

Baccalauréat professionnel Accompagnement, soins et services à la personne Option En structure

Synthèse pour la sous-épreuve E 31

Epreuve E3 : épreuve professionnelle (coefficient 10) option structure	
Coefficient 4	E31 : soins d'hygiène et de confort, de service à la personne en structure
Objectifs de l'épreuve	L'épreuve est destinée à évaluer les compétences mises en œuvre en milieu professionnel lors de soins d'hygiène et de confort auprès de personnes non autonomes, de préparation et service de collations, de distribution des repas.
Compétences évaluées	<p>C 1.2 Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires</p> <p>C 1.2.1 Recueillir, sélectionner et ordonner les informations</p> <p>C 1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement</p> <p>C 1.2.8 Intervenir en tant que représentant du service lors de réunions</p> <p>C 2.1 Organiser le travail en équipe professionnelle</p> <p>C 2.1.1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle</p> <p>C 2.1.2 Planifier ses activités de travail</p> <p>C 2.2 Participer à la formation et à l'encadrement de stagiaires .Accueillir de nouveaux agents, des bénévoles</p> <p>C 2.3 Participer au contrôle et à la gestion de la qualité</p> <p>C 2.4 Gérer les stocks et les matériels</p> <p>C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels</p> <p>C 2.4.2 Planifier les achats en fonction des inventaires des produits et/ou de la vétusté, des matériels en réserve</p> <p>C 2.4.3 Rédiger un bon de commande et assurer le suivi des commandes</p> <p>C 3.1 Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne</p> <p>C 3.1.2 Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage</p> <p>C 3.1.4 Surveiller et maintenir l'état de fonctionnement du lit, des aides techniques, surveiller l'état de fonctionnement des dispositifs médicaux</p> <p>C 3.1.5 Préparer les matériels en vue de la stérilisation</p> <p>C 3.1.6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets</p> <p>C 3.3 Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation (sauf C338)</p> <p>C 3.5 Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence</p> <p>C 3.6 : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas</p> <p>C 3.6.3 Préparer des collations</p> <p>C 3.6.4 Distribuer des collations ou des repas</p> <p>C 3.6.5 Organiser la distribution</p> <p>C 3.6.6 Aider à la prise des repas</p>
Savoirs Associés	<p>La sous-épreuve s'appuie sur l'ensemble des savoirs associés nécessaires aux soins d'hygiène et de confort, aux services aux usagers et plus particulièrement à ceux de :</p> <p>Techniques professionnelles et technologie associée - Ergonomie - Soins</p> <p>Techniques professionnelles et technologie associée - Services à l'usager</p>
Le candidat doit être capable d'assurer	<ul style="list-style-type: none"> - des soins d'hygiène et de confort auprès d'adultes non autonomes ; - des préparations et services de collations et distribution des repas ; - des techniques de manutention ; - la surveillance de l'état de santé des usagers; - le maintien de l'hygiène de l'environnement de la personne.
Période	Au cours de la période de formation en milieu professionnel auprès d'adultes non autonomes, d'une durée d'au moins quatre semaines, a lieu en fin de classe de 1ère ou au cours de la classe de terminale.
Modalités	L'évaluation est réalisée par le tuteur sur l'ensemble de la période de formation professionnelle. La proposition de note de l'évaluation en milieu professionnel est établie conjointement par le tuteur et un professeur ou formateur d'enseignement professionnel en fin de PFMP.