifs.</p> <p>– Pour un document professionnel donné (imprimé, fiche...), indication :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de la fonction du document, • de la structure du document, • du rôle des différentes rubriques. <p>– Lecture d'organigramme, de planning.</p> <p>– Élaboration de planning simple.</p> <p>– Rédaction ou renseignement de documents professionnels (imprimé, fiche, document de liaison...).</p> <p>– Indication des ordres de classement.</p> <p>– Énoncé, pour un fichier donné, des différentes rubriques des fiches constitutives ou du masque de saisie.</p> <p>– Indication de l'intérêt des fichiers informatisés.</p> <p>– Énoncé des diverses formes de communication (verbale/non verbale ; écrite/orale...).</p> <p>– Définition et illustration par des exemples de la communication non verbale.</p> <p>– Construction et commentaire d'un schéma simple de la communication.</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Communication dans un groupe.</p> <p>– Situations de communication professionnelle (public enfant, personnes âgées, handicapées, personnes malades) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • accueil, • entretien téléphonique, • relation interpersonnelle avec l'utilisateur au cours des activités de la vie quotidienne, • animation de groupe, • travail en équipe. <p>3.3. Les limites de la communication professionnelle : discrétion professionnelle et secret professionnel</p>	<p>– Présentation et analyse :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des facteurs influençant la communication (langage, différence de culture, statut...), • des difficultés de communication : <ul style="list-style-type: none"> - interpersonnelle, - dans un groupe, • de moyens favorisant la communication : <ul style="list-style-type: none"> - interpersonnelle, - dans un groupe. <p>– Analyse de situations de communication (émetteur, récepteur, message, ..., difficultés).</p> <p>– Transmission :</p> <ul style="list-style-type: none"> • écrite d'un message oral, • orale d'un message écrit, • orale d'un message oral. <p>– Énoncé des caractéristiques du secret professionnel.</p> <p>– Indication et justification de la discrétion professionnelle.</p> <p>– Indication de manifestations de non-discrétion professionnelle.</p>

Ergonomie – organisation – qualité de service

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>1. ERGONOMIE ET CONDITIONS DE TRAVAIL</p> <p>1.1. Définition et champ de l'ergonomie</p> <p>1.2. Activité de travail et situation de travail</p> <p>– Tâches à accomplir – composantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • gestes, postures, déplacements, efforts, • recherche et traitement des informations, • polyvalence des tâches. <p>– Facteurs influençant l'activité de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • facteurs liés à l'opérateur, • facteurs liés à la production de service : <ul style="list-style-type: none"> - objectifs à atteindre, - moyens humains et matériels (performance, sûreté, proximité), - organisation, horaire, durée, - interruptions forcées, réorganisation du travail, 	<p>– Définition de l'ergonomie.</p> <p>– Analyse pour une situation de travail donnée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des différentes composantes de la tâche à accomplir, • des facteurs influençant l'activité de travail, • des interrelations entre les différentes composantes ou facteurs.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • facteurs liés à l'environnement physique : <ul style="list-style-type: none"> - espace de travail : dimension, circulation, - ambiances physiques (sonore, lumineuse, thermique), • risques spécifiques : microbiologiques, chimiques, électriques. <p>– Interrelations entre les différentes composantes.</p> <p>– Effets de l'activité de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sur l'opérateur, • sur la production de service. <p>1.3. Amélioration des conditions de travail (optimisation des moyens matériels et humains, réglementation, normalisation)</p> <p>– Implantation et aménagement des espaces de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • agencement des postes de travail (dimension, accessibilité aux organes de commande, de contrôle, aides techniques, matériel réglable en fonction des caractéristiques anthropométriques, sièges de travail, matériel de roulage...), • distance entre les postes, circulations, • emplacement et conception des moyens d'information, d'approvisionnement, de commande. <p>– Gestes et postures adaptés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • éléments d'anatomie, de physiologie, de physiopathologie, <p>• gestes et postures adaptés.</p> <p>– Organisation de la production de service :</p> <ul style="list-style-type: none"> • rotation des tâches, des postes, • enrichissement des tâches, • organisation du travail d'équipe, • organisation temporelle des tâches. <p>– Ambiances physiques de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambiance lumineuse, • ambiance sonore, • ambiance thermique. 	<p>– Présentation, à partir de données statistiques, des principales causes d'arrêts de travail, des principales pathologies du personnel sanitaire (aides-soignants, infirmiers...).</p> <p>– À partir de la réglementation, de la normalisation, repérage de règles et de recommandations relatives à la conception des postes de travail, au port de charges, à la manutention...</p> <p>– Pour un poste de travail donné, et une personne donnée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • repérage des facteurs d'inconfort, d'insécurité, • recherche des conditions optimales de la réalisation de la tâche. <p>– Indication des caractéristiques de l'effort musculaire statique, dynamique et de leurs conséquences.</p> <p>– Indication des possibilités d'amplitude de la colonne vertébrale dans les différents plans.</p> <p>– Énoncé et définition des différentes atteintes de l'appareil locomoteur liées à des gestes ou des postures inadaptés.</p> <p>– Indication des critères à respecter lors du soulèvement d'une charge.</p> <p>– Réalisation de postures adaptées pour différents travaux (soulèvement de charges, manutention...).</p> <p>– Pour un service donné :</p> <ul style="list-style-type: none"> • repérage de causes de dysfonctionnement, • recherche de solutions d'amélioration. <p><i>Cf. Technologie des équipements.</i></p> <p>– Pour une situation de travail donnée, repérage des facteurs de gêne pour l'exécution de la tâche.</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Moyens et circonstances d'amélioration des conditions de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • services médicaux du travail, • structures d'expression des salariés : CHSCT, cercles de qualité, groupes de parole..., • évolutions technologiques, réglementaires... 	
<p>2. ORGANISATION</p> <p>2.1. Gestion du temps</p> <p>– Analyse fonctionnelle d'une tâche.</p> <p>– Organisation dans le temps des activités.</p> <p>2.2. Gestion des produits et des matériels</p> <p>– Documents de gestion : bons de commande, de livraison, factures, ..., fiches de stock.</p> <p>– Rangement-classement.</p>	<p>– Élaboration d'une fiche technique pour une tâche donnée.</p> <p>– Élaboration d'un planning d'activités.</p> <p>– Adaptation d'un plan de travail envisagé aux impératifs d'une situation rencontrée.</p> <p>– Indication de la fonction des différents documents de gestion.</p> <p>– Indication des vérifications à effectuer.</p> <p>– Présentation des différents types de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • conditionnements, • matériels de rangement. <p>– Présentation des conditions de rangement des produits et matériels.</p> <p>– Indication des opérations nécessaires au suivi des stocks de produits et de matériels.</p>
<p>3. QUALITÉ DE SERVICE</p> <p>– Définitions.</p> <p>– Paramètres de la qualité dans le secteur sanitaire et social (qualité des prestations administratives, techniques, hôtelières ; composantes relationnelles, opérationnelles et économiques).</p> <p>– Techniques de résolution de la non-qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • outils, • démarche. 	<p>– Définition de la qualité d'un produit ou d'un service.</p> <p>– Présentation du concept de qualité totale.</p> <p>– Présentation et illustration à l'aide d'exemples des différentes composantes de la qualité dans le secteur sanitaire et social.</p> <p>– Indication d'outils utilisés pour la résolution de problèmes (check-list, brain-storming, « Q.Q.O.Q.C.P. »...).</p> <p>– Indication de structures permettant une participation à l'amélioration de la qualité.</p> <p>– Indication de la démarche de résolution de la non-qualité.</p>

Technologie des équipements

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>1. MOYENS DE REPRÉSENTATION ET DE COMMUNICATION</p> <p>1.1. Codes et langages</p> <p>1.2. Représentation normalisée des matériels, des équipements, des locaux professionnels</p> <p>1.3. Documents techniques : fiches techniques, normes, catalogues, dossiers constructeurs...</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Traduction des codes et des symboles. - Indication des éléments et de leurs caractéristiques. - Repérage sur un plan. - Décodage des nomenclatures. - Exploitation des documents techniques.
<p>2. ÉQUIPEMENTS GÉNÉRAUX DES LOCAUX</p> <p>2.1. Facteurs d'ambiance et de salubrité</p> <p>2.2. Conditionnement de l'air : ambiance thermique, ventilation, chauffage, climatisation.</p> <p>2.3. Éclairage</p> <p>2.4. Acoustique</p> <p>2.5. Alimentation de l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eau potable. - Eau adoucie. - Eau chaude. <p>2.6. Alimentation en énergie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé des facteurs d'ambiance et de salubrité des locaux. - Définition d'un air pur, vicié, pollué. - Indication des sources de pollution d'un local. - Indication des conséquences physiologiques d'un air pollué. - Énoncé des conditions de confort thermique. - Énoncé du principe de la ventilation, du chauffage, de la climatisation. - Énoncé des différents modes de ventilation et de leurs caractéristiques. - Indication des différents modes de chauffage et de leurs caractéristiques. - Énoncé des facteurs pouvant contribuer à l'isolation thermique. - Énoncé des conditions d'un éclairage rationnel. - Énoncé des caractéristiques des différents modes d'éclairage. - Énumération des différents types de sources lumineuses et indication de leurs intérêts respectifs. - Énoncé des facteurs de nuisance sonore. - Définition des seuils d'audition, de tolérance. - Énoncé des facteurs pouvant contribuer à l'isolation phonique. - Énoncé du principe de la distribution collective d'eau potable. - Énoncé des caractéristiques d'une eau potable, d'une eau adoucie. - Énoncé des moyens de production d'eau chaude et de leurs caractéristiques. - Caractérisation des postes d'eau en fonction de leur utilisation. - Interprétation des indications portées sur un compteur électrique.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>2.7. Évacuation des déchets</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eaux usées. - Déchets solides. 	<ul style="list-style-type: none"> - Indication des possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils pour un cas donné. - Énoncé du rôle du disjoncteur. - Énoncé du rôle d'une prise de terre. - Justification de la réglementation concernant la sécurité d'une installation électrique. - Présentation des différentes catégories de déchets produits en établissements hospitaliers et assimilés. - Indication de leur devenir. - Énoncé des moyens d'évacuation des eaux usées. - Énoncé des moyens de collecte et d'évacuation des déchets solides au sein d'une structure. - Indication des précautions à prendre dans le cadre des activités professionnelles vis-à-vis des déchets.
<p>3. ÉQUIPEMENTS SPÉCIFIQUES RELATIFS AUX :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espaces de repos. - Espaces de repas. - Espaces sanitaires. - Espaces d'activités. - Espaces de loisirs. - Espaces de circulation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé des aménagements et équipements indispensables dans un local dont la destination est définie. - Indication de leurs caractéristiques. - Justification de leur choix par rapport aux possibilités des personnes, par rapport à la réglementation donnée. - Justification de leur implantation. - Énoncé des aménagements complémentaires destinés à assurer l'accessibilité aux locaux et la sécurité des personnes.
<p>4. MATÉRIAUX ET REVÊTEMENTS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Textiles et revêtements textiles. - Matières plastiques et revêtements plastiques et stratifiés. - Caoutchoucs naturels et synthétiques. - Verre. - Produits céramiques. - Métaux et alliages (aluminium, nickel, chrome, acier inoxydable). - Peintures, vernis. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé des critères d'identification des matériaux. - Indication des propriétés justifiant l'utilisation et l'entretien des matériaux.
<p>5. MATÉRIELS</p> <p>5.1. Matériels de soins d'hygiène, de confort, d'aide au déplacement</p> <ul style="list-style-type: none"> - De soins d'hygiène : pédiluve, bassin, coupe-ongles, ..., haricot... - De repos : lits à hauteur variable mécanique et électrique ; différents types de matelas ; accessoires. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé des différentes fonctions des matériels. - Présentation de leurs intérêts respectifs. - Énoncé des conditions d'utilisation.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Aides techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • aux déplacements et aux transferts, • à l'alimentation, • à l'habillement, • aux loisirs. <p>5.2. Matériels d'animation, de jeux</p> <p>5.3. Matériels de communication ; matériels informatisés</p> <p>– Matériel audio-visuel : magnétophone, magnétoscope, projecteur de diapositives.</p> <p>– Téléphone, répondeur téléphonique.</p> <p>– Minitel.</p> <p>– Micro-ordinateurs, logiciels professionnels.</p> <p>– Synthétiseur de parole.</p> <p>– Contrôle d'environnement.</p> <p>– Systèmes d'appel et signaux de présence.</p> <p>5.4. Matériels de décontamination, de désinfection, de stérilisation</p> <p>– Matériels de désinfection :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des sols : balais-réservoirs, • de l'air et des parois : brumisateurs, pulvérisateurs, diffuseurs. <p>– Matériels de stérilisation : étuves, autoclaves, stérilisateur à vapeurs bactéricides, à radiations non ionisantes (UV), appareils à filtration.</p> <p>– Matériels d'entretien des locaux et des équipements : chariots, balais trapèzes, fauberts, raclettes, aspirateurs, ..., lave-vaisselle).</p> <p>5.5. Matériels de conservation, de préparation, de distribution des collations et des repas</p> <p>– Matériels de conservation des denrées ou des repas : enceintes à froid positif, à froid négatif.</p> <p>– Matériels de préparation des collations (batteurs-mélangeurs, mixers, hachoirs ; appareils de cuisson, fours, plaques ; ustensiles, vaisselle, biberons, tétines, chauffe-biberons...).</p> <p>– Matériels de distribution des collations et des repas : appareils de remise et de maintien en température ; chariots de distribution...</p>	<p>– Énoncé des caractéristiques des différents matériels, de leurs intérêts respectifs et de leurs conditions d'utilisation.</p> <p>– Énoncé des caractéristiques liées à la sécurité, à l'entretien.</p> <p>– Énoncé des différentes fonctions des matériels.</p> <p>– Présentation de leurs intérêts respectifs.</p> <p>– Énoncé des conditions d'utilisation.</p> <p>– Énoncé de la fonction globale.</p> <p>– Énoncé du principe de fonctionnement.</p> <p>– Identification sur un schéma des différentes parties d'un appareil.</p> <p>– Énoncé des fonctions des différentes parties ou des différents organes (fonctionnels, de régulation, de sécurité).</p> <p>– Énoncé des conditions d'utilisation dans une situation donnée (réglages, contrôles à effectuer...).</p> <p>– Énoncé et justification des opérations d'entretien et de maintenance préventive.</p> <p>– Énoncé des signes de dysfonctionnements.</p> <p>– Énoncé des règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation des appareils et lors des opérations d'entretien.</p>

Technologie des produits

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>1. MÉDICAMENTS</p> <p>1.1. Définition</p> <p>1.2. Différentes catégories (spécialités, médicaments officinaux, médicaments magistraux)</p> <p>1.3. Étapes de la fabrication d'un médicament : de la recherche à la commercialisation</p> <p>1.4. Dispensation du médicament</p> <p>– Réglementation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • monopole pharmaceutique, • organisation de la profession (Ordre des pharmaciens, syndicats, inspection de la pharmacie), • classification, • règles de prescription et de délivrance, • étiquetage, • stockage. <p>– Fonctionnement d'une officine.</p>	<p>– Définition du médicament.</p> <p>– Définition des différentes catégories et exemples de chaque catégorie.</p> <p>– Indication des différentes étapes.</p> <p>– Définition de l'autorisation de mise sur le marché.</p> <p>– Définition du monopole pharmaceutique.</p> <p>– Présentation du classement des médicaments.</p> <p>– Indication des règles de rédaction d'une ordonnance.</p> <p>– Énoncé des conditions de délivrance des médicaments.</p> <p>– Interprétation des étiquetages.</p> <p>– Indication des conditions de stockage.</p> <p>– Énoncé des différentes catégories de personnel d'une officine, de leur fonction, de leurs tâches.</p>
<p>2. PRODUITS D'HYGIÈNE CORPORELLE</p> <p>2.1. Produits d'hygiène et de soins courants :</p> <p>– Savons.</p> <p>– Produits antiseptiques.</p> <p>– Produits de soins esthétiques (crème de soins esthétiques et produits de maquillage).</p> <p>– Produits capillaires (shampooing).</p> <p>– Produits pour le rasage.</p> <p>2.2. Composition d'une pharmacie de petite collectivité et d'une trousse de secours</p>	<p>– Définition :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'un produit d'hygiène corporelle, d'un produit cosmétique, • d'un antiseptique. <p>– Énoncé des principes actifs pour chaque type de produits et indication d'exemples.</p> <p>– Énoncé des propriétés et des utilisations des différents produits.</p> <p>– Justification des modalités d'utilisation et des précautions d'emploi.</p> <p>– Indication et justification de la composition.</p> <p>– Justification des modalités d'utilisation et des précautions d'emploi.</p>
<p>3. PRODUITS DE NETTOYAGE, DE DÉCONTAMINATION, DE DÉSINFECTION, DE STÉRILISATION</p> <p>3.1. Produits de nettoyage</p> <p>– Détergents.</p> <p>– Abrasifs.</p> <p>– Détartrants.</p> <p>– Solvants.</p> <p>– Agglutinants.</p>	<p>– Classification des produits selon leur mode d'action.</p> <p>– Énumération des propriétés liées à leur utilisation.</p> <p>– Justification du choix d'un produit pour un cas donné (nature du matériau, type de salissures...).</p> <p>– Justification des règles et précautions d'utilisation.</p> <p>– Justification des règles et précautions de stockage (par rapport aux produits et aux personnes).</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>3.2. Produits de décontamination, de désinfection, de stérilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dérivés phénoliques. - Dérivés chlorés. - Oxydants. - Tensioactifs. - Alcools. - Aldéhydes. <p>3.3. Réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenants et étiquetage. - Normes d'efficacité. - Sécurité : toxicité, inflammabilité, explosion, corrosion. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explication du mode d'action des désinfectants. - Justification des règles et précautions d'utilisation. - Justification des règles et précautions de stockage. - Décodage d'un étiquetage. - Détermination des quantités de produits nécessaires pour réaliser une dilution donnée, en vue d'un résultat attendu. - Énoncé des risques d'accidents liés au stockage et à l'utilisation de produits dangereux.
<p>4. PRODUITS ALIMENTAIRES</p> <p>4.1. Commercialisation des aliments frais ou transformés (y compris produits de diététique infantile : laits, farines, aliments pour nourrissons)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formes de commercialisation. - Étiquetage. - Critères de qualité. <p>4.2. Étude technologique des différents groupes d'aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits laitiers : laits, laits modifiés, laits pour nourrissons, fromages. - Viandes, produits de la pêche, œufs. - Produits céréaliers ; farines infantiles... - Végétaux frais, appertisés, surgelés, déshydratés. - Produits sucrés. - Corps gras. - Boissons. <p>4.3. Réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des produits réfrigérés, des produits surgelés. - Des plats cuisinés à l'avance. 	<ul style="list-style-type: none"> - Indication des principales formes de commercialisation. - Définition des produits de 1^{re}, 2^e, 3^e, 4^e et 5^e gamme. - Lecture et interprétation de l'étiquetage. - Énumération des critères de qualité des aliments les plus couramment employés. - Indications : <ul style="list-style-type: none"> • de la classification, • des formes de commercialisation, • des critères de choix, • des conditions de stockage, • des conditions de mise en œuvre pour la préparation des collations. - Indication des règles concernant le transport, le stockage, l'utilisation des produits alimentaires.
<p>5. PRODUITS SPÉCIFIQUES À L'ANIMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peinture, pâte à modeler, terre, sable, colles... 	<ul style="list-style-type: none"> - Indication des caractéristiques des différents produits (composition, texture...). - Justification des modalités d'utilisation et des précautions d'emploi.

Techniques professionnelles

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
	<p><i>Indicateurs communs aux différentes techniques :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Énoncé du principe de chaque technique. – Justification du choix d'une technique. – Indication et justification du matériel et des produits nécessaires. – Énoncé et justification de l'ordre des différentes opérations. – Indication des conditions de réussite. – Indication des critères de qualité du résultat. – Énoncé et justification des règles d'hygiène et de sécurité relatives : <ul style="list-style-type: none"> • à l'usager, • à l'opérateur, • aux matériels, aux matériaux utilisés. – Énoncé et justification des principes : <ul style="list-style-type: none"> • d'ergonomie, • d'économie.
<p>1. TECHNIQUES DE SOINS D'HYGIÈNE CORPORELLE ET DE CONFORT</p> <ul style="list-style-type: none"> – Toilette (personne partiellement autonome) : visage, corps, cheveux, prothèses dentaires. – Rasage. – Maquillage – Change, réfection d'un lit. – Installation d'une personne dans un lit, au fauteuil. – Prévention des risques d'alitement prolongé et d'immobilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Cf. indicateurs communs.</i> – Indication de la conduite à tenir pour respecter la pudeur de la personne. – Justification de la technique en fonction du degré d'autonomie. – Indication de la durée moyenne pour une toilette donnée. – Indication de la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau. – Justification des zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement. – Justification des positions à faire adopter pour la toilette des différentes parties du corps de la personne afin d'assurer son confort et sa sécurité. – Justification des différents types de changes (complet, partiel, sens du change). – Justification des positions à faire adopter lors du change ou de la réfection d'un lit occupé afin d'assurer le confort et la sécurité. – Énoncé des différentes positions assises au lit, des différentes positions allongées. – Justification des accessoires à utiliser pour assurer le confort, éviter toute altération de la peau. – <i>Cf. Biologie.</i> – Indication des facteurs favorisant la formation d'escarres. – Énoncé des moyens préventifs (surveillance des points d'appui, hygiène, friction, massage, mobilisation, type de matelas...). – Indication de la limite de compétence.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> - Habillage. - Aide à la prise des repas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé d'aides (vêtements, couverts...) possibles en fonction du degré d'autonomie. - Justification de la technique en fonction du degré d'autonomie.
<p>2. TECHNIQUES D'AIDE AUX ACTIVITÉS MOTRICES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aide : <ul style="list-style-type: none"> • au lever, au coucher, au confort, • à se mouvoir dans un lit, • à la marche, • à la préhension. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cf. indicateurs communs.</i> - Indication des mouvements successifs à effectuer par la personne : <ul style="list-style-type: none"> • pour se repositionner dans un lit, • pour s'asseoir au bord d'un lit, • pour se mettre au fauteuil. - Justification des différentes aides techniques à utiliser pour les différentes activités motrices.
<p>3. TECHNIQUES D'ANIMATION, DE DÉVELOPPEMENT ET DE MAINTIEN DE L'AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabrication d'éléments (découpe, assemblage...). - Techniques de jeux et de loisirs : <ul style="list-style-type: none"> • jeux individuels, de groupe, • récit, lecture, • chant, expression corporelle, • activités manuelles, • activités d'extérieur, • activités audiovisuelles. - Animation : <ul style="list-style-type: none"> • projet d'animation, • modes d'animation (directif, participatif...), • modes de régulation. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cf. indicateurs communs.</i> - <i>Cf. indicateurs communs.</i> - <i>Cf. Sciences médico-sociales.</i> - Indication de jeux ou de loisirs adaptés pour différents âges et degrés d'autonomie. - Indication des objectifs possibles de différents types de jeux ou de loisirs en fonction des personnes (âge, degré d'autonomie). - Indication de jeux ou d'activités favorisant : <ul style="list-style-type: none"> • le développement moteur ou le maintien de l'autonomie motrice, • le développement ou le maintien de l'activité mentale, • le développement ou le maintien des relations sociales. - <i>Cf. indicateurs communs.</i> - Énumération et justification des différentes phases de l'élaboration d'un projet (objectif, préparation, partenaires, activités, déroulement...). - Justification d'un projet d'animation pour un public et une durée donnés. - Présentation et illustration des différents modes d'animation. - Justification du choix d'un mode d'animation pour un public et une activité donnés. - Indication des moyens à mettre en œuvre pour obtenir l'adhésion de la personne ou la participation d'un groupe.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>– Accompagnement de la personne dans sa vie quotidienne : aide à la prise des repas, à l'habillage, à l'hygiène, aux activités de loisirs.</p>	<p>– Énoncé du degré de participation possible dans un cas donné. – Énoncé du degré d'aide à apporter à la personne en fonction de ses besoins et de ses possibilités. – Indication de moyens à mettre en œuvre pour obtenir l'adhésion de la personne, pour solliciter sa participation.</p>
<p>4. TECHNIQUES DE PRÉVENTION ET DE SÉCURITÉ</p> <p>– Lavage des mains.</p> <p>– Techniques de secourisme. En cas de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • risques d'accidents, • plaies, • brûlures (thermique, chimique), • hémorragies, • détresse ventilatoire et arrêt cardioventilatoire, • troubles de la vigilance, • atteintes du squelette, • hypothermie, hyperthermie, • introduction de corps étrangers, absorption de produits toxiques, • piqûres, morsure, • parasites. 	<p>– Justification du protocole du lavage des mains.</p> <p>– Cf. <i>indicateurs communs</i>. – Cf. <i>Biologie</i>. – Énoncé des principes du secourisme. – Indication des troubles à identifier. – Énoncé et justification de la conduite à tenir face à chaque situation.</p>
<p>5. TECHNIQUES DE NETTOYAGE, DE DÉCONTAMINATION, DE DÉSINFECTION DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS</p> <p>5.1. Concept d'hygiène, de propreté, d'esthétique</p> <p>5.2. Dépoussiérage : manuel, mécanique</p> <p>5.3. Lavage</p> <p>– Manuel pour sols, équipements, vaisselle. – Mécanique de la vaisselle.</p> <p>5.4. Bionettoyage des locaux et des équipements</p> <p>5.5. Désinfection par voie aérienne</p> <p>5.6. Désinfection terminale des locaux</p>	<p><i>Cf. Microbiologie générale et appliquée.</i></p> <p>– Distinction de l'hygiène, de la propreté, de l'esthétique. – Énumération et justification des objectifs de l'hygiène. – Indication de la nature des pollutions liées à la présence des personnes ou à leurs activités.</p> <p>– Cf. <i>indicateurs communs</i>. – Énoncé des précautions à prendre pour éviter la dégradation des matériaux.</p> <p>– Définition du bionettoyage.</p> <p>– Indication des paramètres de la désinfection des locaux et des équipements.</p> <p>– Justification des précautions réglementaires.</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>6. TECHNIQUES DE STÉRILISATION DES MATÉRIELS, DES MATÉRIAUX ET DES PRODUITS</p> <p>6.1. Préparation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Décontamination des matériels : trempage, rinçage, lavage... – Conditionnement des matériels, des matériaux, des produits. <p>6.2. Stérilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Par chaleur sèche. – Par chaleur humide. – Par vapeurs bactéricides. 	<p><i>Cf. Microbiologie générale et appliquée.</i></p> <p><i>Cf. indicateurs communs.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Indication et justification des opérations de préparation préalables à la stérilisation. – Indication de la technique en fonction des matériels, des matériaux, des produits à stériliser. – Énoncé des règles de chargement des stérilisateur. – Indication des paramètres de stérilisation selon la technique (durée, température, pression, hygrométrie, nature des gaz...). – Indication des avantages et des inconvénients propres à chaque technique de stérilisation. – Énoncé des principes de différents tests de stérilisation. – Énoncé des différents points à vérifier pour s'assurer de l'efficacité de la stérilisation.
<p>7. TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES COLLATIONS</p> <p>7.1. Préparation des denrées : épluchage, lavage...</p> <p>7.2. Cuisson des denrées</p> <ul style="list-style-type: none"> – Modes de cuisson eau, vapeur, sautés, au four. – Fabrication de crèmes, d'entremets. <p>7.3. Fabrication de pâtes : brisée, à crêpes, levées</p> <p>7.4. Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées</p> <p>7.5. Préparations mixées</p>	<p><i>Cf. indicateurs communs.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Énoncé des précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires. – Indication des transformations subies. – Énoncé des caractéristiques attendues de la collation ou de la préparation.
<p>8. TECHNIQUES DE SERVICE DES REPAS, DES COLLATIONS ET DES BOISSONS</p> <p>8.1. Formes de distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> – Distribution directe. – Distribution différée dans le temps et dans l'espace : <ul style="list-style-type: none"> • liaison chaude, • liaison réfrigérée. 	<p><i>Cf. indicateurs communs.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Définition des formes de distribution. – Mise en relation du principe de la distribution et des contraintes réglementaires. – Indication de la durée moyenne d'un repas en fonction des caractéristiques de l'utilisateur.

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p>8.2. Modes de distribution</p> <ul style="list-style-type: none">– Avec déplacement du consommateur : service à table.– Sans déplacement du consommateur : service au lit. <p>8.3. Type de service : individuel, multiportion Grammages et portions.</p>	<ul style="list-style-type: none">– Énoncé des facteurs d'ambiance d'un repas en fonction du mode de distribution, du type de service et des caractéristiques des usagers. – Mise en relation des grammages, des portions et des formes de présentation.

■ Annexe I de l'arrêté du 15 juin 2001

BO hors série n°7 du 29 novembre 2001

1. Objectifs de la formation en entreprise

La formation en milieu professionnel d'une durée de 8 semaines sur les deux années préparatoires au BEP Carrières sanitaires et sociales doit s'articuler avec la formation donnée en établissement scolaire.

Elle doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en œuvre des compétences (savoirs, savoir-faire, savoir être) requises pour l'obtention du diplôme. Elle contribue à développer les capacités d'autonomie, d'initiative et de responsabilité.

La période de formation en entreprise est l'occasion pour l'élève :

- d'appréhender concrètement l'organisation des établissements et des services sanitaires et sociaux, leurs personnels et leurs usagers ;
- d'apprendre à travailler en situation réelle, en présence d'usagers, avec les ressources et les contraintes du milieu professionnel ;
- de s'insérer dans une équipe de professionnels ;
- de mettre en œuvre ou d'acquérir, sous la responsabilité d'une personne qualifiée, des savoir-faire définis dans le référentiel du diplôme ;
- d'appréhender les différentes actions visant à la qualité de service, à l'hygiène des établissements et des services, à l'amélioration des situations de travail.

Elle doit aider l'élève à définir ses choix professionnels futurs.

2. Lieux de formation en milieu professionnel

La formation en entreprise se déroule :

- dans les services et établissements de la petite enfance et de l'enfance ;
- dans les services et les établissements sociaux et médico-sociaux destinés aux personnes handicapées et aux personnes âgées ;
- dans les équipements et services sociaux ;
- dans les services d'hospitalisation, de soins et de cure ;
- dans les pharmacies hospitalières ou d'officine selon le projet personnel de l'élève.

Pour cette période de formation en entreprise, les élèves devront satisfaire aux conditions de vaccination et autres exigences du milieu professionnel, conformément à la réglementation en vigueur.

3. Organisation de la formation en milieu professionnel**3.1. Planification des périodes de formation**

Les périodes de formation en milieu professionnel doivent faire l'objet d'une planification visant à assurer la cohérence de la formation. Elles se répartissent sur les deux années : 2 semaines en première année de formation, 6 semaines en année terminale.

Pour les élèves relevant du contrôle en cours de formation l'évaluation de la formation en entreprise portera sur les six dernières semaines de formation en entreprise. La répartition précise dans le temps est laissée à l'initiative des établissements pour tenir compte des conditions locales et du projet pédagogique.

Les périodes en entreprise doivent permettre la découverte des différentes catégories d'usagers (enfants, adultes) des milieux sanitaires, médico-sociaux et sociaux et des différents types de structures accueillant ces usagers.

Les deux semaines en entreprise effectuées en première année ont une double finalité : faire découvrir des milieux sanitaires et sociaux et permettre la participation à des activités professionnelles en relation avec l'enseignement ayant été dispensé. Cette période en entreprise doit pouvoir être exploitée par l'équipe pédagogique avant la fin de l'année scolaire.

En dernière année, l'une des périodes de formation de trois semaines consécutives se déroule auprès de personnes adultes non autonomes, l'autre période de formation est effectuée dans un des lieux précisés au paragraphe 2 en favorisant le choix professionnel de l'élève. La deuxième période de formation en entreprise aura lieu à la fin du deuxième ou au début du troisième trimestre de l'année scolaire afin de répondre aux conditions d'évaluation.

Ces périodes de formation doivent être complémentaires afin d'acquérir ou de mobiliser les compétences du référentiel dans des situations professionnelles variées (diversité de lieux et de publics). Pour chaque lieu de formation, une attestation doit être remplie par le tuteur ou le responsable de l'établissement d'accueil. Elle précise la durée accomplie, les usagers concernés, les tâches effectuées.

L'ensemble des attestations est exigé pour la délivrance du diplôme.

3.2. Les activités

Au sein d'une équipe sanitaire, sociale, médico-sociale ou socio-éducative, sous la responsabilité du tuteur l'élève participe aux activités de soins d'hygiène, de confort, de nettoyage et de désinfection, aux activités d'animation, de loisirs, à l'aménagement des espaces de vie, aux services des repas et des collations, à la gestion des produits et à l'organisation.

Les activités professionnelles confiées à l'élève sont établies conjointement par le tuteur et les enseignants en tenant compte des possibilités de l'établissement d'accueil, des acquis antérieurs de l'élève, des compétences définies dans le référentiel du diplôme. Un document de liaison sert de base à la concertation entre les deux partenaires.

Les activités proposées à l'élève peuvent aller de la participation au travail effectué en double commande, jusqu'au travail en toute autonomie.

3.3. Le suivi de l'élève

La concertation entre l'équipe pédagogique et les tuteurs des établissements d'accueil doit se réaliser tout au long de la formation. Le document de liaison suit l'élève pendant la totalité de sa formation en entreprise afin d'assurer la complémentarité des activités proposées et des compétences mises en œuvre dans le cadre des différentes périodes.

3.4. L'évaluation des acquis de la formation en entreprise

Elle se fait selon les modalités précisées dans le règlement d'examen.

Règlement d'examen

■ Annexe II de l'arrêté du 19 août 1993

modifiée par l'arrêté du 3 août 1994.

BO n°31 du 23 septembre 1993, BO n°34 du 22 septembre 1994

A - Liste des domaines

1. Professionnel
 2. Généraux : Français – Mathématiques – sciences physiques – Histoire-géographie – Langue vivante étrangère¹ – Éducation physique et sportive.
- Les candidats autres que scolaires ou apprentis sont dispensés de l'évaluation dans le domaine de l'éducation physique et sportive.

B - Liste des épreuves terminales

Épreuves	Coef.	Forme		Durée de l'épreuve ponctuelle
		Scolaires ou apprentis ou adultes formation continue	Autres candidats	
Domaine professionnel				
EP1 – Techniques sanitaires et sociales	9			
EP1 ₁ – Techniques sanitaires et sociales	8	CCF (1)	ponctuelle (pratique et orale)	5 h 30 maximum
EP1 ₂ – Vie sociale et professionnelle (2)	1			
EP2 – Sciences et technologies	8	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	4 h maximum (3)
Domaines généraux				
EG1 – Français	4	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	2 h
EG2 – Mathématiques – sciences physiques	4	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	2 h
EG 3 – Histoire-géographie	1	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 h

1. Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes étrangères enseignées dans les lycées professionnels de l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.1.

Épreuves	Coef.	Forme		Durée de l'épreuve ponctuelle
		Scolaires ou apprentis ou adultes formation continue	Autres candidats	
EG4 – Langue vivante étrangère (4)	1	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 h
EG5 – Éducation physique et sportive	1			
Épreuves facultatives (5)				
Langue vivante étrangère		orale	orale	20 min
Éducation esthétique		CCF (1)	écrite	1 h 30

(1) Contrôle en cours de formation pour les candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat ou de CFA habilités par le recteur, y compris la formation en entreprise.

(2) Elle se déroule par décision du recteur soit sous forme orale (durée 20 minutes) soit sous forme écrite (durée 30 min).

(3) La durée de l'épreuve ne peut être inférieure à 3 heures.

(4) Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

(5) L'une des deux épreuves au choix du candidat.



Définition des épreuves du domaine professionnel

■ Annexe II de l'arrêté du 15 juin 2001

BO hors série n°7 du 29 novembre 2001

Épreuve EP1 – techniques sanitaires et sociales

Coefficient 9, dont coefficient 1 pour l'évaluation de la vie sociale et professionnelle. CCF ou 5 heures 30 au maximum pour l'épreuve ponctuelle pratique et orale. L'épreuve porte sur la mise en œuvre des techniques professionnelles caractéristiques du diplôme et sur les savoirs technologiques associés.

A - Évaluation par contrôle en cours de formation

(Candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat et de CFA habilités.) L'évaluation des acquis s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de situations d'évaluation et/ou de bilans organisés au cours de la dernière année de formation.

Ces évaluations ont lieu :

- en centre de formation d'une part ;
- au cours de la formation en entreprise d'autre part.

1. Évaluation en établissement de formation

Elle est organisée dans le cadre des activités habituelles de formation pratique. La note proposée au jury prend en compte les résultats obtenus par l'élève à l'occasion de plusieurs travaux pratiques représentatifs, de savoir-faire et de savoirs technologiques associés en :

- techniques de soins d'hygiène et de confort ;
- techniques de prévention et de sécurité ;
- techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation ;
- techniques de préparation de collations.

Le candidat doit être capable de faire des choix technologiques, d'organiser et gérer son poste de travail, d'exécuter les techniques professionnelles en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie et de contrôler la qualité du travail réalisé.

Un professionnel, au moins, est associé à la mise en œuvre des différentes situations d'évaluation (contenu, critères d'évaluation, barème, etc.).

Pour les techniques de prévention et de sécurité, l'un des évaluateurs doit être titulaire d'un monitorat de secourisme.

L'équipe pédagogique et le professionnel associé proposent conjointement une note au jury.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

2. Évaluation au cours de la formation en entreprise

2.1. Pour les candidats scolaires issus des établissements publics ou privés sous contrat, la durée de la période de formation en entreprise est de 6 semaines en dernière année de formation. Elles se répartissent en deux périodes de formation de 3 semaines

chacune dans des milieux professionnels différents. L'une des périodes, de trois semaines consécutives, se déroule auprès de personnes adultes non autonomes.

Le choix des dates de ces périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Pour les **apprentis** issus des CFA habilités, la durée de la formation en entreprise est fixée par le contrat d'apprentissage.

L'évaluation de la formation en entreprise porte obligatoirement sur des activités mettant en œuvre :

- les techniques de soins d'hygiène et de confort auprès d'adultes ;
- l'animation d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et d'activités de loisirs.

Les techniques d'aménagement d'espaces de vie, les techniques de service des repas et de collations, les techniques d'organisation ainsi que les qualités relationnelles seront évaluées lors des activités précitées.

Chacune des deux périodes de formation en entreprise fait l'objet d'une évaluation conduite par le tuteur. Un bilan est effectué en fin de PFE et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par les formateurs des entreprises d'accueil et un professeur d'enseignement professionnel.

Les évaluations s'appuient sur des critères mentionnés sur un document, remis à l'entreprise par le centre de formation. Ce document, validé par l'IEN de la spécialité et le conseiller de l'enseignement technologique, est élaboré à partir du référentiel. Afin de prendre en compte les compétences terminales, l'une des évaluations doit se situer en fin du deuxième trimestre ou au début du troisième trimestre de la dernière année de formation.

2.2. Les candidats de la formation continue relevant des GRETA peuvent être dispensés d'effectuer des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'au moins 6 mois d'activité professionnelle correspondant à la finalité professionnelle du diplôme. L'activité professionnelle devra avoir été exercée en qualité de salarié à temps plein pendant 6 mois au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen. Dans ce cas, une situation d'évaluation spécifique est mise en place par l'établissement de formation pour vérifier la possession des acquis correspondant à la formation en entreprise.

Cette situation permet d'évaluer, dans des locaux équipés :

- les techniques de soins d'hygiène et de confort auprès d'adultes ;
- la conduite d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et d'activités de loisirs.

Les techniques d'aménagement d'espaces de vie, les techniques de service des repas et de collations, les techniques d'organisation et les qualités relationnelles sont évaluées lors des activités précitées.

Les candidats ne remplissant pas ces conditions d'activités sont tenus d'effectuer les mêmes périodes de formation en entreprise que les candidats scolaires. Les acquis seront vérifiés selon les modalités définies en 2.1.

L'IEN de la spécialité et le CET veillent au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

Notation

Les notes proposées pour l'évaluation en centre de formation d'une part, en entreprise d'autre part sont d'égale valeur et s'additionnent pour obtenir la note finale pour l'épreuve EP1.

L'évaluation de la « vie sociale et professionnelle » est intégrée à l'épreuve EP1.

Cette évaluation est affectée du coefficient 1 qui s'ajoute au coefficient 8 de l'épreuve professionnelle.

Elle s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion d'une situation d'évaluation en centre de formation qui se déroule au cours de la dernière année de formation. Elle peut donner lieu à plusieurs séquences d'évaluation et prendre appui sur la formation en entreprise.

Elle doit permettre de mettre en œuvre les compétences définies par le programme de vie sociale et professionnelle dont obligatoirement celles relevant du domaine « entreprise et vie professionnelle ». Elle permet notamment de vérifier l'aptitude du candidat à :

- mobiliser des connaissances scientifiques technologiques et juridiques ;
- analyser une situation de la vie professionnelle ou de la vie quotidienne en vue d'effectuer des choix et de mettre en œuvre des actions pertinentes ;
- exercer son esprit critique et faire preuve de capacités d'adaptation.

Les inspecteurs de l'Éducation nationale des spécialités veillent au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité des équipes pédagogiques.

B - Évaluation par épreuve ponctuelle

(Autres candidats.)

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle. Elle porte sur les compétences caractéristiques du diplôme. Elle comprend deux parties d'égale valeur.

Le travail demandé et le degré des exigences sont ceux du référentiel au niveau terminal.

Partie A : techniques sanitaires – partie pratique

Durée : 2 heures 30 au maximum.

Cette partie a pour but d'évaluer la maîtrise des techniques sanitaires (techniques de soins d'hygiène et de confort, techniques de prévention et de sécurité, techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation).

Le candidat doit être capable de faire des choix technologiques, d'organiser et gérer son poste de travail, d'exécuter les techniques professionnelles en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie et de contrôler la qualité du travail réalisé.

Au cours ou à l'issue de l'épreuve, le jury demande au candidat de justifier son action. Participent à l'évaluation un professeur de techniques professionnelles et un membre de la profession. L'un des évaluateurs doit être titulaire d'un monitorat de secourisme.

Partie B : techniques socio-éducatives et de loisirs – partie pratique et orale

Durée : 3 heures au maximum.

Cette partie de l'épreuve a pour but d'évaluer les techniques socio-éducatives et de loisirs. Elle peut inclure la préparation et le service d'une collation, l'aménagement d'un espace de vie dans le cadre d'une action d'animation.

Elle comporte un temps de préparation (2 heures 30 au maximum) suivi d'une présentation et d'un entretien (30 minutes) avec le jury.

Pour une situation donnée (projet global d'animation, public donné, matériel mis à disposition), le candidat :

- propose par écrit l'organisation d'une activité ;
- prépare la mise en œuvre de celle-ci ;
- en présence du jury, justifie l'activité choisie et réalise tout ou partie de celle-ci.

L'entretien mené par le jury porte sur l'activité choisie et un dossier réalisé par le candidat.

Le dossier porte sur la PFE ou l'activité professionnelle du candidat et n'excède pas 15 pages plus éventuellement des annexes. Il porte sur une catégorie d'utilisateurs (enfants ou personnes âgées ou personnes handicapées). Il comporte pour ce public :

- la présentation des structures dans lesquelles le candidat a effectué la partie de PFE correspondante ou son activité professionnelle ;
- la présentation et l'analyse de quelques activités réalisées par le candidat. Celles-ci doivent être relatives aux jeux, aux animations ainsi qu'à l'acquisition, au maintien et à la restauration de l'autonomie ;
- l'indication, par le tuteur ou le responsable de l'entreprise d'accueil, des compétences techniques acquises par le candidat et de ses qualités relationnelles.

Le dossier présenté par le candidat est accompagné des attestations correspondantes, précisant les lieux, les durées accomplies, le type de public concerné, les tâches effectuées. Ces attestations sont exigées pour la délivrance du diplôme.

Le candidat ayant échoué à l'examen est autorisé à représenter le dossier réalisé au cours de sa formation en entreprise ou à partir de son expérience professionnelle pour deux sessions consécutives. Dans ce cas, il est dispensé de justifier d'une nouvelle formation en entreprise ou d'une autre activité professionnelle.

Cette dernière disposition s'applique également au candidat ayant échoué à la session précédente alors qu'il relevait du contrôle en cours de formation s'il ne se représente pas le diplôme dans le cadre d'un établissement public ou privé sous contrat ou d'un centre de formation d'apprentis habilité. Ce candidat devra alors présenter un dossier sur la base des éléments recueillis lors de la formation en entreprise ou de l'activité professionnelle précédemment accomplie.

Le jury évalue :

- la pertinence de l'activité proposée et de l'organisation prévue, dans le cadre de la situation donnée par le jury ;
- la qualité de l'analyse des activités présentées dans le dossier ;
- les connaissances relatives aux techniques éducatives et de loisirs et, éventuellement, celles concernant les techniques de préparation de collations et d'aménagement des espaces de vie ;
- l'aptitude à la communication et les qualités relationnelles.

La note attribuée doit en outre tenir compte de la qualité de la PFE ou de l'activité professionnelle réalisée et notamment des capacités du candidat à exercer la profession.

Participent à l'évaluation un professeur de techniques professionnelles et un membre de la profession.

L'évaluation de la « vie sociale et professionnelle » est intégrée à l'épreuve pratique et affectée d'un coefficient 1 qui s'ajoute au coefficient 8 de l'épreuve professionnelle.

Elle se déroule, par décision du recteur, soit sous forme orale (durée : 20 minutes) soit sous forme écrite par questionnaire (durée : 30 minutes).

Des questions sont posées au candidat portant sur plusieurs aspects du programme de vie sociale et professionnelle dont une partie concerne obligatoirement le domaine « entreprise et vie professionnelle ».

L'évaluation permet d'apprécier les compétences acquises et l'aptitude du candidat à :

- mobiliser des connaissances scientifiques technologiques et juridiques ;
- analyser une situation de la vie professionnelle ou de la vie quotidienne en vue d'effectuer des choix et de mettre en œuvre des actions pertinentes ;
- exercer son esprit critique et faire preuve de capacités d'adaptation.

Épreuve EP2 – sciences et technologies

Coefficient : 8.

Durée : 4 heures au maximum – Évaluation ponctuelle écrite.

L'épreuve a pour but de vérifier les connaissances scientifiques et technologiques ainsi que l'aptitude à les mobiliser dans des situations professionnelles. Elle comprend plusieurs questions indépendantes ou liées portant sur chacun des programmes suivants :

- biologie humaine et/ou nutrition-alimentation ;
- microbiologie et/ou technologie ;
- sciences médico-sociales.

L'évaluation porte sur l'exactitude des connaissances, les qualités d'analyse et de synthèse, l'aptitude au raisonnement.

Des documents sont éventuellement mis à la disposition des candidats.

Conditions relatives aux titulaires du BEP Carrières sanitaires et sociales qui souhaitent postuler le CAP Petite enfance

Les titulaires du BEP Carrières sanitaires et sociales passent obligatoirement l'épreuve EP2 du CAP Petite enfance :

- en contrôle en cours de formation pour les candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat et de CFA habilités ;
- en épreuve ponctuelle terminale pour les autres candidats.

Ils doivent obtenir la note 10/20 à cette épreuve pour se voir délivrer le CAP.

Par ailleurs, ils doivent avoir effectué des périodes de **formation en entreprise** dont les attestations sont exigées pour la délivrance du diplôme.

Le candidat doit justifier :

- soit d'une activité professionnelle correspondant à la finalité du diplôme et exercée en qualité de salarié à temps plein pendant 6 mois au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen ;
- soit de 6 semaines de formation en entreprises réparties en deux périodes de trois semaines chacune obligatoirement auprès d'enfants de 0 à 2 ans d'une part et d'enfants de 2 à 6 ans d'autre part. Ces périodes doivent être effectuées l'année de l'examen. Les 6 autres semaines exigées pour le CAP sont validées du fait de l'obtention du BEP CSS.

Définition des épreuves terminales des domaines généraux

■ Annexe de l'arrêté du 11 janvier 1988

modifiée par l'annexe de l'arrêté du 3 août 1994.

BO spécial 1 du 18 janvier 1988 et BO n°34 du 22 septembre 1994

Épreuves obligatoires

Français

Épreuve écrite – Durée : 2 heures – Coefficient : 4.

L'épreuve comporte deux parties :

- une première partie, notée sur 10, évalue les compétences de lecture ;
- une deuxième partie, notée sur 10, évalue les compétences d'écriture.

L'épreuve s'appuie sur un ou plusieurs supports d'évaluation : textes littéraires ou non, images...

Dans la première partie, deux ou trois questions visent à vérifier la capacité du candidat à construire le sens global du ou des textes.

La seconde partie vise à évaluer la capacité du candidat à écrire un texte qui s'inscrit dans une situation de communication clairement précisée par l'énoncé.

Le texte attendu, dont la longueur est indiquée, peut relever de différents types d'écrits.

Mathématiques – Sciences physiques

Épreuve écrite – Coefficient : 4.

Suivant la spécialité des diplômes, l'épreuve comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques (1 heure) et l'autre les sciences physiques (1 heure), ou ne concerne que les mathématiques (1 heure).

Mathématiques

L'épreuve a pour but de mettre en œuvre :

- des connaissances spécifiques aux mathématiques ;
- des capacités méthodologiques.

À travers deux ou trois exercices, le sujet doit mettre en valeur les acquis spécifiques du cycle de détermination. Il doit prendre appui sur trois types de situations :

1. L'application des savoirs et savoir-faire de base.
2. La mise en œuvre de capacités méthodologiques, l'énoncé étant rédigé de manière à privilégier l'une d'entre elles, autre que « réaliser ».
3. L'étude d'une situation permettant d'évaluer le candidat par rapport à son aptitude à mobiliser ses connaissances et à mettre au point un raisonnement.

L'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé : l'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur spécifique aux examens et concours relevant du ministère de l'Éducation nationale.

Sciences physiques

L'épreuve a pour but de mettre en œuvre :

- des connaissances spécifiques aux sciences physiques ;
- des capacités méthodologiques.

Le sujet doit permettre d'identifier deux types de situation :

1. Un ou des exercices de physique ou chimie restituant, à l'aide d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) ou d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire pris parmi les activités supports proposées dans le programme. Au sujet de cette expérience décrite, il est posé quelques questions conduisant le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances spécifiques en la matière ;
- à recenser les observations pertinentes ;
- à organiser les informations fournies pour en déduire une interprétation.

2. Un ou des exercices de physique ou chimie mettant en œuvre une ou plusieurs grandeurs et les relations entre elles.

Il convient d'éviter de transformer tous les exercices en une épreuve purement calculatoire.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable de :

- montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les unités mis en œuvre ;
- donner un ordre de grandeur cohérent compte tenu des mesures fournies ;
- mettre en valeur sa connaissance des définitions, des lois et des modèles utilisés ;
- organiser les étapes de la résolution du problème scientifique posé ;
- porter un jugement critique.

Histoire – Géographie

Épreuve écrite – Durée : 1 heure – Coefficient : 1.

Histoire ou géographie (selon le choix fait par la Commission de choix de sujet).

À partir d'un thème précis se rapportant au programme de terminale de BEP, le sujet sera composé de deux à trois documents, adaptés au niveau des élèves et de nature variée (textes, cartes, données statistiques, courbes, diagrammes, images, photographies...).

On évaluera les compétences des élèves à :

- relever et analyser des informations contenues dans les documents ;
- mettre en relation ces documents en intégrant les connaissances acquises au cours de l'année scolaire.

Langue vivante étrangère

Épreuve écrite – Durée : 1 heure.

L'épreuve comporte :

- soit une traduction en français d'un texte simple et concret ;
- soit une rédaction en langue étrangère (réponses à des questions qui peuvent porter sur un texte, ou développement d'un sujet simple et concret) ;
- soit des exercices (questionnaire à choix multiple, exercices lacunaires...) portant sur les éléments linguistiques des programmes et pouvant se rapporter à un texte.

Éducation physique et sportive

Coefficient : 1.

L'arrêté du 25 septembre 2002 fixe le programme de l'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les CAP, les BEP et les baccalauréats professionnels (BO n° 39 du 24 octobre 2002 et JO du 4 octobre 2002).

Épreuves facultatives

Langue vivante étrangère

L'épreuve comportera :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, image...) ;
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).

Langues régionales

■ Arrêté du 5 juin 1991

Article premier – Les candidats au brevet d'études professionnelles ou au certificat d'aptitude professionnelle peuvent se présenter à une épreuve facultative de langues régionales lorsque le règlement particulier du diplôme prévoit une épreuve facultative. Ils peuvent choisir entre les langues régionales suivantes : basque, breton, catalan, corse, langue d'oc, tahitien, gallo, langues régionales d'Alsace, langues régionales des pays mosellans.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.

Art. 2 – Le présent arrêté entrera en vigueur à compter de la session de 1992. Toutefois, à titre exceptionnel le recteur de l'académie de la Corse pourra organiser une épreuve facultative de langues régionales dès la session de 1991.

Éducation esthétique

Évaluation par contrôle en cours de formation

(Candidats issus d'établissements d'enseignement publics, privés sous contrat et de CFA habilités par le recteur.)

L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation se déroulant en dernière année de formation et pouvant donner lieu à plusieurs séquences d'évaluation.

Pour les candidats relevant du cycle de détermination, la première situation a lieu en fin de seconde professionnelle, la seconde au cours du dernier trimestre de l'année terminale. Toutefois, pour la session de 1995, les deux situations d'évaluation auront lieu au cours de la dernière année de formation. Pour les candidats autres que susmentionnés, les deux situations d'évaluation se déroulent en dernière année.

À partir de différents travaux réalisés : exploitation de documents fournis ; réalisation de croquis commentés succinctement par écrit ; mise en forme d'un dossier comprenant des références iconographiques choisies dans un ensemble fourni par le professeur, des relevés, des croquis, des commentaires, ... le professeur vérifie les compétences du candidat à :

- analyser un ou plusieurs éléments réels ou figurés, traduire ses constats ;
- identifier les caractéristiques essentielles d'un mouvement artistique ;
- exploiter les constituants plastiques et leurs relations ;
- comparer des productions relevant des arts plastiques ou des arts appliqués, les situer dans le champ artistique.

Évaluation par épreuve ponctuelle

(Autres candidats – Durée : 1 heure 30.)

À partir d'une documentation fournie (4 pages au maximum, format A4) historique et contemporaine, il est demandé au candidat de réaliser des analyses et des propositions graphiques et colorées et de les commenter succinctement par écrit (relevés, notations et études analytiques, croquis...).

Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de :

- analyser un ou plusieurs éléments réels ou figurés ;
- transférer des éléments, des types d'organisation ;

- identifier les caractéristiques essentielles d'un mouvement artistique ;
- comparer des productions issues des arts plastiques ou des arts appliqués, les situer dans le champ artistique ;
- utiliser un moyen d'expression adapté au problème traité.

Pour la notation, il est tenu compte de :

- la rigueur de l'analyse, la validité des comparaisons, la pertinence des notions relevant de la culture artistique ;
- la richesse des propositions et l'adéquation des réponses au problème posé ;
- la qualité et la pertinence du moyen d'expression choisi, la maîtrise de la technique utilisée.

T ableau de correspondance d'épreuves

■ Annexe III de l'arrêté du 15 juin 2001

BO hors série n°7 du 29 novembre 2001

Le candidat conserve pendant cinq ans le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10/20 obtenues au domaine professionnel et aux domaines généraux du Brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales créé par l'arrêté du 19 août 1993 modifié. Le tableau ci-dessous précise ces correspondances :

Brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales (arrêté du 19 août 1993 modifié)	Brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales défini par le présent arrêté
DOMAINE PROFESSIONNEL	
Épreuve EP1 Techniques sanitaires et sociales	Épreuve EP1 Techniques sanitaires et sociales
Épreuves EP2 Sciences et technologies	Épreuve EP2 Sciences et technologies
DOMAINES GÉNÉRAUX	
Épreuve EG1 Français	Épreuve EG1 Français
Épreuve EG2 Mathématiques – sciences physiques	Épreuve EG2 Mathématiques – sciences physiques
Épreuve EG3 Histoire-géographie	Épreuve EG3 Histoire-géographie
Épreuve EG4 Langue vivante étrangère	Épreuve EG4 Langue vivante étrangère
Épreuve EG5 Éducation physique et sportive	Épreuve EG5 Éducation physique et sportive

R

eport d'épreuves

■ Annexe III de l'arrêté du 19 août 1993

modifiée par l'arrêté du 3 août 1994.

BO n°31 du 23 septembre 1993

BO n°34 du 22 septembre 1994

Pour les sessions de 1995, 1996, 1997, 1998 et 1999, les candidats admissibles à la session 1994 du brevet d'études professionnelles préparatoire aux carrières sanitaires et sociales peuvent conserver le bénéfice de l'ensemble des notes obtenues aux épreuves de la première série du brevet d'études professionnelles affectées du coefficient 15. Ils subissent dans ce cas les épreuves suivantes :

- EP2 Sciences et technologies : coefficient 8 ;
- EG3 Histoire-géographie : coefficient 1 ;
- EG4 Langue vivante étrangère : coefficient 1.

Le diplôme est attribué aux candidats ayant obtenu une note moyenne générale égale ou supérieure à 10.

Les candidats se présentant à l'examen du brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales à partir de 1995 et renonçant à la possibilité de conserver ces bénéfices, entrent définitivement dans le cadre des dispositions du décret n° 87-851 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des brevets d'études professionnelles.

**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE**

**DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

Service des formations

Sous-direction des formations
professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté modifiant l'arrêté du 19 août
1993 modifié portant création du brevet
d'études professionnelles *Carrières
sanitaires et sociales*.

NOR/MEN E 0101180 A

LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE

- VU le décret n° 87-851 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des brevets d'études professionnelles délivrés par le ministre de l'éducation nationale ;
- VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le ministre de l'éducation nationale ;
- VU l'arrêté du 19 août 1993 portant création du brevet d'études professionnelles *Carrières sanitaires et sociales* ;
- VU l'arrêté du 26 avril 1995 relatif aux dispenses des domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle ;
- VU l'arrêté du 5 août 1998 modifié relatif à des dispenses de domaines généraux aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;
- VU l'arrêté du 25 février 2000 fixant l'organisation et les horaires des enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant aux BEP ;
- VU l'arrêté du 20 novembre 2000 relatif à la notation aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;
- VU l'avis de la commission professionnelle consultative secteur sanitaire et social en date du 11 octobre 2000 ;

ARRETE

Art. 1. – L'article 3 de l'arrêté du 19 août 1993 modifié susvisé portant création du brevet d'études professionnelles *Carrières sanitaires et sociales* est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :
« La liste et les horaires des enseignements applicables en seconde professionnelle et en terminale du cycle de formation conduisant à la délivrance des brevets d'études professionnelles sont définis conformément aux tableaux figurant aux annexes VI de l'arrêté du 25 février 2000 susvisé ».

Art. 2. – Le 4^{ème} alinéa de l'article 5 de l'arrêté du 19 août 1993 modifié susvisé est abrogé.

Art. 3. - L'article 6 de l'arrêté du 19 août 1993 modifié susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« La préparation au brevet d'études professionnelles *Carrières sanitaires et sociales* comporte une période de formation en entreprise de 8 semaines, définie en annexe I au présent arrêté ».

Art. 4. - La définition des épreuves figure en annexe II au présent arrêté.

Art. 5. - L'article 10 de l'arrêté du 19 août 1993 modifié susvisé est abrogé.

Art. 6. - Le candidat titulaire du brevet d'études professionnelles *Carrières sanitaires et sociales* peut, à sa demande, être dispensé des épreuves EP1, EP3 et EP4 du certificat d'aptitude professionnelle *petite enfance*. Les conditions à remplir par le titulaire du brevet d'études professionnelles *Carrières sanitaires et sociales* pour postuler l'épreuve EP2 du certificat d'aptitude professionnelle *petite enfance* sont définies en annexe II au présent arrêté.

Art. 7. - Les correspondances entre les domaines et épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 19 août 1993 modifié susvisé et les épreuves de l'examen prévu par le présent arrêté sont précisées en annexe III au présent arrêté.

Art. 8. - Les dispositions du présent arrêté sont applicables à la session 2002 de l'examen du brevet d'études professionnelles *Carrières sanitaires et sociales*.

Art. 9. - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 15 juin 2001

Pour le Ministre et par délégation,
Le Directeur de l'Enseignement Scolaire
Jean-Paul de Gaudemar

Nota : Le présent arrêté et son annexe III seront publiés au bulletin officiel de l'éducation nationale du 19 juillet 2001

L'arrêté et l'ensemble de ses annexes sont disponibles au Centre national de documentation pédagogique 13, rue du Four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. Ils sont diffusés en ligne à l'adresse suivante : [http : // www.cndp.fr](http://www.cndp.fr)

ANNEXE I

Période de formation en entreprise

1. Objectifs de la formation en entreprise

La formation en milieu professionnel d'une durée de 8 semaines sur les deux années préparatoires au B.E.P. Carrières sanitaires et sociales doit s'articuler avec la formation donnée en établissement scolaire.

Elle doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en œuvre des compétences (savoirs, savoir-faire, savoir être) requises pour l'obtention du diplôme. Elle contribue à développer les capacités d'autonomie, d'initiative et de responsabilité.

La période de formation en entreprise est l'occasion pour l'élève :

- d'appréhender concrètement l'organisation des établissements et des services sanitaires et sociaux, leurs personnels et leurs usagers ;
- d'apprendre à travailler en situation réelle, en présence d'usagers, avec les ressources et les contraintes du milieu professionnel ;
- de s'insérer dans une équipe de professionnels ;
- de mettre en œuvre ou d'acquérir, sous la responsabilité d'une personne qualifiée, des savoir-faire définis dans le référentiel du diplôme ;
- d'appréhender les différentes actions visant à la qualité de service, à l'hygiène des établissements et des services, à l'amélioration des situations de travail.

Elle doit aider l'élève à définir ses choix professionnels futurs.

2. Les lieux de formation en milieu professionnel

La formation en entreprise se déroule :

- dans les services et établissements de la petite enfance et de l'enfance ;
- dans les services et les établissements sociaux et médico-sociaux destinés aux personnes handicapées et aux personnes âgées ;
- dans les équipements et services sociaux ;
- dans les services d'hospitalisation, de soins et de cure ;
- dans les pharmacies hospitalières ou d'officine selon le projet personnel de l'élève.

Pour cette période de formation en entreprise, les élèves devront satisfaire aux conditions de vaccination et autres exigences du milieu professionnel, conformément à la réglementation en vigueur.

3. Organisation de la formation en milieu professionnel

3.1. Planification des périodes de formation

Les périodes de formation en milieu professionnel doivent faire l'objet d'une planification visant à assurer la cohérence de la formation. Elles se répartissent sur les deux années : 2 semaines en première année de formation, 6 semaines en année terminale.

Pour les élèves relevant du contrôle en cours de formation l'évaluation de la formation en entreprise portera sur les six dernières semaines de formation en entreprise.

La répartition précise dans le temps est laissée à l'initiative des établissements pour tenir compte des conditions locales et du projet pédagogique.

Les périodes en entreprise doivent permettre la découverte des différentes catégories d'usagers (enfants, adultes) des milieux sanitaires, médico-sociaux et sociaux et des différents types de structures accueillant ces usagers.

Les deux semaines en entreprise effectuées en 1^{ère} année ont une double finalité : faire découvrir des milieux sanitaires et sociaux et permettre la participation à des activités professionnelles en relation avec l'enseignement ayant été dispensé. Cette période en entreprise doit pouvoir être exploitée par l'équipe pédagogique avant la fin de l'année scolaire.

En dernière année, l'une des périodes de formation de trois semaines consécutives se déroule auprès de personnes adultes non autonomes, l'autre période de formation est effectuée dans un des lieux précisés au paragraphe 2 en favorisant le choix professionnel de l'élève. La deuxième période de formation en entreprise aura lieu à la fin du 2^{ème} ou au début du 3^{ème} trimestre de l'année scolaire afin de répondre aux conditions d'évaluation.

Ces périodes de formation doivent être complémentaires afin d'acquérir ou de mobiliser les compétences du référentiel dans des situations professionnelles variées (diversité de lieux et de publics). Pour chaque lieu de formation, une attestation doit être remplie par le tuteur ou le responsable de l'établissement d'accueil. Elle précise la durée accomplie, les usagers concernés, les tâches effectuées.

L'ensemble des attestations est exigé pour la délivrance du diplôme.

3.2. Les activités

Au sein d'une équipe sanitaire, sociale, médico-sociale ou socio-éducative, sous la responsabilité du tuteur l'élève participe aux activités de soins d'hygiène, de confort, de nettoyage et de désinfection, aux activités d'animation, de loisirs, à l'aménagement des espaces de vie, aux services des repas et des collations, à la gestion des produits et à l'organisation.

Les activités professionnelles confiées à l'élève sont établies conjointement par le tuteur et les enseignants en tenant compte des possibilités de l'établissement d'accueil, des acquis antérieurs de l'élève, des compétences définies dans le référentiel du diplôme. Un document de liaison sert de base à la concertation entre les deux partenaires.

Les activités proposées à l'élève peuvent aller de la participation, au travail effectué en double commande, jusqu'au travail en toute autonomie.

3.3. Le suivi de l'élève

La concertation entre l'équipe pédagogique et les tuteurs des établissements d'accueil doit se réaliser tout au long de la formation. Le document de liaison suit l'élève pendant la totalité de sa formation en entreprise afin d'assurer la complémentarité des activités proposées et des compétences mises en oeuvre dans le cadre des différentes périodes.

3.4. L'évaluation des acquis de la formation en entreprise

Elle se fait selon les modalités précisées dans le règlement d'examen.

ANNEXE II

Définition des épreuves du domaine professionnel

Epreuve EP1 - Techniques sanitaires et sociales (coeff 9, dont coeff 1 pour l'évaluation de la vie sociale et professionnelle)

CCF ou 5h30 max ponctuelle pratique et orale

L'épreuve porte sur la mise en œuvre des techniques professionnelles caractéristiques du diplôme et sur les savoirs technologiques associés.

A. Evaluation par contrôle en cours de formation (candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat et de CFA habilités).

L'évaluation des acquis s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de situations d'évaluation et/ou de bilans organisés au cours de la dernière année de formation.

Ces évaluations ont lieu :

- en centre de formation d'une part,
- au cours de la formation en entreprise d'autre part.

1. Evaluation en établissement de formation

Elle est organisée dans le cadre des activités habituelles de formation pratique. La note proposée au jury prend en compte les résultats obtenus par l'élève à l'occasion de plusieurs travaux pratiques représentatifs, de savoir-faire et de savoirs technologiques associés en :

- techniques de soins d'hygiène et de confort,
- techniques de prévention et de sécurité,
- techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation,
- techniques de préparation de collations.

Le candidat doit être capable de faire des choix technologiques, d'organiser et gérer son poste de travail, d'exécuter les techniques professionnelles en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie et de contrôler la qualité du travail réalisé.

Un professionnel, au moins, est associé à la mise en œuvre des différentes situations d'évaluation (contenu, critères d'évaluation, barème...).

Pour les techniques de prévention et de sécurité, l'un des évaluateurs doit être titulaire d'un monitorat de secourisme.

L'équipe pédagogique, et le professionnel associé, proposent conjointement une note au jury.

L'Inspecteur de l'Education nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

2 - Evaluation au cours de la formation en entreprise

2.1. Pour les **candidats scolaires** issus des établissements publics ou privés sous contrat, la durée de la période de formation en entreprise est de 6 semaines en dernière année de formation. Elles se répartissent en deux périodes de formation de 3 semaines chacune dans des milieux professionnels différents. L'une des périodes, de trois semaines consécutives se déroule auprès de personnes adultes non autonomes.

Le choix des dates de ces périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Pour les **apprentis** issus des CFA habilités, la durée de la formation en entreprise est fixée par le contrat d'apprentissage.

L'évaluation de la formation en entreprise porte obligatoirement sur des activités mettant en œuvre :

- les techniques de soins d'hygiène et de confort auprès d'adultes ;
- l'animation d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et d'activités de loisirs.

Les techniques d'aménagement d'espaces de vie, les techniques de services des repas et de collations, les techniques d'organisation ainsi que les qualités relationnelles seront évaluées lors des activités précitées.

Chacune des deux périodes de formation en entreprise fait l'objet d'une évaluation conduite par le tuteur. Un bilan est effectué en fin de PFE et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par les formateurs des entreprises d'accueil et un professeur d'enseignement professionnel.

Les évaluations s'appuient sur des critères mentionnés sur un document, remis à l'entreprise par le centre de formation. Ce document, validé par l'IEN de la spécialité et le Conseiller de l'Enseignement Technologique, est élaboré à partir du référentiel. Afin de prendre en compte les compétences terminales, l'une des évaluations doit se situer en fin du 2^{ème} trimestre ou au début du 3^{ème} trimestre de la dernière année de formation.

2.2. Les candidats de la formation continue relevant des GRETA peuvent être dispensés d'effectuer des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'au moins 6 mois d'activité professionnelle correspondant à la finalité professionnelle du diplôme. L'activité professionnelle devra avoir été exercée en qualité de salarié à temps plein pendant 6 mois au cours de l'année précédent l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédent l'examen. Dans ce cas, une situation d'évaluation spécifique est mise en place par l'établissement de formation pour vérifier la possession des acquis correspondant à la formation en entreprise.

Cette situation permet d'évaluer, dans des locaux équipés :

- les techniques de soins d'hygiène et de confort auprès d'adultes ;
- la conduite d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et d'activités de loisirs.

Les techniques d'aménagement d'espaces de vie, les techniques de services des repas et de collations, les techniques d'organisation et les qualités relationnelles sont évaluées lors des activités précitées.

Les candidats ne remplissant pas ces conditions d'activités sont tenus d'effectuer les mêmes périodes de formation en entreprise que les candidats scolaires. Les acquis seront vérifiés selon les modalités définies en 2.1.

L'IEN de la spécialité et le CET veillent au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

Notation

Les notes proposées pour l'évaluation en centre de formation d'une part, en entreprise d'autre part sont d'égale valeur et s'additionnent pour obtenir la note finale pour l'épreuve EP 1.

L'évaluation de la « vie sociale et professionnelle » est intégrée à l'épreuve EP1.

Cette évaluation est affectée d'un coefficient 1 qui s'ajoute au coefficient 8 de l'épreuve professionnelle.

Elle s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion d'une situation d'évaluation en centre de formation qui se déroule au cours de la dernière année de formation. Elle peut donner lieu à plusieurs séquences d'évaluation et prendre appui sur la formation en entreprise.

Elle doit permettre de mettre en œuvre les compétences définies par le programme de vie sociale et professionnelle dont obligatoirement celles relevant du domaine "entreprise et vie professionnelle". Elle permet notamment de vérifier l'aptitude du candidat à :

- mobiliser des connaissances scientifiques technologiques et juridiques... ;
- analyser une situation de la vie professionnelle ou de la vie quotidienne en vue d'effectuer des choix et de mettre en œuvre des actions pertinentes ;
- exercer son esprit critique et faire preuve de capacités d'adaptation.

Les inspecteurs de l'éducation nationale des spécialités veillent au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité des équipes pédagogiques.

B. Evaluation par épreuve ponctuelle (autres candidats).

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle. Elle porte sur les compétences caractéristiques du diplôme. Elle comprend deux parties d'égale valeur.

Le travail demandé et le degré des exigences sont ceux du référentiel au niveau terminal.

Partie A : Techniques sanitaires - partie pratique (durée : 2h30 max.).

Cette partie a pour but d'évaluer la maîtrise des techniques sanitaires (techniques de soins d'hygiène et de confort, techniques de prévention et de sécurité, techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation).

Le candidat doit être capable de faire des choix technologiques, d'organiser et gérer son poste de travail, d'exécuter les techniques professionnelles en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie et de contrôler la qualité du travail réalisé.

Au cours ou à l'issue de l'épreuve, le jury demande au candidat de justifier son action.

Participent à l'évaluation, un professeur de techniques professionnelles et un membre de la profession. L'un des évaluateurs doit être titulaire d'un monitorat de secourisme.

Partie B : Techniques socio-éducatives et de loisirs - partie pratique et orale (durée : 3h max.).

Cette partie de l'épreuve a pour but d'évaluer les techniques socio-éducatives et de loisirs. Elle peut inclure la préparation et le service d'une collation, l'aménagement d'un espace de vie dans le cadre d'une action d'animation.

Elle comporte un temps de préparation (2h30 max) suivi d'une présentation et d'un entretien (30mn) avec le jury.

Pour une situation donnée (projet global d'animation, public donné, matériel mis à disposition) le candidat :

- propose par écrit l'organisation d'une activité ;
- prépare la mise en œuvre de celle-ci ;
- en présence du jury, justifie l'activité choisie et réalise tout ou partie de celle-ci.

L'entretien mené par le jury porte sur l'activité choisie et un dossier réalisé par le candidat.

Le dossier porte sur la PFE ou l'activité professionnelle du candidat et n'excède pas 15 pages plus éventuellement des annexes. Il porte sur une catégorie d'usagers (enfants ou personnes âgées ou personnes handicapées). Il comporte pour ce public :

- la présentation des structures dans lesquelles le candidat a effectué la partie de PFE correspondante ou son activité professionnelle ;
- la présentation et l'analyse de quelques activités réalisées par le candidat. Celles-ci doivent être relatives aux jeux, aux animations ainsi qu'à l'acquisition, au maintien et à la restauration de l'autonomie ;
- l'indication, par le tuteur ou le responsable de l'entreprise d'accueil, des compétences techniques acquises par le candidat et de ses qualités relationnelles.

Le dossier présenté par le candidat est accompagné des attestations correspondantes, précisant les lieux, les durées accomplies, le type de public concerné, les tâches effectuées. Ces attestations sont exigées pour la délivrance du diplôme.

Le candidat ayant échoué à l'examen est autorisé à représenter le dossier réalisé au cours de sa formation en entreprise ou à partir de son expérience professionnelle pour deux sessions consécutives. Dans ce cas, il est dispensé de justifier d'une nouvelle formation en entreprise ou d'une autre activité professionnelle.

Cette dernière disposition s'applique également au candidat ayant échoué à la session précédente alors qu'il relevait du contrôle en cours de formation s'il ne reprépare pas le diplôme dans le cadre d'un établissement public ou privé sous contrat ou d'un centre de formation d'apprentis habilité. Ce candidat devra alors présenter un dossier sur la base des éléments recueillis lors de la formation en entreprise ou de l'activité professionnelle précédemment accomplie.

Le jury évalue :

- la pertinence de l'activité proposée et de l'organisation prévue, dans le cadre de la situation donnée par le jury ;
- la qualité de l'analyse des activités présentées dans le dossier ;
- les connaissances relatives aux techniques éducatives et de loisirs et, éventuellement celles concernant les techniques de préparation de collations et d'aménagement des espaces de vie ;
- l'aptitude à la communication et les qualités relationnelles.

La note attribuée doit en outre tenir compte de la qualité de la PFE ou de l'activité professionnelle réalisée et notamment des capacités du candidat à exercer la profession.

Participent à l'évaluation un professeur de techniques professionnelles et un membre de la profession.

L'évaluation de la « vie sociale et professionnelle » est intégrée à l'épreuve pratique et affectée d'un coefficient 1 qui s'ajoute au coefficient 8 de l'épreuve professionnelle.

Elle se déroule, par décision du recteur, soit sous forme orale (durée 20 min) soit sous forme écrite par questionnaire (durée 30 min).

Des questions sont posées au candidat portant sur plusieurs aspects du programme de vie sociale et professionnelle dont une partie concerne obligatoirement le domaine "entreprise et vie professionnelle".

L'évaluation permet d'apprécier les compétences acquises et l'aptitude du candidat à :

- mobiliser des connaissances scientifiques technologiques et juridiques... ;
- analyser une situation de la vie professionnelle ou de la vie quotidienne en vue d'effectuer des choix et de mettre en œuvre des actions pertinentes ;
- exercer son esprit critique et faire preuve de capacités d'adaptation.

Epreuve EP2 - Sciences et technologies (coeff 8)

4 h max ponctuelle écrite

L'épreuve a pour but de vérifier les connaissances scientifiques et technologiques ainsi que l'aptitude à les mobiliser dans des situations professionnelles. Elle comprend plusieurs questions indépendantes ou liées portant sur chacun des programmes suivants :

- biologie humaine et/ou nutrition - alimentation ;
- microbiologie et/ou technologie ;
- sciences médico-sociales.

L'évaluation porte sur l'exactitude des connaissances, les qualités d'analyse et de synthèse, l'aptitude au raisonnement ;

Des documents sont éventuellement mis à la disposition des candidats.

*

*

*

Conditions relatives aux titulaires du BEP Carrières sanitaires et sociales qui souhaitent postuler le CAP Petite enfance.

Les **titulaires** du BEP Carrières sanitaires et sociales passent obligatoirement l'épreuve **EP2 du CAP Petite enfance** :

- **en contrôle en cours de formation pour les candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat et de CFA habilités,**
- **en épreuve ponctuelle terminale pour les autres candidats.**

Ils doivent obtenir la note 10/20 à cette épreuve pour se voir délivrer le CAP.

Par ailleurs, ils doivent avoir effectué des périodes de formation en entreprise dont les attestations sont exigées pour la délivrance du diplôme.

Le candidat doit justifier :

- soit d'une activité professionnelle correspondant à la finalité du diplôme et exercée en qualité de salarié à temps plein pendant 6 mois au cours de l'année précédent l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédent l'examen,
- soit de 6 semaines de formation en entreprises réparties en deux périodes de trois semaines chacune obligatoirement auprès d'enfants de 0 à 2 ans d'une part et d'enfants de 2 à 6 ans d'autre part. Ces périodes doivent être effectuées l'année de l'examen. Les 6 autres semaines exigées pour le CAP sont validées du fait de l'obtention du BEP CSS.

ANNEXE III

Tableau de correspondance d'épreuves

Le candidat conserve pendant cinq ans le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10/20 obtenues au domaine professionnel et aux épreuves ainsi qu'aux domaines généraux du Brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales créé par l'arrêté du 19 août 1993 modifié. Le tableau ci-dessous précise ces correspondances :

Brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales (arrêté du 19 août 1993 modifié)	Brevet d'études professionnelles Carrières sanitaires et sociales défini par le présent arrêté
Epreuve EP1 Techniques sanitaires et sociales	Epreuve EP1 Techniques sanitaires et sociales
Epreuves EP2 Sciences et technologies	Epreuve EP2 Sciences et technologies
Domaines généraux	Domaines généraux
Epreuve EG1 Français	Epreuve EG1 Français
Epreuve EG2 Mathématiques-Sciences physiques	Epreuve EG2 Mathématiques-Sciences physiques
Epreuve EG3 Histoire-Géographie	Epreuve EG3 Histoire-Géographie
Epreuve EG4 Langue vivante étrangère	Epreuve EG4 Langue vivante étrangère
Epreuve EG5 Education physique et sportive	Epreuve EG5 Education physique et sportive