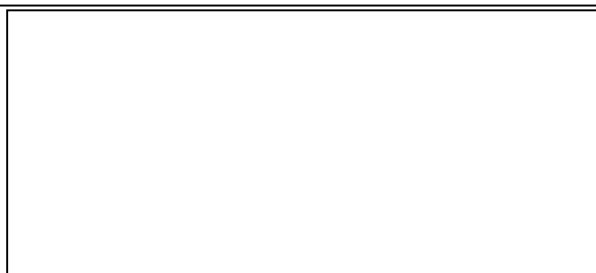


**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

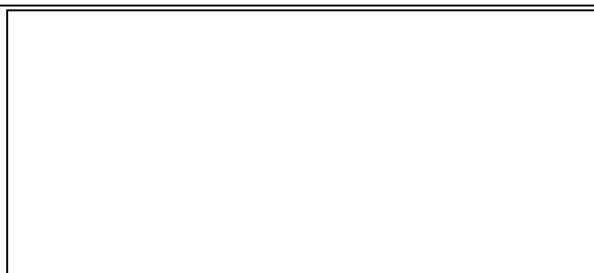
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la clinique « Les Jonquilles », l'aide soignante vous demande de préparer et d'apporter un chocolat chaud accompagné de 2 tartines de confiture à M Bariau, 80 ans, hospitalisé pour suspicion d'infarctus du myocarde. Vous devez l'installer au fauteuil pour l'aider à prendre son petit déjeuner. Une heure après, lorsque vous allez récupérer le plateau de M. Bariau, vous constatez qu'il ne se sent pas bien, se plaint de douleur à la poitrine et a renversé son verre d'eau posé sur l'adaptable que vous devez nettoyer.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer 2 facteurs favorisant la formation d'escarres	78
Justifier la conduite à tenir face à cette situation	80
Enumérer 2 propriétés liées à l'utilisation du produit d'entretien	76
Indiquer 2 règles concernant le stockage des produits alimentaires ouverts	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

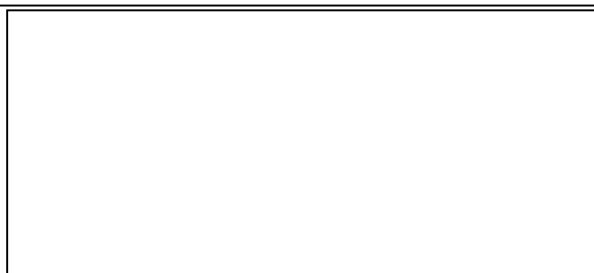
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la maison de retraite médicalisée, l'aide soignante vous demande de préparer et d'apporter une crème instantanée au chocolat pour le goûter de Mme Crespin incontinent et grabataire avant l'arrivée de la pédicure qui doit lui réaliser un pédiluve. L'aide soignante vous demande de préparer le matériel pour le pédiluve. Lors de la desserte de son plateau pour nettoyer la vaisselle, vous constatez que Mme Crespin est pâle et a des sueurs. Agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• boîte de la crème instantanée</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Justifier 2 positions à faire adopter pour la toilette des différentes parties du corps de la personne afin d'assurer son confort et sa sécurité	78
Justifier la conduite à tenir face à cette situation	80
Justifier le choix du produit pour le lavage de la vaisselle	76
Enoncer 2 formes de commercialisation du lait	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

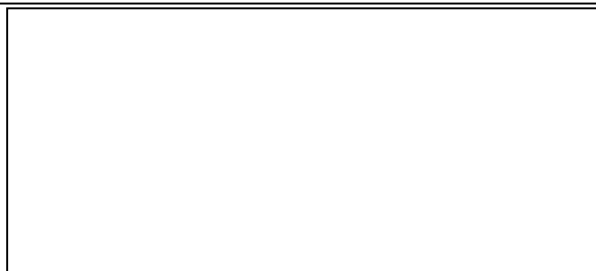
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans la maison de retraite « Les Lilas », l'aide soignante vous demande de préparer la collation de Mme Joss, qui marche à l'aide d'une canne, du thé et deux tartines de confiture. Vous l'installez en salle de détente. Sa collation terminée, vous nettoyez sa table et effectuez la réfection de son lit. Mme Joss glisse dans le couloir qui vient d'être lavé, vous accourez à son secours. Elle se plaint du dos, vous agissez en conséquence.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer 2 propriétés justifiant l'entretien des draps	74
Indiquer les signes à identifier lors d'une suspicion de fracture	80
Justifier le choix des produits utilisés pour nettoyer la table	76
Indiquer 2 conditions de stockage des produits frais	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

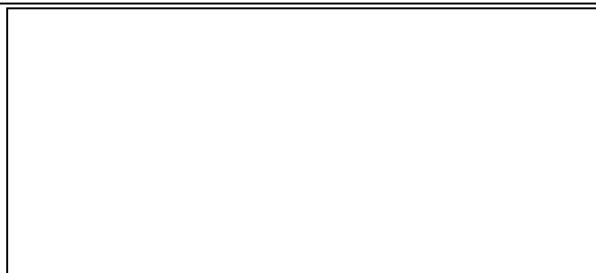
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la maison de repos « Les Lys Blancs », l'animatrice vous confie l'organisation d'un atelier de peinture suivi d'un jus de fruit. Alors que vous êtes en train de nettoyer le plan de travail, ayant servi à préparer la collation, Mme Gérard, âgée de 80 ans, paralysée du bras droit, que vous avez installée pour l'animation et aidée à la prise de son jus de fruit ne se sent pas bien et s'écroule par terre. Vous agissez en conséquence. « Analyser la situation et réalisez le travail demandé »	. Durée prévue : 2 heures . Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du presse-agrumes électrique</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312/313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Justifier 2 précautions d'emploi du matériel utilisé pour l'atelier de peinture	77
Indiquer les signes à identifier justifiant la technique utilisée en secourisme	80
Expliquez le mode d'action du produit utilisé pour l'entretien du plan de travail	77
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du jus de fruit	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

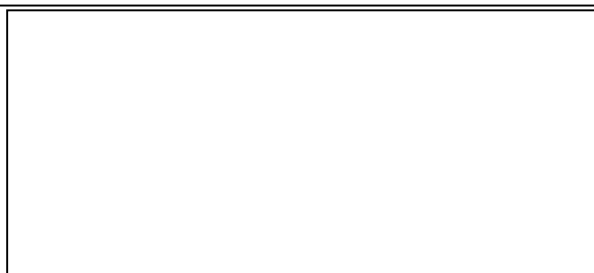
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la MAPI « Les Tilleuls », l'aide soignante vous demande de préparer un chocolat chaud et deux tartines de crème à tartiner à Mme Huguette, 80 ans, alitée. Lors de la distribution de sa collation sa tasse se renverse, salit le drap et l'adaptable et Mme Huguette se brûle le poignet gauche. Vous devez agir en conséquence. « Analyser la situation et réalisez le travail demandé »	. Durée prévue : 2 heures . Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer 2 propriétés justifiant l'entretien des draps	74
Enoncer 2 signes d'infection d'une brûlure simple	80
Justifier le choix du produit pour nettoyer l'adaptable	76
Indiquer 2 conditions de stockage du lait (ouvert ou fermé)	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

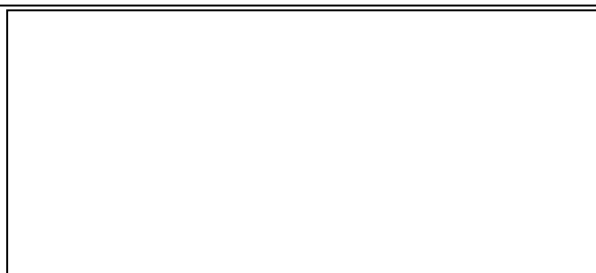
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la clinique « Les Oliviers », lors du petit déjeuner, l'aide soignante vous confie la chambre n°10. Mme Martin, 32 ans, opérée d'un kyste au bras droit sonne car sa voisine, Mme Pierre, 41 ans, ne se sent pas bien : elle est pâle. Dans sa précipitation Mme Martin a renversé son petit déjeuner composé d'une tasse de chocolat et de 2 tartines de confiture. L'aide soignante vous demande d'effectuer l'entretien de l'adaptable, de préparer le petit déjeuner, de changer le drap de dessus et d'agir devant le malaise.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer 2 propriétés justifiant l'entretien des draps	74
Enoncer 2 autres troubles possibles pouvant amener à penser qu'il s'agit d'un malaise grave	80
Justifier le choix du produit utilisé pour l'entretien de l'adaptable	76
Enoncer 2 règles de sécurité à respecter lors de la préparation du petit déjeuner	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date : / / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

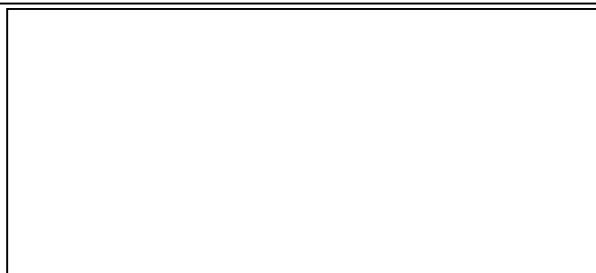
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans la maison de retraite « Les Lilas », l'aide soignante vous demande de réaliser une crème instantanée au chocolat pour 4 pensionnaires pour le goûter, de nettoyer et de ranger le matériel de cuisine. Après le goûter, vous devez remettre au lit Mme Eglantine, 85 ans, hémiplégique du côté droit qui se sent fatiguée et lui changer sa chemise qu'elle a salie pendant la collation. Peu de temps après, Mme Eglantine est prise d'un malaise, elle se plaint de douleur à la poitrine. Vous agissez en conséquence.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• boîte de la crème instantanée</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer et définir 2 atteintes de l'appareil locomoteur liées à des gestes et des postures inadaptées	71
Indiquer 1 trouble pouvant amener à penser qu'il s'agit d'un malaise grave	80
Enumérer les propriétés de 2 produits de nettoyage	76
Enoncer 2 règles et précautions de stockage d'une préparation culinaire	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date : / / 2002

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans la maison de retraite « La Marina », l'aide soignante vous confie M Marcel, 75 ans. Il vient de se cogner contre sa table de nuit et présente une plaie simple sur le front. Vous entreprenez les premiers soins et constatant que son alèse est souillée, vous décidez de la changer. Ensuite vous préparez un jus de fruit et 2 biscottes à la confiture pour le goûter de M Marcel, et vous devez nettoyer et ranger le matériel de cuisine.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du presse-agrumes électrique</li> </ul>

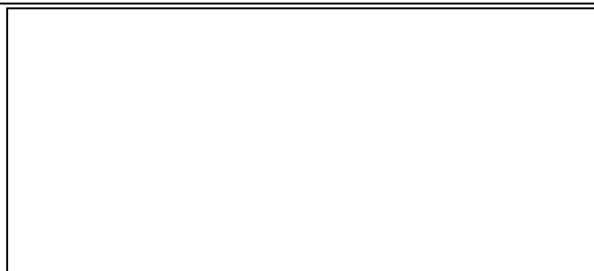
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Justifier la position à faire adopter lors de la réfection d'un lit occupé afin d'assurer le confort et la sécurité	78
Justifier le protocole du lavage des mains	79
Indiquer la distinction entre l'hygiène, la propreté et l'esthétique	80
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du jus de fruit	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la maison de repos "les roses blanches", un après-midi, l'infirmière vous confie l'organisation d'un atelier peinture, avec la remise en état des tables qui ont servi à l'activité. Elle vous demande de vous occuper particulièrement de Mme Gad, 85 ans, ancienne styliste, hémiparétique du côté droit, en l'aidant à s'installer pour cette activité. Alors que Mme Gad vous prie de lui préparer un jus de fruits frais, sa voisine de table ne se sent pas bien et se plaint de douleur à la poitrine, vous agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du presse-agrumes électrique</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer et définir deux atteintes de l'appareil locomoteur liées à des gestes ou des postures inadaptés	71
Indiquer deux autres troubles possibles pouvant amener à penser qu'il s'agit d'un malaise grave	80
Justifier le choix du produit de nettoyage utilisé pour le lavage des tables	76
Enoncer deux précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles et sanitaires du jus de fruit	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

--

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

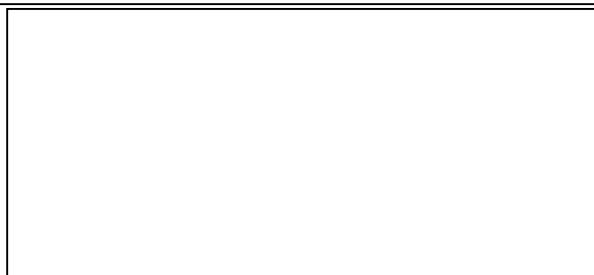
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la maison de retraite « les Rosiers », l'aide soignante vous demande de préparer un entremet à la vanille pour le goûter de Mme Durand, 89 ans. Vous l'aidez à s'installer au fauteuil. Elle se plaint alors d'une douleur à la poitrine. Vous agissez en conséquence. Vous vous apercevez que sa table de chevet a besoin d'être nettoyée. « Analyser la situation et réalisez le travail demandé »	. Durée prévue : 2 heures  . Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• boîte de l'entremet</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer 2 aides techniques aux déplacements	75
Enoncer les 2 autres signes qui peuvent vous amener à penser qu'il s'agit d'un malaise grave	78
Indiquer le mode d'action du produit utilisé pour nettoyer et désinfecter la table de chevet	76
Indiquer 2 formes de commercialisation des aliments transformés	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. en maison de retraite sous la responsabilité de l'aide soignante qui vous confie la charge de Mme Delhi âgée de 75 ans. C'est l'heure du goûter l'aide soignante vous demande de préparer une crème instantanée à la vanille, de nettoyer la vaisselle utilisée et de réaliser la réfection du lit de Mme Delhi. Cependant Mme Delhi se plaint de chaleur et de difficultés à respirer. Vous devez agir devant l'urgence.            « Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• boîte de la crème instantanée</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer et justifier 2 positions ergonomiques à adopter pour la réfection d'un lit	78
Indiquer 2 troubles à identifier lors d'un malaise grave	80
Justifier le choix du produit pour nettoyer la vaisselle	76
Indiquer 2 conditions de stockage de la crème préparée	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

--	--

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

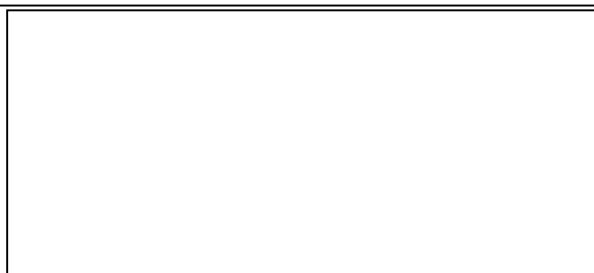
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la maison de retraite « Les sables » sous la responsabilité de l'aide soignante, vous avez en charge Mme Simone, 85 ans, qui a reçu la visite de sa sœur. Elle s'est piquée avec une épine de rose provenant du bouquet qu'elle lui a apporté. L'aide soignante vous demande de réaliser la toilette du visage, soigner la plaie du doigt, réaliser l'entretien de l'adaptable, préparer et servir un chocolat chaud accompagné de 2 biscottes.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Justifier la technique utilisée en fonction du degré de l'autonomie	78
Citer 2 conseils à donner à une personne après les soins d'une plaie simple	80
Citer les différences qu'il existe entre nettoyage et désinfection	80
Citer 2 différentes formes de distribution des repas	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

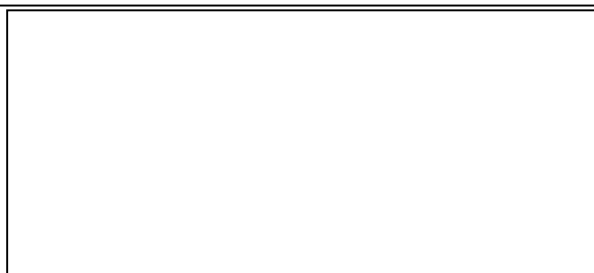
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. en maison de retraite sous la responsabilité de l'aide soignante, elle vous confie la charge de Mme Violette âgée de 71 ans. C'est l'heure du goûter l'aide soignante vous demande de préparer une salade de fruits accompagnée de gâteaux secs et d'installer Mme Violette au fauteuil. Durant sa collation Mme Violette émette au sol un peu de gâteau. Vous devez effectuer un balayage humide du sol. Au même moment sa voisine ne se sent pas bien, elle est pâle et a des sueurs. Vous devez agir devant l'urgence.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• recette de la salade de fruits</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer 2 critères ergonomiques à respecter lors de l'installation au fauteuil	71
Justifier la conduite à tenir devant un malaise	80
Enoncer l'intérêt du balayage humide en collectivité	78
Indiquer 2 conditions de stockage des gâteaux secs	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

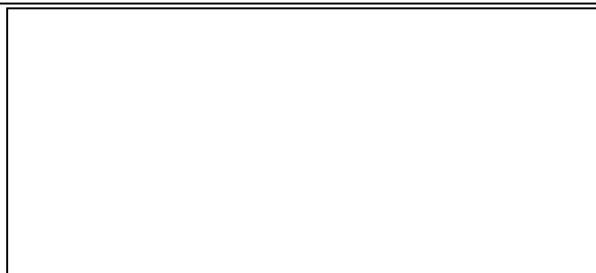
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. en maison de retraite médicalisée de type MAPI, l'aide soignante vous demande de vous occuper de Mme Finette, 90 ans, qui vient de prendre son petit déjeuner, que vous avez préparé en fonction de son désir. Vous devez alors remettre en état le plan de travail et nettoyer la vaisselle. Malheureusement en mangeant, elle souille son lit. Vous devez pratiquer la réfection du drap de dessus. En se mettant au fauteuil, en attendant, elle chute et se blesse au coude gauche. Agissez en conséquence.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer et justifier 2 positions ergonomiques à adopter pour la réfection d'un lit	78
Enoncer 2 signes d'infection d'une plaie simple	80
Justifier le choix du produit pour l'entretien d'un plan de travail en cuisine	76
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires du petit déjeuner	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

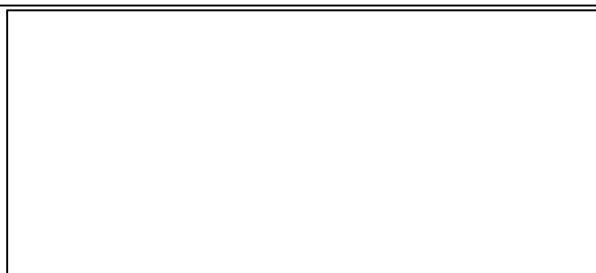
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans un service de rééducation fonctionnelle, l'aide soignante vous confie Mme Vincent, 72 ans, lucide. En convalescence à la suite d'une fracture du bras droit. Elle souhaite recevoir sa voisine pour un goûter, mais son fauteuil est souillé et son lit défait. En voulant ranger sa table de chevet, elle se pique avec une épingle et saigne légèrement au pouce gauche. Vous devez préparer une crème instantanée, assurer l'entretien du fauteuil, agir devant la plaie, et refaire le drap de dessus.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• boîte de la crème instantanée</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer les mouvements à effectuer pour se mettre au fauteuil	79
Enoncer la conduite à tenir devant une plaie simple	80
Justifier 2 règles et précautions de stockage d'un détergent- désinfectant	76
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de la crème	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2001

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans un service d'endocrinologie sous la responsabilité de l'aide soignante, elle vous confie M Xavier, 50 ans, marié. Il est hospitalisé pour un bilan de son diabète (gras) à la suite d'un épisode de grande fatigue. Il attend la visite de son épouse dans la journée et il vous demande de lui préparer un jus de fruit. Alors que vous lui apportez sa collation, il se plaint de la poitrine et renverse son jus de fruit sur son adaptable et sur son lit. Vous devez réaliser l'entretien de l'adaptable, la réfection du lit, l'installation en fauteuil et agir devant le malaise.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du presse-agrumes électrique</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer 2 positions allongées possibles	78
Indiquer 2 troubles à identifier lors d'un malaise grave	80
Justifier le choix du produit pour l'entretien de l'adaptable	76
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du jus de fruit	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

--	--

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

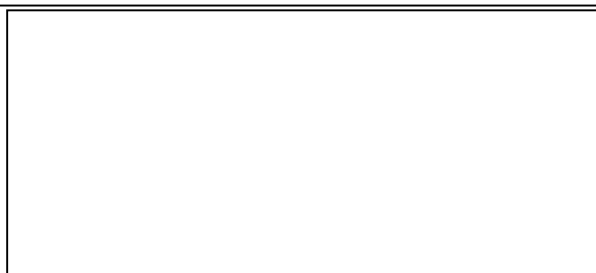
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à l'hôpital « Les Roses » sous la responsabilité de l'aide soignante, vous vous occupez de Mme Franc, 32 ans, mère au foyer, opérée de l'appendicite. Au moment du petit déjeuner au lit que vous lui avez préparé selon son désir et apporté, elle s'étrangle avec une biscotte. Vous agissez en conséquence. Son lit et son adaptable sont tâchés de café qu'elle a renversé. Vous devez changer le drap de dessus et nettoyer l'adaptable.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 /C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer 2 propriétés justifiant l'entretien des draps	74
Justifier la conduite à tenir face à une obstruction totale des voies aériennes	80
Justifier le choix des produits pour l'entretien de l'adaptable	77
Indiquer 2 conditions de stockage des produits frais utilisés pour le petit déjeuner	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

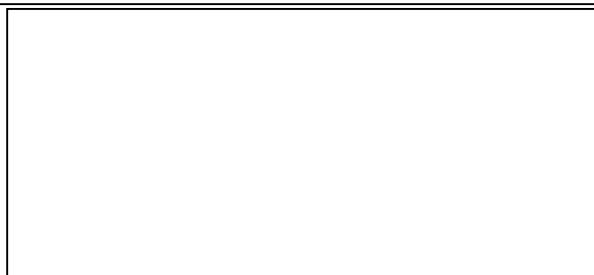
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans un foyer-logement, au cours d'un atelier cuisine, l'animatrice vous confie Barbara, 67 ans. Vous réalisez avec elle un gâteau au yaourt. Vous avez fini de nettoyer et de ranger le matériel de cuisine quand Barbara se brûle l'avant-bras gauche en sortant le gâteau du four. Vous agissez en conséquence. Compte tenu de son état, elle vous demande de l'aider à refaire son lit qu'elle n'avait pas fait le matin.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• recette du gâteau au yaourt</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer et définir 2 atteinte de l'appareil locomoteur liées à des gestes et des postures inadaptés	71
Différencier brûlure simple et brûlure grave	80
Enumérer les propriétés de 2 produits de nettoyage	76
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires de 2 aliments composant le gâteau	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date : / / 2002

Candidat :NOM : ..... Prénom : .....

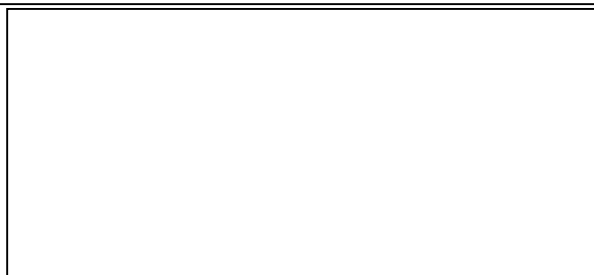
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans la maison de retraite « Les Myosotis », l'aide soignante vous demande de préparer une crème instantanée au chocolat pour le petit déjeuner de Mme Dos Santos, incontinente. Alors que vous lui apportez sa collation, vous vous apercevez qu'elle a sali son lit, vous devez alors assurer l'entretien de son lit et changer le drap du dessus, à cet instant, elle s'étrangle avec un morceau de pain, vous agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• boîte de la crème instantanée</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer deux propriétés justifiant l'entretien des draps	74
Enoncer deux signes d'une obstruction totale des voies aériennes	80
Expliquer le mode d'action du produit utilisé pour l'entretien du lit	77
Indiquer deux formes de commercialisation de produits transformés	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans la maison de retraite « Les Lilas » sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous demande de préparer le petit déjeuner de M. Durand, 75 ans, composé de thé, biscotte et fromage blanc. M. Durand lâche sa tasse et se brûle la main droite avec le thé brûlant. Le drap de dessus est tâché, il faut le changer et nettoyer l'adaptable.            "Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures            . Documents remis :            • cahier de transmission</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour respecter la pudeur d'une personne	78
Enoncer 2 signes d'infection d'une brûlure simple	80
Justifier le choix du produit pour le nettoyage de l'adaptable	76
Indiquer 2 conditions de stockage des produits laitiers ouverts ou fermés	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

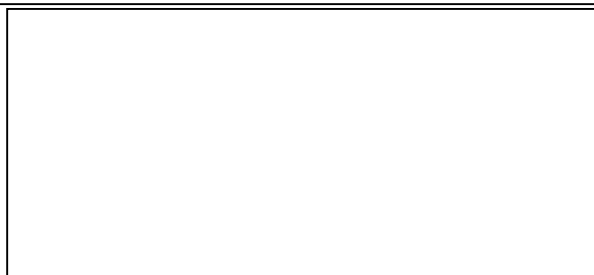
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans un service de long séjour à l'hôpital Delafontaine sous la responsabilité de l'aide soignante qui vous confie la charge de Mme Yves, 87 ans, hémiplegique gauche et qui ne peut se lever. L'aide soignante installe la patiente au lit et vous demande de préparer un thé citron accompagné de biscottes beurrées que Mme Yves émiette sur son lit et sur le sol en les mangeant. Alors vous réalisez un balayage humide et la prévention des risques d'alitement prolongé et d'immobilisation. Puis en voulant sentir le parfum d'une rose, elle se blesse à l'index droit, vous réalisez les premiers soins            "Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer 2 facteurs favorisant la formation d'escarres	78
Indiquer 2 signes d'infection d'une plaie simple	80
Enoncer l'intérêt du balayage humide en collectivité	76
Indiquer les conditions de stockage des biscottes	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

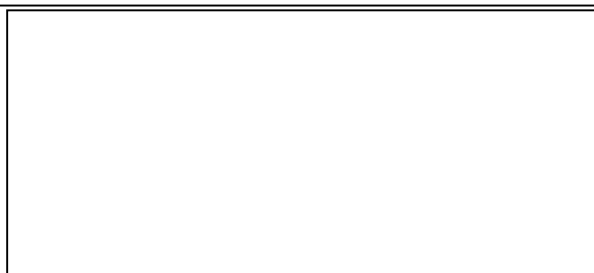
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à l'hôpital « les petits lits blancs », vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante qui vous confie la charge de Mme Perez, 78 ans. C'est l'heure du petit déjeuner, l'aide soignante vous demande de préparer un café et deux biscottes de confiture. En prenant sa collation, Mme Perez se brûle la main droite en renversant sa tasse de café qui se répand sur le sol et dans son lit. Vous devez agir devant l'urgence puis réaliser un change d'alèze et la réfection du lit et laver le sol dont le dépoussiérage vient d'être fait par votre collègue.            "Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer et justifier 2 principes d'ergonomie lors de la réfection d'un lit	78
Justifier la conduite à tenir face à la brûlure	80
Justifier le choix du produit utilisé pour le lavage du sol	76
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités organoleptiques des biscottes et de la confiture	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

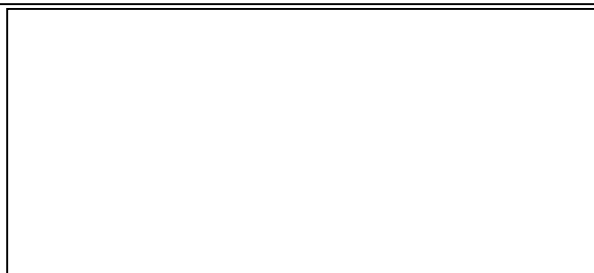
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la maison de retraite « Les Tulipes », l'aide soignante vous confie M. Désiré, 82 ans, ancien préposé aux PTT, atteint de la maladie de Parkinson. Lors de la prise du goûter, il fait tomber son verre de jus d'orange frais et se coupe la main droite avec les morceaux de verre qu'il a voulu ramasser. L'aide soignante vous demande de réaliser les techniques suivantes : laver le sol dont le dépoussiérage a été fait, préparer un jus d'orange frais, installer au fauteuil, agir devant une hémorragie.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du presse-agrume électrique</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Enoncer et définir 2 atteintes de l'appareil locomoteur liées à des gestes et des postures inadaptés	71
Justifier la technique à conduire face à une hémorragie	80
Justifier le choix du produit de nettoyage utilisé pour le lavage du sol	76
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du jus de fruit	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la section de cure médicale de la maison de retraite « Les Prairies », l'aide soignante vous confie M. Hamoudi, 76 ans, atteint d'épisodes de confusion et vous demande, après avoir fait l'entretien du chariot, de lui faire un pédiluve et un jus de fruits. Alors que vous lui apportez sa collation, M. Hamoudi en se levant du lit, trébuche et tombe sur le dos. Il se plaint, et vous agissez en conséquence.            "Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• recette de la salade de fruits</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Énoncer les différentes fonctions des matériels pour un pédiluve	74
Énoncer et justifier la conduite à tenir face à un traumatisme du dos	80
Justifier le choix du produit pour l'entretien du chariot	76
Indiquer 2 critères de choix des végétaux frais	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION**

N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. dans une maison de retraite « Les Tournesols ».  
 Monsieur Henri, 73 ans, vient de se réveiller de sa sieste.

Vous devez :

- Préparer un flan au chocolat. Monsieur Henri, en mangeant, se salit.
- L'aider à effectuer une toilette au lavabo (mains et visage).
- Il ne se sent pas bien. Il tombe inconscient sur le sol.
- Faire l'entretien de son environnement (lavabo, tablette et miroir).

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis :

<b>Techniques professionnelles évaluées</b>	<b>Référence des Savoir-Faire</b>	<b>Page du référentiel</b>
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C311</b>	<b>28</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

<b>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</b>	<b>Page du référentiel</b>
<b>Justifier la technique en fonction du degré d'autonomie.</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer et justifier la conduite à tenir face à la situation.</b>	<b>80</b>
<b>Justifier le choix du produit pour un cas donné.</b>	<b>76</b>
<b>Enoncer les caractéristiques attendues d'une collation ou d'une préparation.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. dans un service de gériatrie. L'infirmière vous demande de prendre en charge Madame Margotte, hospitalisée après une chute dans les escaliers.

Vous devez :

- Lui prendre sa température axillaire.
- Préparer son goûter composé d'une crème au caramel.
- L'installer au fauteuil afin qu'elle prenne sa collation.
- Procéder au balayage humide du sol de sa chambre.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : **recette de la crème au caramel (sur l'emballage)**

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C312</b>	<b>30</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
<b>Expliquer les gestes et postures à adopter pour installer au fauteuil</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer les risques d'hyperthermie.</b>	<b>80</b>
<b>Justifier le choix de la technique du balayage humide.</b>	<b>80</b>
<b>Enoncer des précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires de la crème au caramel.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. à la maison de retraite « Les Fleurs Bleues ». Madame Angélique, 77 ans, a semble-t-il ingurgité une dose élevée de médicaments. Vous la trouvez allongée sur le sol, elle ne répond pas quand on lui parle. Agissez.

Vous devez ensuite changer l'alèse et le drap de dessous de Madame Suzanne, alitée, et vous nettoyez son fauteuil tâché lors de la prise de son sirop.

Vous préparez ensuite une salade de fruits pour la collation de 16 heures.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : /

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C312</b>	<b>29</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>36</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Justifier les positions à faire adopter lors du change d'un lit occupé afin d'assurer le confort et la sécurité.</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer et justifier l'ordre des différentes opérations.</b>	<b>78</b>
<b>Justifier le choix de la technique de nettoyage du fauteuil.</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer des précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires de la salade de fruits.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. dans la maison de retraite « La Chocolatière ».  
 L'infirmière vous demande de changer les draps de Madame DURAND, 75 ans.  
 Vous devez ensuite effectuer l'entretien du sol de sa chambre puis lui préparer des cookies accompagnés d'une tisane.  
 Au moment de lui porter sa collation, vous la découvrez inanimé sur le sol. Agissez.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : /

**Techniques professionnelles évaluées**

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C312</b>	<b>29</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Justifier l'ordre des différentes opérations.</b>	<b>78</b>
<b>Justifier les règles de sécurité relatives à la victime.</b>	<b>80</b>
<b>Justifier les règles d'hygiène relative à l'opérateur lors de l'entretien du sol.</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer deux précautions pour conserver les qualités organoleptiques des cookies.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. en service gériatrique.

L'aide-soignante vous demande de :

- Lever Madame JEANNE, hémiplegique droite, et de l'installer au fauteuil pour déjeuner.
- Préparer sa purée de pommes de terre.
- Nettoyer sa table.

Après la sieste, vous trouvez Madame JEANNE prise d'un malaise. Agissez !

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis :
  - **recette de la purée de pommes de terre.**

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C313</b>	<b>30</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>36</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Justifier les accessoires utilisés pour assurer le confort.</b>	
<b>Justifier l'intérêt des trois questions.</b>	<b>80</b>
<b>Enoncer le principe du bionettoyage.</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer deux précautions pour conserver les qualités sanitaires de la purée.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes stagiaire dans un foyer-résidence.

Madame EUGENIE souhaite « se faire belle », l'aide-soignante vous demande de l'aider à se déplacer avec son déambulateur jusqu'au cabinet de toilette. Vous l'y installez.

Soudain, elle tombe inanimée sur le sol. Vous agissez.

Pour la réconforter, vous lui préparer un flan servi avec des gâteaux secs.

Vous nettoyez le lavabo et la tablette de la salle de bains.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : /

**Techniques professionnelles évaluées**

**Référence des  
Savoir-Faire**

**Page du  
référentiel**

Techniques de soins d'hygiène et de confort

**C313**

**30**

Techniques de prévention et de sécurité

**C342**

**36**

Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation

**C351**

**37**

Techniques de préparation des collations

**C361**

**39**

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat  
*(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)*

Page du référentiel

**Justifier l'utilisation du déambulateur pour l'aide à la marche.**

**79**

**Justifier deux règles de sécurité relatives à la victime.**

**80**

**Justifier l'ordre des différentes opérations de l'entretien de la salle de bains.**

**78**

**Enoncer deux caractéristiques attendues de la collation.**

**81**

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous effectuez votre P.F.E. dans un foyer pour personnes âgées. Vous vous rendez chez Madame LOUVOIS.

L'aide-soignante vous demande :

- De l'aider à faire sa toilette.
- De faire l'entretien du sol de sa salle de bains.
- De réaliser des palmiers pour son goûter.

En voulant sortir la plaque de cuisson, la grille glisse, Madame LOUVOIS se brûle l'avant-bras et la main droite. Agissez.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : /

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C312</b>	<b>28</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Indiquer la conduite à tenir pour respecter la pudeur de la personne.</b>	<b>78</b>
<b>Justifier la conduite à tenir face à une brûlure.</b>	<b>80</b>
<b>Justifier le choix de la technique de l'entretien du sol de la salle de bains.</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer deux caractéristiques attendues de la collation.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous effectuez votre P.F.E. dans un service de chirurgie. Madame LOUVOIS a été opérée la veille du bassin.

L'aide soignante vous demande :

- \* D'effectuer la réfection du lit. Vous changez le drap de dessous et l'alèse.
- \* De prendre sa température axillaire.
- \* De lui préparer une boisson chaude et des cookies.
- \* De réaliser le balayage du sol de sa chambre.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis :  
**Recette des cookies**  
**Une courbe de température**  
**Un cahier de liaison.**

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C312</b>	<b>29</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Indiquer les précautions à prendre pour le confort de Mme LOUVOIS pendant la réfection de son lit.</b>	<b>78</b>
<b>Justifier les règles de désinfection du thermomètre.</b>	<b>80</b>
<b>Indiquer les contraintes réglementaires de la distribution des repas au lit..</b>	<b>81</b>
<b>Indiquer les précautions à prendre face aux maladies nosocomiales.</b>	<b>80</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EPI – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation :	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE dans un foyer résidence.</p> <p>L'aide soignante vous demande d'aider à la réfection du lit de Monsieur Vincent qui ne peut se lever. Vous changez le drap de dessous et l'alèse.</p> <p>Brusquement, Madame Martin pousse un cri. Elle vient de se couper à la main droite en préparant le petit déjeuner. Elle saigne abondamment. Vous agissez.</p> <p>Après son départ, vous effectuez l'entretien du sol et préparez une semoule au lait et aux raisins déshydratée pour Monsieur Martin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : <b>3 heures</b></li> <li>• Documents remis :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fiche de liaison</li> <li>○ Recette de la semoule au lait et aux raisins</li> </ul> </li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C312</b>	<b>29</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	Page du référentiel
<b>Justifier les positions à faire adopter lors de la réfection du lit afin d'assurer le confort et la sécurité de Monsieur Vincent.</b>	<b>78</b>
<b>Justifier la conduite à tenir face à une hémorragie</b>	<b>80</b>
<b>Justifier deux règles d'ergonomie à respecter lors de l'entretien du sol.</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer deux précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires de la semoule.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes stagiaire dans un foyer résidence. Madame VALENTIN, 80 ans, hémiplegique, va recevoir la visite de ses enfants. Elle vous demande de la lever et de l'installer au fauteuil après la sieste, puis de la coiffer.

Pour le goûter, vous lui préparez des cookies.

Après la collation, vous débarrassez la table et vous nettoyez.

En fin d'après midi, Madame VALENTIN se plaint de frissons, vous devez donc lui prendre sa température axillaire.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : **Recette des cookies**

**Techniques professionnelles évaluées**

**Référence des  
Savoir-Faire**

**Page du  
référentiel**

Techniques de soins d'hygiène et de confort

**C312**

**29**

Techniques de prévention et de sécurité

**C342**

**35**

Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation

**C351**

**37**

Techniques de préparation des collations

**C361**

**39**

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat  
*(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)*

Page du référentiel

**Indiquer et justifier les mouvements à effectuer par la personne pour se mettre au fauteuil.**

**79**

**Justifier le choix de la technique de la température axillaire.**

**78**

**Justifier les règles et précautions d'utilisation du produit d'entretien.**

**77**

**Enoncer des précautions à prendre pour conserver les qualités organoleptiques des cookies non consommés.**

**81**

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. au foyer-résidence Hotélia. Madame MARCEL, 70 ans, reçoit l'après-midi, quelques amis.

Elle souhaite se faire belle. L'aide-soignante vous demande de la maquiller et de la coiffer.

Pendant le maquillage, son visage devient rouge, elle dit ne pas se sentir bien. Agissez.

Pour le goûter, vous préparez un gâteau de semoule (préparation déshydratée).

Vous rangez et nettoyez le mobilier de la salle de bains.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis :

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C311</b>	<b>28</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>36</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau.</b>	<b>78</b>
<b>Justifier l'intérêt des questions posées pour identifier le malaise.</b>	<b>80</b>
<b>Expliquer le mode d'action des désinfectants.</b>	<b>77</b>
<b>Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. dans un foyer pour personnes handicapées. L'aide soignante vous demande d'aider Monsieur JULIEN, pour effectuer la toilette du visage.

Pendant que vous effectuez l'entretien de son réfrigérateur, il casse un verre et se coupe à la main gauche.

Il saigne abondamment, un morceau de verre est dans la plaie. Vous agissez.

Pour le goûter, vous réalisez une mousse au chocolat.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : **Recette de la mousse au chocolat**

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C311</b>	<b>28</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Justifier la technique de la toilette en fonction du degré d'autonomie.</b>	<b>78</b>
<b>Justifier votre conduite face à l'hémorragie.</b>	<b>80</b>
<b>Justifier l'ordre des opérations lors de l'entretien du réfrigérateur.</b>	<b>55</b>
<b>Enoncer des précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires de la mousse au chocolat.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. en foyer-résidence, l'aide-soignante vous demande de vous rendre chez Madame ALBERT.

**En préparant une purée de pommes de terre, elle se blesse profondément la main gauche et saigne abondamment.**

- Vous agissez face à l'hémorragie.
- Après son départ, vous balayez le sol de la chambre.
- Vous effectuez la réfection du lit.
- Vous réalisez la purée de pommes de terre.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : **recette de la purée**

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C312</b>	<b>29</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>36</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Indiquer les qualités essentielles à observer pour éviter les escarres.</b>	<b>29</b>
	<b>46</b>
<b>Indiquer le principal avantage du balayage humide.</b>	
	<b>57</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 – Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION**

 N°1

 N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous effectuez votre P.F.E. dans un service de cardiologie. Après avoir fait un infarctus Madame FOUGERE, 68 ans, n'a pas encore le droit de se lever.

L'infirmière vous demande de l'installer pour qu'elle puisse faire sa toilette au lit et de lui donner le nécessaire pour celle-ci.

Durant sa toilette, Madame FOUGERE présente une difficulté respiratoire. Agissez.

Au cours de la matinée, vous assurez l'entretien de la table adaptable. Puis l'aide-soignante vous demande de préparer une bouillie au chocolat et de la servir à Monsieur CHARLES.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : **recette de la bouillie au chocolat**

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C312</b>	<b>29</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C342</b>	<b>36</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C351</b>	<b>37</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C361</b>	<b>39</b>

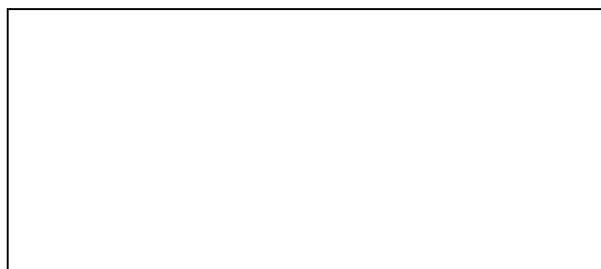
**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
<b>Justifier les accessoires à utiliser pour assurer le confort de Madame FOUGERE</b>	<b>78</b>
<b>Justifier les règles de sécurité relatives à la victime.</b>	<b>80</b>
<b>Justifier le matériel et les produits nécessaires à l'entretien de la table.</b>	<b>78</b>
<b>Enoncer les caractéristiques attendues de la préparation.</b>	<b>81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**



<b>CCF en établissement de formation</b>	N°1	N°2
Date : ... / ... / 200		

<b>Candidat :</b>	<b>NOM :</b> .....	<b>Prénom :</b> .....
-------------------	--------------------	-----------------------

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Situation d'évaluation:</b>            Elève en terminale BEP CSS, vous êtes en période de formation en entreprise dans une maison de retraite sous la responsabilité de l'aide-soignante.            Il est 8 heures, l'aide-soignante vous sollicite pour la préparation d'un fondant au chocolat et le balayage humide de la cuisine.            Votre travail terminé, l'aide-soignante vous demande d'effectuer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le soin de la plaie de Mr Durand, 70 ans, partiellement autonome, qui s'est légèrement coupé au menton en se rasant ;</li> <li>- puis le pédiluve.</li> </ul> <p>Analyser et réaliser le travail demandé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue : 2h00.</li> <li>. Documents remis :                Etiquetage du fondant au chocolat.                Cahier de transmission.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Références des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat.	Page du référentiel
Indiquer et justifier la conduite à tenir pour respecter la pudeur de la personne lors du pédiluve.	78
Indiquer et justifier le choix des produits utilisés pour le soin d'une plaie.	78
Justifier le choix du matériel utilisé lors du balayage humide.	76
Rechercher 3 informations sur l'emballage du fondant au chocolat et en énoncer les caractéristiques.	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date : .. / ..... / 200.

Candidat : NOM : .....

Prénom: .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans un service de gériatrie.</b></p> <p><b>Le cadre infirmier vous demande d'effectuer, avec une collègue, la réfection du lit de Mme R., non autonome.</b></p> <p><b>Vous devez ensuite réaliser le balayage humide du sol de la chambre, puis préparer un flan entremet, pour 6 résidents. Pendant votre activité, une collègue est victime d'un malaise. Vous devez donner le message d'alerte.</b></p> <p><b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30</p> <p>. Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P 29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	P 37
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
<b>Énoncer les précautions à prendre au cours de la manutention.</b>	P 70
<b>Énoncer les différentes positions allongées au lit.</b>	P 78
<b>Indiquer le mode d'action d'un agglutinant.</b>	P 76
<b>Justifier l'intérêt des préparations culinaires à base de lait.</b>	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date : .. / ..... / 200.

Candidat : NOM : .....

Prénom: .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans une maison de retraite.</b>  <b>L'aide soignante vous demande de vous occuper de M.S, 80 ans, autonome.</b>  <b>Celui-ci vient de se brûler la main gauche avec son thé.</b>  <b>Vous devez réaliser les premiers soins, effectuer le change de son alèse et laver le sol de la chambre.</b>  <b>Après ces activités, M.S vous réclame un nouveau plateau petit déjeuner : thé sucré, biscottes, jus d'oranges pressées.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>Durée prévue : 1 h 30            Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P 29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	P 37
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
<b>Énoncer les différentes fonctions d'un lit électrique à hauteur variable et présenter son intérêt.</b>	P 75
<b>Indiquer le mode d'action d'un agglutinant.</b>	P 76
<b>Indiquer et justifier la conduite à tenir en cas de brûlure thermique.</b>	P 80
<b>Énoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du jus d'oranges pressées.</b>	P 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

<b>CCF en établissement de formation</b>	N°1	N°2
Date : .... / .... / 200		

**Candidat :**      **NOM :** .....      **Prénom :** .....

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b>Situation d'évaluation :</b>            Elève en terminale BEP CSS, vous êtes en période de formation en entreprise dans une maison de retraite sous la responsabilité de l'aide-soignante.            L'aide-soignante vous demande de vous occuper de Mme Leroux, 75 ans, partiellement autonome : cette dernière s'est égratignée à l'avant bras droit en se grattant. Vous réalisez le soin de la plaie. Comme Mme Leroux part chez le coiffeur; l'aide-soignante vous demande d'effectuer la réfection de son lit.            Votre travail terminé, l'aide-soignante vous sollicite pour la préparation d'une soupe de légumes instantanée et l'entretien des éviers (nettoyage, désinfection).            Analyser et réaliser le travail demandé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue : 1h30.</li> <li>. Documents remis : Etiquetage. Cahier de transmission.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Références des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

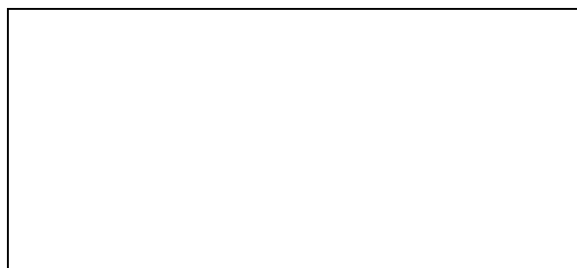
**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat.	Page du référentiel
Au moment de la réfection du lit, de quelle façon votre action intervient-elle dans la prévention d'escarres ?	78
Indiquer et justifier les produits utilisés lors du soin de la plaie.	80
Expliquer le mode d'action des désinfectants.	77
Énoncer 2 caractéristiques de la soupe de légumes instantanée. .	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement



<b>CCF en établissement de formation</b>	N°1	N°2
Date : ... / ... / 200		

Candidat :	NOM : .....	Prénom : .....
------------	-------------	----------------

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b>Situation d'évaluation n°1 :</b>            Elève en terminale BEP CSS, vous êtes en période de formation en entreprise dans une maison de retraite sous la responsabilité de l'aide-soignante.            A l'occasion de l'anniversaire de Mr Petit (78 ans, partiellement autonome), l'aide-soignante vous demande de réaliser un gâteau au yaourt et d'assurer ensuite l'entretien du sol de la cuisine (balayage humide).            A l'heure de la collation, l'aide-soignante vous demande d'installer Mr Petit, alité, dans son fauteuil. Avant de goûter, Mr Petit veut se laver les mains ; c'est alors qu'il se brûle légèrement la main gauche avec de l'eau trop chaude. Vous devez lui prodiguer les soins nécessaires.            Analyser et réaliser le travail demandé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue : 1h 30.</li> <li>. Documents remis :                Recette du gâteau au yaourt                Cahier de transmission.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Références des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat.	Page du référentiel
Enoncer et justifier les principes d'ergonomie pour l'installation d'une personne au fauteuil.	78
Justifier la conduite à tenir face à une brûlure.	80
Justifier l'intérêt du balayage humide.	75
Citer la gamme de produit alimentaire à laquelle appartient le yaourt .	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation



<b>CCF en établissement de formation</b>	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>
Date : .. / ..... / 200.		

Candidat : NOM : .....

Prénom: .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans un service de gériatrie.</b></p> <p><b>Le cadre infirmier vous demande d'effectuer, avec une collègue, la réfection du lit de Mme R., non autonome.</b></p> <p><b>Vous devez ensuite préparer une tarte aux pommes à l'office et remettre en état votre poste de travail.</b></p> <p><b>Pendant votre activité, une collègue est victime d'un malaise. Vous devez assurer les premiers soins.</b></p> <p><b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30</p> <p>. Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P 29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	P 38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
<b>Indiquer les facteurs favorisant la formation d'escarres.</b>	P 78
<b>Déterminer les quantités de produit nécessaires pour la désinfection du poste de travail.</b>	P 77
<b>Enoncer le principe de la technique de secourisme.</b>	P 80
<b>Justifier les règles d'hygiène à respecter pour l'ouverture d'une boîte de conserve.</b>	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date : .. / ..... / 200.

Candidat : NOM : .....

Prénom: .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans une maison de retraite.</b></p> <p><b>Le cadre infirmier vous demande de consulter le planning.</b></p> <p><b>Ce matin, vous devez installer Mme P., semi-autonome, pour une toilette au lavabo et lui refaire son bandage à la cheville droite.</b></p> <p><b>Après avoir désinfecté son adaptable, vous lui préparerez un plateau petit déjeuner : thé, biscottes beurrées et carafe d'eau.</b></p> <p><b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>Durée prévue : 1 h 30</p> <p>Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 313	P 33
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 353	P 38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
<b>Indiquer la conduite à tenir pour respecter la pudeur de la personne au moment de la toilette.</b>	P 78
<b>Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires pour le bandage.</b>	P 80
<b>Définir et énumérer les propriétés des détergents.</b>	P 76
<b>Énoncer les caractéristiques d'une eau potable.</b>	P 73

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**



**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

Date : .... / .... / 200

**Candidat :**      **NOM :** .....

**Prénom :** .....

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b>Situation d'évaluation :</b>            Elève en terminale BEP CSS, vous êtes en période de formation en entreprise dans un service de moyen séjour sous la responsabilité d'une infirmière.            L'infirmière vous sollicite pour la réfection du lit de Mme Cassagne avec une collègue. Cette dernière ne peut se lever. Mme Cassagne se plaint d'être fiévreuse. L'infirmière vous demande alors de vérifier sa température axillaire.            En dernier lieu vous vous rendrez à la cuisine pour réaliser un quatre-quarts et vous assurerez la remise en état du poste de travail.            Analyser et réaliser le travail demandé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue : 1h30.</li> <li>. Documents remis :                Recette du quatre-quarts.                Cahier de transmission.</li> </ul>

<b>Techniques professionnelles évaluées</b>	Références des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

**Savoirs technologiques évalués (à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat.	Page du référentiel
Enoncer et justifier les règles de sécurité relatives à l'usager lors de la réfection du lit.	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à une hyperthermie.	80
Expliquer le mode d'action des désinfectants.	77
Justifier les règles d'hygiène relatives à l'utilisation des œufs en techniques de préparation des collations.	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

--

**CCF en établissement de formation**N°1 N°2 

Date : .. / ..... / 200.

Candidat : NOM : .....

Prénom: .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans une maison de retraite.</b>  <b>L'aide soignante vous demande de vous occuper de Mme G., semi autonome.</b>  <b>Vous devez l'installer à la salle de bain pour sa toilette et lui refaire son bandage à la cheville droite.</b>  <b>Après ces activités, une A.S.H vous demande de préparer, à l'office, une compote de fruits pour 3 résidents et d'entretenir le sol près de votre poste de travail.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30            . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P 29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	P 37
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

**Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)**

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
<b>Indiquer la conduite à tenir pour respecter la pudeur de la personne au moment de la toilette.</b>	P 78
<b>Indiquer et justifier les conditions de réussite d'un bandage.</b>	P 78
<b>Justifier le choix de la technique d'entretien du sol de la cuisine.</b>	P 80
<b>Justifier le choix de la technique de préparation de la compote de fruits.</b>	P 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE, dans un service de chirurgie.            L'aide soignante vous demande de réaliser un entremet pour un groupe de 4 patients.            Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Mme Rose, 32 ans, qui a été opérée récemment est encore fatiguée.            Vous changez son alèse et l'installez confortablement dans son lit.            Au cours du soin, vous constatez au niveau de l'épaule de Mme Rose, une petite lésion provoquée par une piqûre de moustique, vous agissez en conséquence.            Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Nommer les critères à respecter pour déplacer un patient lors d'un changement d'alèse .	70
Expliquez le mode d'action des antiseptiques.	77
Justifier l'utilisation d' un détergent désinfectant pour l'entretien du plan de travail .	76
Indiquer la forme de commercialisation de l'entremet .	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une maison de retraite. L'aide soignante vous confie Mme Gertrude, 80 ans, qui est assise dans son fauteuil et prend son repas. Elle vous demande de refaire son lit. Pendant ce temps, Mme Gertrude se brûle à la main en renversant son potage. Agissez en conséquence.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Mme Gertrude étant rétablie, vous vous rendez à l'office afin de lui préparer un potage instantané.            Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.            Analysez la situation et agissez en conséquence.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis : Boîte du potage</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Enumérer 2 conditions optimales pour la réalisation de la réfection d'un lit non occupé .	72
Justifier le choix du matériel et des produits utilisés pour le soin de la brûlure.	77
Définir le mode d'action d'un produit détergent désinfectant	76
Citer 2 indications obligatoires sur l'emballage du potage instantané .	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

<b>BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES</b> <b>Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales</b> Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation
--

**Cachet de l'établissement**

<u>CCF en établissement de formation</u>	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>
Date : ..... / ..... / 200 .		

<u>Candidat</u> : <b>NOM</b> : .....	<b>Prénom</b> : .....
--------------------------------------	-----------------------

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Sujet (1 <sup>ère</sup> partie) Vous êtes en PFE dans une maison de retraite. L'aide soignante vous demande de réaliser une semoule au lait pour un groupe de 4 pensionnaires, dont Mr Albert. Du lait est tombé sur le sol, vous effectuez le lavage.  Sujet (2 <sup>ème</sup> partie) Mr Albert, 72 ans, est occupé à l'atelier jardinage. L'aide soignante vous demande de changer le drap de dessus de ce pensionnaire. Au même moment, Mr Albert entre dans sa chambre. Il saigne légèrement à la main gauche au niveau de la paume. Analysez la situation et agissez en conséquence.	- Durée prévue : 2 heures  - Documents remis : recette de la semoule au lait

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquez 2 propriétés des draps en coton (1 pour l'entretien, 1 pour l'utilisation).	74
Justifiez la conduite à tenir face à la plaie.	76
Nommez 2 atteintes possibles de l'appareil locomoteur liées à une mauvaise posture lors de l'entretien du sol.	71
Justifiez les conditions de stockage de la préparation culinaire .	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une maison de retraite.            L'aide soignante vous demande de confectionner une pomme cuite, qui fait partie du repas de Mme Marguerite, 80 ans et entretenir votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>e</sup> partie)            L'aide soignante vous demande d'installer Mme Marguerite au fauteuil.            Lors de son repas, Mme Marguerite s'entaille le pouce gauche avec son couteau.            Analysez la situation et agissez en conséquence.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :            recette de la pomme cuite</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquez 2 atteintes différentes de l'appareil locomoteur liées à des gestes ou des postures inadaptées.	71
Justifiez la conduite à tenir face à cette hémorragie.	76
Déterminez les quantités de produits nécessaires pour réaliser une dilution lors de la désinfection du poste de travail.	77
Enoncez 2 conditions de stockage des végétaux.	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Sujet (1 <sup>ère</sup> partie) Vous êtes en PFE, dans un centre hospitalier, en service de médecine. L'aide soignante vous confie Mme Françoise, 58 ans. Mme Françoise se plaint de douleur à la poitrine, agissez en conséquence. Elle renverse son entrée sur sa chemise. L'aide soignante vous demande de la changer. Analysez la situation et agissez.	- Durée prévue : 2 heures  - Documents remis : recette de la salade de crudités
Sujet (2 <sup>e</sup> partie) Mme Françoise étant rétablie, vous vous rendez à l'office afin de lui préparer une nouvelle salade de crudités. Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.	

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquez la conduite à tenir pour respecter la pudeur de la personne	78
Justifiez l'alerte donnée dans cette situation .	75
Justifiez le choix du produit utilisé pour le poste de travail .	76
Indiquez et justifiez 2 conditions de stockage pour les plats froids préparés à l'avance .	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><u>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)</u>            Vous êtes en PFE dans une maison de retraite. Au cours d'un atelier cuisine, l'aide soignante vous demande de réaliser avec un groupe de pensionnaires des crêpes. Vous devez ensuite entretenir votre poste de travail.</p> <p><u>Sujet (2e partie)</u>            Lors de l'atelier cuisine, Mr Nicolas, 70 ans, se brûle le dessus de la main gauche et se renverse la préparation sur sa chemise. L'aide soignante vous demande de réaliser le soin de la brûlure et de changer sa chemise            Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :                recette des crêpes</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	34
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour respecter la pudeur de la personne.	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à ce type de brûlure.	80
Définir le bio nettoyage.	80
Indiquer 2 transformations subies par les protéines de l'œuf lors de la cuisson de la pâte à crêpes .	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une maison de retraite.            L'aide soignante vous demande de vous occuper de Mr Marcel, 75 ans, qui vient de se cogner contre la table de nuit et présente une petite bosse sur le front. Vous entreprenez les premiers soins et constatant que son drap de dessous est souillé, vous décidez de le changer.            Analysez la situation et agissez.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Le soin terminé, l'aide soignante vous demande de préparer pour sa collation, une compote de pommes. Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.            Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :            recette de la compote de pommes</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Enoncez les aménagements et équipements de la chambre de Mr Marcel	74
Justifiez la conduite à tenir face à la plaie.	80
Justifiez l'organisation de votre poste de travail.	71
Enoncez les conditions de stockage de la compote de pommes.	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : ..... **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une maison de retraite. L'aide soignante vous confie Mme Eglantine, 80 ans. Après le déjeuner, elle vous demande de remettre au lit Mme Eglantine qui se sent fatiguée, et de lui changer sa chemise qu'elle a salie pendant son repas. Peu de temps après, Mme Eglantine est prise d'un léger malaise. Elle a des sueurs et elle est pâle.            Agissez en conséquence.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            L'aide soignante vous demande de réaliser une crème pâtissière pour un groupe de 4 pensionnaires. Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.            Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>- Documents remis :</p> <p>Recette de la crème pâtissière</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquez 3 positions différentes pour installer une personne dans son lit.	78
Indiquez 2 autres troubles à identifier lors d'un malaise grave.	80
Définir le mode d'action d'un désinfectant .	77
Définir une préparation déshydratée .	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans une maison de retraite. L'aide soignante vous demande de l'aide lors d'un atelier cuisine. Vous devez faire une démonstration de réalisation de pâte Brisée auprès de 4 pensionnaires. Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Lors de cet atelier cuisine, Mme Yves se fait piquer par une guêpe. L'aide soignante vous demande d'effectuer les premiers soins. En la accompagnant dans sa chambre, vous constatez que son alèse est souillée. Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>➤ recette de la pâte Brisée</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	33 et 39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquer 2 critères de qualité du résultat pour un change d'alèse.	78
Énoncer et justifier la conduite à tenir face à une piqûre d'insecte	80
Énoncer les formes de commercialisation de la pâte Brisée et les conditions de stockage	77
Déterminer les quantités de produits nécessaires pour réaliser une dilution lors de l'entretien du poste de travail	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une maison de retraite. Votre tuteur vous demande de confectionner un biscuit roulé pour l'anniversaire de Mme Henriette, 90 ans. Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Mme Henriette, 90 ans, en découpant le biscuit roulé, se coupe légèrement l'index gauche dans le réfectoire. Puis, en la raccompagnant dans sa chambre, vous constatez que son drap du dessus est souillé.</p> <p>Analysez la situation et agissez</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ recette du biscuit roulé</li> <li>➤ notice d'utilisation du four</li> </ul>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquer les conditions optimales pour la réalisation de la réfection d'un lit non occupé	70
Justifier les règles et précautions à prendre lors de l'utilisation d'un antiseptique	76
Justifier 2 précautions d'utilisation des produits de nettoyage	76
Indiquer 2 transformations subies par les constituants alimentaires du biscuit	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une maison de retraite. L'aide soignante vous demande d'aider à la réalisation de quiches lorraine. Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            L'aide soignante vous demande d'installer Mme Durand, 70 ans, au fauteuil pour le déjeuner. Au moment où vous lui servez son plateau, Mme Durand est soudain victime d'un léger malaise et renverse son plateau sur sa table adaptable.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ recette de la quiche lorraine</li> <li>➤ notice d'utilisation d'un four</li> </ul>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Justifier la technique utilisée pour l'installation au fauteuil	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à un malaise	80
Enoncer et justifier les opérations d'entretien d'un four	75
Indiquer 2 caractéristiques attendues de la préparation culinaire	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une maison de retraite. L'aide soignante vous demande de confectionner la purée de pommes de terre-carottes qui fait partie du repas de Mme Jeanne, 81 ans. Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Mme Jeanne, 81 ans, est alitée depuis 5 jours. Elle souffre d'arthrose. En mangeant, Mme Jeanne renverse son plateau sur son drap du dessus et se brûle le dessus de la main droite.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>    ➤ recette de la purée pommes de terre-carottes</p> <p>    ➤ notice d'utilisation d'un autocuiseur</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquer les facteurs favorisant la formation d'escarres	78
Indiquer les caractéristiques d'une brûlure grave	80
Énoncer 2 règles de sécurité lors de l'utilisation de l'autocuiseur	75
Citer 2 formes de commercialisation de la purée de pommes de terre	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans un centre de long séjour. Mme Dupont, 81 ans, malvoyante est alitée en position dorsale. L'aide soignante vous demande de la changer de position. Lorsque vous entrez dans la chambre, vous constatez que Mme Dupont a renversé son verre, mouillant son drap de dessus, et s'est coupée à la main droite. La plaie est superficielle et saigne légèrement.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Vous devez ensuite aider dans le cadre d'une activité cuisine, à préparer une salade de fruits, puis entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>⇒ recette de la salade de fruits</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29 et 30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Indiquer 2 facteurs favorisant la formation des escarres	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face une plaie	80
Justifier 2 objectifs de l'hygiène	80
Citer 3 formes de commercialisation des fruits	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de médecine. Mme Dubois, 75 ans, s'est brûlée la main en voulant effectuer sa toilette. L'aide soignante vous demande d'effectuer les premiers soins et de l'aider à finir sa toilette du visage.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Vous devez ensuite préparer son plateau petit déjeuner, puis entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>- Documents remis :</p> <p>⇒ plaquette informative sur la composition d'un petit déjeuner équilibré</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Justifier la technique de la toilette utilisée en fonction du degré d'autonomie de la personne	78
Énoncer et justifier la conduite à tenir face à une brûlure	80
Justifier les règles et précautions d'utilisation du détergent désinfectant utilisé	77
Énoncer 2 formes de distribution des repas en collectivité	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation      N°1       N°2   
 Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....      **Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE en MAPAD. Vous vous occupez de Mme Gertrude, 85 ans, qui doit rester alitée. L'aide soignante vous demande de réaliser la réfection du lit. Au moment où vous entrez dans sa chambre, Mme Gertrude se plaint d'avoir été piquée par un moustique au bras gauche.</p> <p>Sujet (2<sup>ième</sup> partie)            Vous devez ensuite préparer un potage à base de légumes frais pour Mme Gertrude, puis entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>⇒ recette d'un potage</p> <p>⇒ notice de l'utilisation d'un autocuiseur</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Justifiez les positions à faire adopter lors de la réfection d'un lit occupé afin d'assurer le confort et la sécurité.	78
Énoncer et justifier le choix des produits utilisés pour le soin de la piqûre	80
Énoncer 2 règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'une cuisinière électrique	75
Indiquer 2 conditions de stockage des végétaux frais	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : ..... / ..... / 200 .

Candidat : **NOM** : .....

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une maison de retraite. L'infirmière vous demande d'aider Mme Félix, 80 ans, qui a le bras droit dans le plâtre, à changer sa chemise de nuit car elle a beaucoup transpiré. Lorsque vous entrez dans la chambre, Mme Félix est prise d'un léger malaise.</p> <p>Sujet (2<sup>ième</sup> partie)            Dans le cadre d'une activité cuisine, vous devez ensuite aider à la préparation de crêpes, puis entretenir matériels et poste de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>⇒ recette de la pâte à crêpes</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du référentiel
Enoncer et justifier l'ordre des différentes opérations lors du change de la chemise.	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à un malaise	80
Enoncer 2 risques d'accident liés à l'utilisation des produits d'entretien	77
Indiquer un critère de choix d'un corps gras pour la cuisson des crêpes	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) : .....

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N° 1      N° 2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaires et Sociales, en P.F.E. , dans un service de médecine interne. L'aide soignante vous demande de laver les mains et le visage de Mme X, 84 ans, paralysée du bras droit et de lui refaire son bandage à la jambe droite. Vous lui préparerez une compote de fruits pour le goûter et procéderez au nettoyage de la table de travail.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Justifier la technique de lavage utilisée	78
Définir l'hyperthermie	80
Définir le bio nettoyage	80
Enoncer les précaution à prendre pour conserver les vitamines	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)



**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N° 1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. dans un service de médecine interne. L'aide soignante vous demande de donner le déjeuner à Mme A., 80 ans, diabétique et paralysée du bras droit ; de prendre sa température car elle est très agitée. Vous procéderez au nettoyage du matériel ayant servi au repas. Vous lui préparez un potage de légumes.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Justifier la technique employée pour l'aide au repas	78
Définir l'hyperthermie	80
Définir le bio nettoyage	76
Justifier le mode de cuisson choisi	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N° 1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. dans un service de médecine interne. L'aide soignante vous demande de donner le déjeuner à Mme X, 85 ans, diabétique et paralysé du bras droit. Elle se brûle le dos de la main en renversant son café sur le plateau.</p> <p>Vous procéderez au nettoyage du matériel ayant servi au repas et vous lui préparerez une purée de légumes pour son dîner.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Justifier la technique employée pour l'aide au repas	78
Indiquer les troubles à identifier en cas d'hyperthermie	80
Justifier le choix du produit de nettoyage	76
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les vitamines	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, Titulaire de l'A.F.P.S., en P.F.E., dans un service de gériatrie. L'aide soignante vous demande de terminer l'habillage de Mme B, semi-valide installé dans un fauteuil, avant le coucher. Elle vous demande de préparer un potage de légumes et de procéder au nettoyage du matériel. Pendant la réalisation de ces tâches, vous constatez que Mme B suffoque, elle est très rouge, bouche ouverte et se tient la gorge.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Enoncer les aides possibles d'habillage pour Mme B.	78
Enoncer la conduite à tenir face à une détresse ventilatoire	80
Justifier le choix du produit de nettoyage	76
Indiquer les précautions à prendre pour conserver les vitamines	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, En P.F.E., dans un service de gériatrie. Lors d'une activité peinture, Mme A, 90 ans, hémiplegique en fauteuil roulant, se met à suffoquer. Elle s'est salie le visage et les mains. L'aide soignante vous demande d'aider Mme A., qui a repris son souffle, à se laver, de préparer un entremet à base de tapioca pour la collation de l'après midi et de procéder au nettoyage du matériel.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Enoncer la conduite à tenir face à une détresse ventilatoire	80
Justifier le mode opératoire pour le lavage des mains et du visage	78
Justifier le choix du produit de nettoyage	76
Indiquer les transformations subies par le tapioca lors de la cuisson	80

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, En P.F.E., dans un service de moyen séjour. L'aide soignante vous demande de vous occuper de Mme D., 78 ans, semi-autonome, angoissée, qui a renversé son potage sur le drap de dessus. Elle s'est légèrement brûlé le pouce. Vous devez changer le drap de dessus. Puis l'aide soignante vous demande de fourrer deux crêpes et de procéder au nettoyage du plateau.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 341 - C 345	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Enoncer la conduite à tenir en cas de brûlure	78
Enoncer les facteurs de gêne pour exécuter la réfection du lit	71
Justifier le mode opératoire pour le nettoyage	80
Indiquer les différentes formes de commercialisation du lait	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, En P.F.E., dans un service gérontologie. L'aide soignante vous demande de changer le drap de dessus de Mme D., 70 ans, puis de refaire son bandage. Vous préparerez une pâte à crêpes pour le goûter et réaliserez le nettoyage du plan de travail.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Enoncer les facteurs de gêne pour exécuter la réfection du lit	71
Enoncer la conduite à tenir devant une plaie simple	80
Définir le bio nettoyage	80
Indiquer le groupe auquel appartient chaque constituant de la pâte à crêpes	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, En P.F.E., dans un service gérontologie. L'aide soignante vous demande de changer l'alézié de Mme X., personne dépendante et de lui prendre sa température axillaire. Elle vous demande de préparer un potage et de nettoyer le matériel.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Indiquer deux facteurs favorisant la formation d'escarres	78
Indiquer la température à partir de laquelle il y a hyperthermie	80
Justifier le choix du produit de nettoyage	76
Justifier le mode de cuisson	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. dans un service de long séjour de l'hôpital A. CRON. L'aide soignante vous demande de vous occuper de Mme Albertine, 86 ans. Elle vous demande de changer le drap de dessus et d'installer Mme Albertine au fauteuil. Vous lui referez le bandage au poignet. Vous lui préparerez une semoule au jambon et nettoierez le matériel ayant servi à la préparation.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Enoncer une aide technique pour une personne semi-autonome	79
Justifier le mode opératoire pour refaire le bandage	80
Justifier le mode opératoire pour le nettoyage du matériel	80
Indiquer les transformations subies par la semoule lors de la cuisson	80

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)



**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. dans le service de gérontologie d'un hôpital. L'aide soignante vous demande de refaire le bandage de la jambe droite de Mme W., âgée de 80 ans et sachant qu'elle n'a pas le droit de se lever, de remettre son lit en état. Vous lui préparerez une purée-œuf dur et vous effectuerez Le nettoyage du matériel.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 341 - C 345	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Justifier la position à faire adopter par Mme W. pour son confort et sa sécurité	78
Justifier le mode opératoire pour refaire le bandage	80
Justifier le choix du produit de nettoyage utilisé pour la vaisselle	76
Indiquer le groupe auquel chaque aliment appartient	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2  
 Date : ../../2002

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. dans une maison de retraite médicalisée.</p> <p>L'aide soignante vous demande d'effectuer la réfection du lit de Mme V., âgée de 87 ans, opérée du tibia et installée au fauteuil. Elle vous demande de prendre sa température auriculaire. Vous procéderez au nettoyage de sa table et vous lui préparerez une semoule au lait.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 341 - C 345	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du référentiel
Indiquer deux facteurs favorisant l'apparition d'escarres	78
Définir l'hyperthermie	80
Justifier le mode opératoire pour le nettoyage de la table	80
Indiquer les transformations subies par la semoule lors de la cuisson	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)