

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
Accompagnement soins et services à la personne
 Option au domicile
 Option en structure

-
 Répartition des Savoirs associés

NUTRITION - ALIMENTATION		
Domiciles	Connaissances communes	Structures
1 SOURCES NUTRITIONNELLES		
1.1 Constituants alimentaires		
1.2 Groupes d'aliments 1.3 Modifications physico-chimiques		
2 ALIMENTATION RATIONNELLE		
2 - Alimentation rationnelle 2.1 Besoins nutritionnels 2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant 2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées		
2.4 Equilibre alimentaire		
3 - REGIMES ALIMENTAIRES		
4 - COMPORTEMENTS ET HABITUDES ALIMENTAIRES		
5 - QUALITE SANITAIRE DES ALIMENTS		

Techniques professionnelles et technologie associée : SERVICES A L'USAGER		
Domiciles	Connaissances communes	Structures
1- ENTRETIEN DE L'ENVIRONNEMENT DE LA PERSONNE		
1 1- Eléments de connaissances communs aux techniques		
1.2 - Entretien des locaux et des équipements		
*Chambre, Salle bains, toilettes Cuisine 1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique 1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle	**chambre de malade Salle bains, toilettes 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels	
1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...		
		1.2.5 Zones à risques 1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation
1.2.7 Déchets selon le contexte professionnel <i>caractéristiques, sources, risques</i> <i>déchets ménagers banals</i>		
		<i>déchets des activités de soins</i>

1.3 - Entretien des textiles 1.3.1 Techniques relatives au tri, détachage, lavage repassage, pliage réfection courante et adaptation simple du linge et des vêtements 1.3.2 Matières textiles 1.4 - Technologie des appareils et des matériels 1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments	
	1.4.2 Matériels et appareils de remise en température
1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge	
	1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements
	1.5 - Produits de nettoyage et de désinfection
	1.6 - Gestion des stocks de produits et de matériels
	1.7 - Aménagement des locaux et des espaces
	1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne
1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité et la sécurité	
	1.7.3 Circuits
2 PREPARATION DES COLLATIONS ET DES REPAS	
2.1 - Produits alimentaires	
2.1.1 Produits alimentaires courants	
	2.1.2 produits spécifiques
2.2 - Techniques de préparations de repas	
	2.3 - Techniques de préparations de collations
	2.4 - Techniques de services des repas, des collations
3 GESTION ET ORGANISATION FAMILIALE	
3.1 - Achats alimentaires	
3.2 - Gestion de budget	
3.3 - Gestion des documents	

Techniques professionnelles et technologie associée		
ERGONOMIE – SOINS		
Domiciles	Connaissances communes	Structures
1 HYGIENE PROFESSIONNELLE		
2 ERGONOMIE ET SANTE AU TRAVAIL		
3 TECHNIQUES DE SOINS D'HYGIENE ET DE CONFORT		
		3.1 La démarche de soins
	3.2 Soins d'hygiène et de confort de la personne	
	3.2.1 Soins d'hygiène corporelle de l'adulte 3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant	
		3.2.3 Prévention des risques d'alitement prolongé
	3.2.4 Habillage et déshabillage 3.2.5 Réfection d'un lit vide	
		3.2.6 Réfection d'un lit occupé
	3.2.7 Différents lits :lits enfants, lits adulte	

	3.2.8 Berceaux maternité, lits médicalisés 3.2.9 Accessoires du lit:
3.2.10 Installation au lit, au fauteuil 3.2.11 Installation pour un repas. Aide aux déplacements	
3.2.12 Aide à l'élimination	
3.2.14 Matériel :d'aide à la mobilisation	
3.3 Surveillance de l'état de santé de la personne	
	3.3.1 Paramètres vitaux et principales constantes
3.3.2 Observation des signes cliniques	
3.3.3 Observation du comportement relationnel ou social	
3.4 Transmission des informations	
3.4.1 Transmissions	
	3.4.2 Transmissions ciblées
3.5 Aide à la prise de médicaments	

Techniques professionnelles et technologie associée	
ANIMATION – EDUCATION A LA SANTE	
1 - ACTIVITES D'ACQUISITION OU DE MAINTIEN DE L'AUTONOMIE ET DE LA VIE SOCIALE	
	1.1 Apprentissages et handicap
1.2 Conduite d'activités pour une personne ou un groupe	
	1.3 Projet d'animation
1.4 Conduite d'animation	
2 - Animation de réunion de travail	
	3 - Conduite d'actions d'éducation à la santé

Sciences médico-sociales		
1 - PERSONNES AUX DIFFERENTES ETAPES DE LA VIE ET LES REPONSES INSTITUTIONNELLES		
Domiciles	Connaissances communes	Structures
1.1 La politique de santé publique		
1.1.1 Notions de démographie et de santé publique		
	1.1.2 Santé dans le monde	
1.1.3 Organisation sanitaire et sociale en France		
	1.1.4 Promotion de la santé en faveur des élèves	
1.1.5 Différents systèmes de protection sociale		
1.2 Les besoins et les attentes de la personne aux différents âges - Les rythmes de vie		
1.3 L'enfant		
1.3.1 Examens de l'enfant à la naissance		
1.3.2 Développement somatique, sensoriel et moteur		
1.3.3 Développement affectif, social, intellectuel et psychologique		
Modes d'expression et de communication		
1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace		

	<p>1.3.5 Développement intellectuel</p> <p>1.3.6 Comportement social</p> <p>1.3.7 Droits de l'enfant</p> <p>1.3.8 Protection maternelle et infantile</p> <p>1.3.9 Accueil collectif</p>
1.3.10 Accueil individuel : assistants maternels	
	<p>1.3.11 Ecole maternelle, élémentaire</p> <p>1.3.12 Accueil de loisirs sans hébergement, séjours de vacances avec hébergement</p> <p>1. 4 L'adolescent</p>
1.5 L'aide sociale à l'enfance	
1. 6 La Famille	
	<p>1.6.1 Evolution de la famille</p> <p>1.6.2 Formes d'union</p> <p>1.6.3 Autorité parentale</p>
1.6.4 Sécurité sociale : branche famille	
1.7 La personne âgée	
	<p>1.7.1 Vieillesse, sénescence, sénilité</p> <p>1.7.2 Différents âges de la vieillesse</p> <p>1.7.3 Vieillesse biologique</p> <p>1.7.4 Maladie d'Alzheimer</p> <p>1.7.5 Vieillesse cognitive et psychologique</p> <p>1.7.6 Perte d'autonomie, dépendance</p> <p>1.7.7 Facteurs générateurs de la perte d'autonomie</p> <p>1.7.8 Comportements face au vieillissement</p> <p>1.7.9 Politique sociale et médicosociale</p>
1.7.10 Sécurité sociale : branche retraite, caisse nationale de solidarité pour l'autonomie	
1.7.11 Les retraites complémentaires	
	<p>1.7.12 Etablissements et structures d'accueil</p> <p>1.7.13 Maintien à domicile</p>
1.8 La personne handicapée	
	<p>1.8.1 Différents types de handicap</p> <p>1.8.2 Attitudes face au handicap</p> <p>1.8.3 Législation en faveur des personnes handicapées</p> <p>1.8.4 Etablissements en faveur des personnes handicapées</p> <p>1.8.5 Services spécifiques aux personnes handicapées</p>
	1.8.6 Handicap et scolarisation
1.9 La protection des majeurs vulnérables	
1.10 La personne malade	
	<p>1.10.1 Classification des maladies</p> <p>1.10.2 Conséquences de la maladie</p> <p>1.10.3 Comportements face à la maladie</p>
	<p>1.10.4 Droits du malade</p> <p>1.10.5 Etablissements en faveur des malades</p>

1.10.6 Sécurité sociale : assurance maladie
1.11 La fin de vie et la mort
2 - METHODOLOGIE D'INTERVENTION
2.1 La bientraitance - La maltraitance
2.2 Le projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé, projet d'accompagnement
2. 3 Les services à domicile
2.4 Les notions de droit
2.5 L'éthique et la déontologie
2. 6 La qualité
2.6.1 Certification des établissements de santé
2.6.2 Evaluation en EHPAD
2.6.3 Notion d'analyse des pratiques professionnelles, d'évaluation des pratiques professionnelles, de guides de bonnes pratiques
2.7 Le travail en équipe - La gestion d'équipe - Le tutorat
2.7.1 Travail en équipe
2.7.2 Gestion d'équipe
2.7.3 Tutorat des stagiaires
2.7.4 Accompagnement des nouveaux agents, des bénévoles
2.8 La relation personne aidante- personne aidée
3 - COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET INTERPROFESSIONNELLE
3. 1 Les formes, rôles et le contexte de la communication
3. 2 La communication écrite
3. 3 La communication visuelle
3. 4 La communication orale

Biologie et microbiologie appliquées		
Domiciles	Connaissances communes	Structures
1. L'ORGANISATION GENERALE DU CORPS HUMAIN		
2 LA CELLULE		
3 LES MALADIES GENETIQUES		
4 LES ANOMALIES DU FONCTIONNEMENT DE LA CELLULE - CANCERS		
5 LES TISSUS		
6 LA PEAU		
7 LES APPAREILS GENITAUX		
7.1 Anatomie		
7.2 Gonades		
7.3 Gamètes		
7.4 Puberté, ménopause, andropause		
7.5 Contraception		
7.6 <i>Physiopathologie :</i> <i>Les infections sexuellement transmissibles (IST)</i>		
7.7 Fécondation		
7.8 Gestation, hygiène de la grossesse		
7.9 Glandes mammaires		
7.10 <i>Physiopathologie :</i> <i>Toxoplasmose congénitale</i>		
8 L'APPAREIL CARDIO VASCULAIRE		
9 L'APPAREIL EXCRETEUR		
10 L'APPAREIL RESPIRATOIRE		

11 LE SYSTEME LOCOMOTEUR	
12 L'APPAREIL DIGESTIF	
13 LA REGULATION DE LA GLYCEMIE	
14 LE SYSTEME NERVEUX	
14.1 Organisation du système nerveux	
14.2 Structure, propriétés du neurone et du nerf	
14.3 Synapses	
14.4 Activité réflexe	
14.5 Activité volontaire	
14.6 Sommeil	
14.7 Physiopathologie :	
Douleur, troubles de l'équilibre, Parkinson,	
Démences séniles, Alzheimer,	
Epilepsie	
	14.8 Toxicomanies
15 L'OEIL	
16 L'OREILLE	
17 LES EXPLORATIONS ET MOYENS DIAGNOSTICS	
18 LA DIVERSITE DU MONDE MICROBIEN	
19 LES BACTERIES	
20 LE POUVOIR PATHOGENES DES BACTERIES	
21 LES VIRUS	
22 LE SYSTEME IMMUNITAIRE	
23 LES MALADIES INFECTIEUSES DE L'ENFANT	
	24 LESINFECTIONS NOSOCOMIALES ET LES INFECTIONS ASSOCIEES AUX SOINS