

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</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans le service de Gériatrie. L'aide-soignante vous demande de changer l'alèse de Madame B, de procéder au nettoyage de sa table de nuit et de lui refaire son bandage à l'avant-bras droit. Vous devez préparer une soupe de légumes pour Mme B (recette fournie). Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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 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 (<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
Indiquer les facteurs de risque d'escarres	p 78
Indiquer les qualités d'un bon bandage	p 80
Citer 4 critères de choix d'un produit de nettoyage	p 76
Indiquer la fonction globale d'un autocuiseur	p 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 :/...../200.

Candidat : NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de Gériatrie. L'aide-soignante vous demande de changer le drap de dessus de Madame D., de lui refaire le bandage de l'avant-bras et de nettoyer son adaptable et sa table de nuit.</p> <p>Vous devez préparer des coupes de crème pâtissière pour 3 résidents (recette fournie).</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Durée prévue : . Documents remis (à préciser)

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	p 28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	p 35
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 <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
Indiquer l'utilité du pli d'aisance	p 78
Indiquer les qualités d'un bon bandage	p 80
Citer les 4 paramètres déterminant l'efficacité d'un nettoyage	p 76
Indiquer la modification physico-chimique intervenant au cours de la préparation culinaire réalisée	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

--	--

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : /200.

Candidat : NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de médecine interne. L'aide-soignante vous demande de donner le repas du matin à Madame Y, 85 ans, diabétique et paralysée du bras droit. Elle est très agitée et en mangeant sa brioche, elle s'étouffe. Vous procéderez au nettoyage du matériel ayant servi au repas et préparerez des croûtes au fromage (recette fournie) Analyser la situation et analyser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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 <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
Indiquer l'intérêt d'une bonne installation pour le repas	p 78
Indiquer l'intérêt de la méthode de Heimlich	p 80
Citer l'opération à effectuer préalablement à toute désinfection	p 76
Indiquer le principe de fonctionnement d'un four électrique traditionnel	p 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 : /200.

Candidat : NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS dans le service de gériatrie de l'hôpital X. L'aide-soignante vous demande de refaire le bandage de la jambe gauche de Madame N., âgée de 81 ans, et, sachant qu'elle ne doit pas se lever, de remettre son lit en état. Vous procéderez au nettoyage de la table de nuit et préparerez un gâteau au yaourt (recette fournie). Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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 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
Indiquer les différentes positions à faire adopter au patient lors de la réfection du lit	p 78
Indiquer les qualités d'un bon bandage	p 80
Énoncer le rôle d'un produit désinfectant	p 76
Citer les 2 systèmes de nettoyage intégrés aux fours	p 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 :/...../200.

Candidat : NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de moyen séjour. L'aide-soignante vous demande de vous occuper de Madame F, 78 ans, semi-autonome, angoissée, qui a renversé son potage sur son drap de dessus. Elle s'est légèrement brûlée le pouce. Vous devez changer le drap et procéder au nettoyage du plateau. Préparer un potage pour Mme F. (recette fournie) Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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
Citer les positions à faire adopter au patient afin d'assurer son confort	p 78
Indiquer les différents degrés d'une brûlure thermique	p 80
Indiquer le principe de fonctionnement du lave-vaisselle	p 75
Énoncer 3 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des légumes lors de la préparation d'un potage	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

--	--

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : /200.

Candidat : NOM :

Prénom :

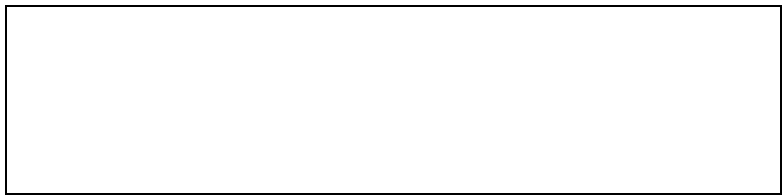
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans le Centre de Long Séjour Les Camélias. L'aide-soignante vous charge de Monsieur L. qui vient de se couper légèrement avec son couteau. Vous devez également participer à la prévention des risques d'alitement prolongé pour ce patient. Vous procéderez au nettoyage de l'urinal. Préparez des croûtes au fromage pour 4 résidents (recette fournie)</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	p 30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	p 236
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
Indiquer les critères d'un bon lavage hygiénique des mains avant le nettoyage d'une plaie	p 80
Énoncer les facteurs favorisant la formation d'escarres	p 78
Indiquer l'avantage d'un produit détergent désinfectant	p 76
Énoncer les conditions de stockage du lait stérilisé UHT	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>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS dans un service de long séjour. L'aide-soignante vous demande de vous occuper de Madame S, âgée de 80 ans, désorientée. Vous devez refaire le lit en changeant l'alèse et nettoyer la table de nuit. Vous trouvez Mme S. très agitée, agressive et elle vous semble chaude. Vous préparez un petit-déjeuner équilibré pour Mme S.</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Durée prévue : . Documents remis (à préciser)

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 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 <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
Indiquer l'utilité du pli d'aisance	p 78
Identifier les signes d'hyperthermie	p 80
Citer 3 précautions de stockage des produits d'entretien	p 76
Énoncer les facteurs concourant à mettre en valeur les préparations	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

--	--

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS dans un service de long séjour. L'aide-soignante vous demande de refaire le lit de Madame H. que vous installerez au fauteuil et de nettoyer son adaptable. Lors du goûter, en manipulant la théière, Mme H. se brûle à l'index gauche. Vous préparez des pommes au four pour le goûter de 2 résidents (recette fournie).</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Durée prévue : . Documents remis (à préciser)

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
Indiquer les accessoires à utiliser pour assurer le confort de la mise au fauteuil	p 78
Indiquer les caractéristiques qui permettent de reconnaître une brûlure thermique simple	p 80
Énoncer les précautions à prendre pour éviter la dégradation des matériaux	p 80
Citer 2 avantages du four à chaleur tournante	p 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 : / / 200.		

Candidat : NOM : **Prénom :**

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS dans le service de moyen séjour de la Résidence du Moulin. L'aide-soignante vous demande de changer le drap de dessous du lit de Madame F. et de nettoyer la vaisselle de son petit-déjeuner. Mme F. se coupe légèrement à l'index gauche en épluchant une orange. Préparez un petit-déjeuner équilibré pour Mme F. qui suit un régime hypolipidique.</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Durée prévue : . Documents remis (à préciser)

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 <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
Indiquer l'intérêt du pli d'aisance	p 78
Indiquer les caractéristiques d'une plaie simple	p 80
Énoncer le principe de fonctionnement du lave-vaisselle	p 75
indiquer les caractéristiques attendues du petit-déjeuner	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

--	--

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : /200.

Candidat : NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous effectuez votre PFE dans un service de gérontologie. L'aide-soignante vous demande d'effectuer le change d'alèse de Madame D. qui est souillée de sang, de changer le bandage de son bras gauche et de nettoyer sa table de nuit. Vous préparerez de la semoule au jambon pour Mme D. qui a des difficultés de mastication (recette fournie)</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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 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
Indiquer les facteurs de risque d'escarres	p 78
Indiquer les qualités d'un bon bandage	p 80
Indiquer et justifier les produits nécessaires au nettoyage de la table de nuit	p 76
Indiquer les critères de qualité de la préparation culinaire réalisée	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



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

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS dans un service de gérontologie. L'aide-soignante vous demande d'effectuer le change d'alèse de Madame M., incontinente, et de nettoyer son adaptable. Mme M. se brûle la main avec son thé lors du goûter. Préparez une compote de pommes (recette fournie).</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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 <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
Indiquer les facteurs de risque d'escarres	p 78
Énoncer les caractéristiques qui permettent de reconnaître une brûlure simple	p 80
Citer 3 précautions d'utilisation des produits d'entretien	p 76
Énoncer les avantages des plaques vitrocéramiques	p 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 : /200.

Candidat : NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous effectuez votre PFE dans une maison de retraite. L'aide-soignante vous demande de changer l'alèse de Madame T., semi-autonome, et de nettoyer sa table de nuit. Mme T. se brûle à l'avant-bras droit avec son thé chaud. Préparez un biscuit de Savoie (recette fournie).</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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
Justifier l'intérêt du change d'alèse	p 78
Indiquer les critères qui permettent de reconnaître une brûlure thermique simple	p 80
Définir le terme « bio nettoyage »	p 76
Indiquer les transformations intervenant au cours de la préparation culinaire réalisée	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



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

Candidat : NOM : **Prénom :**

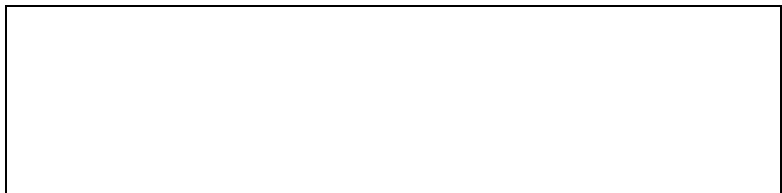
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS, vous effectuez votre PFE dans une maison de retraite. Madame POULAIN est dans son fauteuil ; l'aide-soignante vous demande de l'aider à effectuer sa toilette du visage et des mains au lavabo. Mme P. laisse tomber son verre à dents et se coupe au pouce droit. Vous effectuerez le nettoyage du lavabo et préparerez des coupes de crème pâtissière pour 3 résidents (recette fournie) Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Durée prévue : . Documents remis (à préciser)

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	p 33
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	p 35
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 <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
Indiquer l'intérêt de l'hygiène bucco-dentaire chez la personne âgée	p 78
Indiquer les caractéristiques d'une plaie simple	p 80
Indiquer et justifier le choix d'un produit de nettoyage dans la situation donnée	p 76
Énoncer le principe de fonctionnement d'une cuisinière à gaz	p 75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation



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

Candidat : NOM : Prénom :

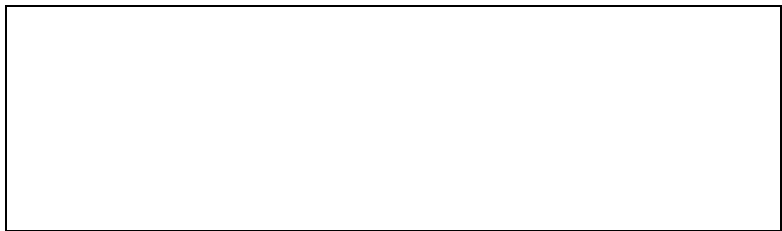
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une maison de retraite. L'aide-soignante vous demande de lever Monsieur PAPIN, de lui mettre sa robe de chambre, de l'installer au fauteuil au salon, de lui refaire son bandage à la jambe droite et de nettoyer son adaptable. Vous préparerez un biscuit de Savoie (recette fournie). Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	p 34
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	p 35
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 <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
Justifier votre technique d'habillage	p 78
Indiquer les qualités d'un bon bandage	p 80
Citer 3 conditions nécessaires pour respecter l'efficacité du produit de nettoyage	p 76
Indiquer la transformation intervenant au cours de la préparation culinaire réalisée	p 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation 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</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de long séjour. Monsieur Riton se coupe en voulant manipuler son rasoir. L'aide-soignante vous demande d'effectuer la toilette du visage au lit, de réaliser le soin de sa plaie et de nettoyer son adaptable. Vous préparerez une compote de pommes (recette fournie).</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	p 33
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 <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
Indiquer l'intérêt du sens du lavage des yeux	p 78
Indiquer les caractéristiques d'une plaie simple	p 80
Énoncer les précautions à prendre pour éviter la dégradation des matériaux	p 80
Indiquer l'intérêt de la transformation subie lors de la préparation réalisée	p 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation 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</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS. Vous effectuez votre PFE dans un foyer logement. L'aide-soignante vous demande de réaliser le pédiluve au fauteuil de Madame PILOU, mais celle-ci présente une gêne respiratoire. Adoptez la conduite à tenir. Vous procéderez au nettoyage de son adaptable et préparerez des coupes de crème pâtissière pour 3 résidents.</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	p 28
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 <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
Indiquer l'intérêt de bien sécher la personne entre les orteils	p 78
Indiquer les signes d'une gêne respiratoire	p 80
Citer 4 paramètres déterminant l'efficacité d'un nettoyage	p 80
Énoncer les facteurs d'ambiance d'un repas	p 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

--	--

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : /200.

Candidat : NOM :

Prénom :

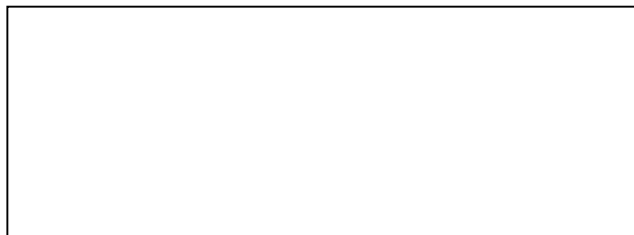
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet</p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS. Vous effectuez votre PFE dans une maison de retraite. Madame DUTRONC est dans son fauteuil. L'aide-soignante vous demande de réaliser la réfection du lit, de refaire son bandage au bras gauche, de nettoyer la table et le matériel ayant servi au petit-déjeuner. Vous aurez préparé un petit-déjeuner équilibré pour Mme D. qui est diabétique.</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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 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 <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
Indiquer l'intérêt de ne pas border la literie du dessus	p 78
Indiquer les qualités d'un bon bandage	p 80
Indiquer le rôle des détergents	p 76
Énoncer les caractéristiques attendues de la préparation	p 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la résidence service « des Lilas ». Madame Xavier est dans son fauteuil et l'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De l'aider à effectuer sa toilette du visage et des mains au lavabo En se lavant les dents, Madame Xavier casse son verre et se coupe la paume gauche. Sur demande de l'aide soignante vous devez ➤ Effectuez les premiers soins puis raccompagner Madame Xavier Ensuite, elle vous demande : ➤ D'effectuer le bio nettoyage du lavabo ➤ De réaliser des petits gâteaux à pâte levée pour le goûter de certains résidents Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Xavier ➤ le cahier de transmission ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien ➤ la liste des denrées ➤ la recette des gâteaux

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
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	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Décrire et justifier l'intérêt de l'hygiène bucco-dentaire chez une personne qui porte une prothèse	78
➤ Indiquer les caractéristiques d'une plaie simple	80
➤ Définir le bio nettoyage et indiquer son action	80
➤ Indiquer quelle est l'action de la levure chimique	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p>Vous êtes élève BEP CSS en PFE au foyer logement « la Résidence ». Il est 16 H et Madame Thomas, actuellement alitée à cause d'un rhume sonne. Vous vous rendez dans son logement avec l'aide soignante et constatez que son alèse est souillée. L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De l'aider à changer son alèse</p> <p>Pendant ce temps, son amie venue lui rendre visite se brûle avec la plaque électrique. Sous couvert de l'aide soignante vous devez</p> <p>➤ Réaliser le soin de la brûlure</p> <p>Ensuite, l'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De préparer un gâteau au chocolat pour leur goûter</p> <p>➤ Puis de nettoyer les plaques de cuisson</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Thomas ➤ le cahier de transmission ➤ la liste des denrées ➤ la recette du gâteau ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
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	C351	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Définir le terme "escarre" et indiquer les facteurs qui les favorisent	78
➤ Citer les caractéristiques qui font penser à une brûlure thermique simple	80
➤ Définir le terme d'abrasif et indiquer son mode d'action	76
➤ Indiquer quelle est l'action de la levure chimique	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la maison de retraite « des Fleurs ». Il est 17 H, Monsieur Durant est alité et son lit est souillé. L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De l'installer dans le fauteuil afin de réaliser la réfection de son lit</p> <p>➤ Tout à coup, Monsieur Durant présente une gêne respiratoire, vous devez donc intervenir rapidement</p> <p>Ensuite, vous irez, sur demande de l'aide soignante :</p> <p>➤ Préparer une compote de pomme pour son goûter</p> <p>➤ Puis de décontaminer son fauteuil</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de M. Durant ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
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	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Indiquer les facteurs favorisant la formation d'escarre	78
➤ Indiquer les troubles qui permettent d'identifier une gêne respiratoire	80
➤ Définir le terme de décontamination	80
➤ Indiquer les transformations subies par les vitamines au cours de la préparation de la compote	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE au foyer-logement « la Résidence ». Madame Thomas vient de se brûler à l'avant bras gauche en préparant son thé. L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ D'effectuer les premiers soins ➤ De l'aider à s'installer au lit et de lui changer son drap de dessus ➤ De lui préparer une purée de pomme de terre pour son déjeuner ➤ Puis de procéder au bio-nettoyage du chariot de soins</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Thomas ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312+3	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C362	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Indiquer l'intérêt du pli d'aisance	78
➤ Indiquer les caractéristiques d'une brûlure thermique simple	80
➤ Définir le terme bio-nettoyage	80
➤ Indiquer les transformations subies par les vitamines au cours de la préparation et de la cuisson de la purée	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la maison de retraite « des Fleurs ». L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De lever M. Durant, lui mettre sa robe de chambre avant de l'installer au salon de télévision</p> <p>➤ De refaire un bandage pour protéger un pansement de plaie que M. Durant a au tibia droit.</p> <p>L'aide soignante vous demande également :</p> <p>➤ De réaliser un potage afin de lui servir ce soir</p> <p>➤ De ranger et de nettoyer le placard de la cuisine</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de M. Durant ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312+3	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Justifier votre technique d'habillage face à ce Monsieur	79
➤ Indiquer les qualités d'un bon bandage	80
➤ Indiquer les précautions à prendre avant de ranger les denrées	77
➤ Indiquer comment préserver les vitamines au cours de la préparation et de la cuisson du potage	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la MAPAD du « Château » où vous vous occupez de Madame Aloïs. L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ D'effectuer sa toilette du visage au lit</p> <p>Mme Aloïs présente une plaie à l'avant bras droit ; l'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De désinfecter sa plaie et de réaliser un pansement</p> <p>➤ De lui préparer et de lui apporter son petit déjeuner au lit</p> <p>➤ Puis de nettoyer son adaptable et sa table de chevet après le petit déjeuner</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Aloïs ➤ le cahier de transmissions ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
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	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361+2	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Indiquer l'intérêt du sens de nettoyage des yeux	76/78
➤ Indiquer les caractéristiques d'une plaie simple	76
➤ Expliquer l'opération de nettoyage	80
➤ Citer les facteurs d'ambiance d'un repas en chambre	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE au foyer logement « la Résidence ».</p> <p>A votre arrivée dans le service à 7 H, l'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ D'effectuer le change d'alèse de Mme Thomas qui doit exceptionnellement garder le lit</p> <p>La voisine de Mme Thomas est en train de prendre son petit déjeuner, elle avale de travers et suffoque. Sous couvert de l'aide soignante :</p> <p>➤ Vous devez intervenir et la désobstruer par la méthode de Heimlich</p> <p>Après, l'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De préparer une tarte aux pommes pour leur goûter et</p> <p>➤ De procéder au nettoyage du matériel utilisé</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Thomas ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la recette de la tarte ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
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	C351	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Indiquer les facteurs de risque des escarres	78
➤ Indiquer l'intérêt de la méthode de heimlich	80
➤ Indiquer la composition d'un détergent	76
➤ Indiquer les transformations des constituants alimentaires en cours de cuisson	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la Résidence Service « des Lilas » où vous vous occupez de madame Xavier. L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De préparer le matériel et Mme Xavier pour un capiluve au lavabo</p> <p>➤ De lui refaire son bandage au poignet gauche</p> <p>➤ D'effectuer le bio-nettoyage du lavabo de Mme Xavier après le capiluve</p> <p>➤ Puis de préparer son dîner : une soupe de légumes à l'autocuiseur</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Xavier ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311+2	28/29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Indiquer les précautions à prendre en collectivité pour éviter sa propagation d'une pédiculose	80
➤ Indiquer les qualités d'un bon bandage	80
➤ Indiquer les précautions à prendre lors de l'utilisation d'un autocuiseur	75
➤ Justifier l'intérêt de la marche en avant pour la préparation de la soupe	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE au foyer logement « la Résidence ». L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De réaliser un bain de pieds au fauteuil à Mme Thomas Après ce soin, Mme Thomas présente une gêne respiratoire. Sous couvert de l'aide soignante :</p> <p>➤ Adopter la conduite à suivre Ensuite, l'aide soignante vous demande ➤ De lui préparer une tarte au citron pour son goûter ➤ Puis de procéder au nettoyage du matériel utilisé Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison avec le dossier de soins de Mme Thomas ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la recette de la tarte au citron ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
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	C351	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (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 REFERENTIEL
➤ Justifier l'intérêt de bien sécher la personne entre les doigts de pieds	78
➤ Indiquer les signes de la gêne respiratoire	80
➤ Indiquer le mode d'emploi d'un détergent	76
➤ Indiquer la transformation des constituants alimentaires au cours de la cuisson	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la maison de retraite « des Fleurs ». L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De préparer le matériel nécessaire à la toilette complète au lit de M. Durant et de ne faire que sa toilette du visage</p> <p>Juste après, M. et Mme Durant discutent tout en prenant leur petit déjeuner. Soudain, M. Durant vous appelle car sa femme est en train de s'étouffer. L'aide soignante vous demande alors :</p> <p>➤ D'intervenir auprès de Mme Durant</p> <p>➤ Puis elle dit de réaliser un cake salé pour le dîner</p> <p>➤ Et de procéder à l'entretien du matériel utilisé</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de M. Durant ➤ le cahier de transmissions ➤ la recette du cake salé ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 341	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	38
Techniques de préparation des collations	C362	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Indiquer l'intérêt du sens de lavage des yeux et le non-emploi du savon	76/78
➤ Indiquer l'intérêt de la méthode d'Heimlich	80
➤ Présenter les différents composants d'un détergent	76
➤ Indiquer l'action de la levure chimique	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la Résidence Service « des Lilas ». Madame Xavier est dans son fauteuil et l'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ D'assurer la réfection de son lit ➤ De refaire son bandage au bras gauche</p> <p>A l'occasion de la Chandeleur, l'aide soignante vous demande également :</p> <p>➤ De réaliser des crêpes pour un groupe de 12 personnes âgées ➤ Puis de nettoyer le matériel et la table ayant servi au goûter</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Xavier ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la recette de la pâte à crêpes ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
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	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Indiquer l'intérêt du pli d'aisance	78
➤ Indiquer les qualités d'un bon bandage	80
➤ Définir le terme nettoyage	80
➤ Indiquer l'action de la chaleur sur les protéides contenus dans le lait et les œufs	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE au foyer logement « la Résidence ». L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ D'aider Mme Thomas à se lever, s'habiller, se laver les mains au lavabo et à s'installer dans un fauteuil de la salle de télévision</p> <p>➤ De lui préparer pour son goûter des madeleines avec du thé</p> <p>➤ De réaliser l'entretien de son placard</p> <p>Au cours du goûter, Mme Thomas avale de travers, suffoque et porte sa main à sa gorge. L'aide soignante étant occupée, elle vous appelle pour que vous interveniez en</p> <p>➤ Désobstruant Mme Thomas par la méthode de Heimlich</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Thomas ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la recette des madeleines ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312+3	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Indiquer les mouvements successifs à effectuer par la personne pour se lever et marcher	79
➤ Indiquer l'intérêt de la méthode de Heimlich	80
➤ Indiquer les précautions à prendre pour se protéger lors de l'utilisation d'un produit d'entretien	76
➤ Indiquer l'action de la levure chimique	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
EPREUVE EP 1 – 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 de l'évaluation :

CANDIDAT : Nom : _____ Prénom : _____

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la MAPAD « du Château » où vous occupez de Madame Aloïs. L'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De préparer le matériel nécessaire à sa toilette complète et de lui faire que celle de son visage</p> <p>La voisine de Mme Aloïs s'est tordu la cheville gauche hier. Le premier bandage a été réalisé aux urgences ; mais comme il est défait, l'aide soignante vous demande :</p> <p>➤ De lui refaire un bandage</p> <p>➤ Puis de préparer une quiche pour le déjeuner de 6/7 résidents</p> <p>➤ Et de procéder à l'entretien du réfrigérateur</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durée prévue : 2 H • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Mme Aloïs ➤ le cahier de transmissions ➤ la liste des denrées ➤ la recette de la quiche ➤ la notice d'emploi des produits d'entretien

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
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	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
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>	
➤ Définir les termes « produits d'hygiène corporelle » et « produits cosmétiques » en donnant des exemples	76
➤ Indiquer les qualités d'un bon bandage	80
➤ Justifier l'intérêt du nettoyage régulier du réfrigérateur	75
➤ Indiquer quelles transformations les denrées alimentaires subissent au cours de la cuisson	75/80

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

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 ☒

Candidat: NOM:

Prénom:

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de BEP CSS en PFE dans une maison de retraite, sous la responsabilité de l'aide soignante, elle vous confie la charge de Madame Dupont, atteinte de la maladie d'Alzheimer. Elle vous demande d'aider à la préparation de la salade de fruits qui est prévue pour le goûter.</p> <p>Après l'activité artistique de l'après-midi, durant laquelle Madame Dupont a réalisé une peinture, l'aide soignante vous demande d'effectuer la toilette du visage de Madame Dupont, et ensuite de nettoyer et désinfecter la table de l'atelier. Vous vous apercevez qu'elle a mangé de la peinture. Réagissez.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>Durée prévue: 2h</p> <p>Conditions de réalisation:</p> <p>Cahier de transmissions Recette Ingrédients Téléphone</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	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. <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
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau	78
Énoncer et justifier la conduite à tenir face à l'absorption de produits toxiques	80
Énoncer les propriétés d'un détergent	76
Énoncer 2 précautions à prendre pour éviter l'altération des vitamines	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

Candidat: NOM:

Prénom:

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de BEP CSS en PFE à l'hôpital Casanova, service long séjour, sous la responsabilité de l'aide soignante, elle vous confie la charge de Mme Georges, 75 ans. Elle vous demande de la coiffer et de la maquiller, puis de procéder à la réfection de son lit.</p> <p>En allant à la salle de bains Mme Georges fait un malaise respiratoire. Vous la voyez s'appuyer contre un mur. Réagissez en conséquence.</p> <p>Ensuite, vous devrez préparer une collation composée d'une infusion et d'une tranche de cake.</p> <p>Pour finir vous nettoierez la table de nuit de Madame Georges qui a renversé la plante que sa petite fille lui avait apportée.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue: 2h</p> <p>Conditions de réalisation:</p> <p>Cahier de transmissions Etiquette du cake Téléphone Plante</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311/C312	28/29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
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. <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
Définir un produit cosmétique	76
Justifier la conduite à tenir face à ce malaise	80
Justifier le choix du produit de nettoyage	76
Enoncer 2 facteurs d'ambiance d'un 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

Cachet de l'établissement

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

Candidat: NOM:
Prénom:

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de BEP CSS en PFE dans un hôpital service gériatrie, sous la responsabilité de l'aide soignante, elle vous confie la charge de Mme Picot qui vient d'être opérée et qui doit garder le lit jusqu'à nouvel avis médical. L'aide soignante vous demande de changer l'alèse et de faire le lit de Mme Picot. Vous devrez aussi réaliser la prévention des risques d'alitement prolongé car celle-ci présente une rougeur au talon gauche.</p> <p>En faisant ce soin, vous réalisez que Mme Picot est très anxieuse.</p> <p>Ensuite, vous devez préparer une compote aux pruneaux pour 2 personnes et remettre en état le plan de travail.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>Durée prévue: 2h</p> <p>Conditions de réalisation:</p> <p>Cahier de transmissions Recette, étiquetage des pruneaux Téléphone Alèse, draps</p>

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	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
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 les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement	78
Justifier la conduite à tenir devant l'anxiété	80
Définir le bio nettoyage	80
Différencier DLC et DLUO	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

Candidat: NOM:

Prénom:

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de BEP CSS en PFE dans une maison de retraite, sous la responsabilité de l'aide soignante, elle vous confie Madame Durand âgée de 72 ans, hémiplégique du côté droit. L'aide soignante vous demande de réaliser la réfection de son lit, après l'avoir installée dans le fauteuil.</p> <p>Tout à coup, Mme Durand vous appelle car elle saigne du nez. Vous devrez également préparer un entremet au chocolat pour 4 personnes et nettoyer et désinfecter 2 plateaux de service.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>Durée prévue: 2h</p> <p>Conditions de réalisation:</p> <p>Cahier de transmissions Boîte d'entremet</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	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351/352	37/38
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
Enoncer les différentes positions assises au lit	78
Justifier la conduite à tenir devant un saignement	80
Enoncer 2 propriétés d'un désinfectant	76
Indiquer 2 transformations subies lors de la préparation de l'entremet	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

Candidat: NOM:

Prénom:

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de BEP CSS en PFE dans une maison de retraite, l'aide soignante vous confie la charge de Madame Arnold, 79 ans. Elle vous demande de réaliser le pédiluve de Mme Arnold. A la fin de cette tâche vous devrez procéder au nettoyage et à la désinfection du sol.</p> <p>Ensuite, vous préparerez un riz au lait au caramel pour la collation de 16 heures. Pendant que vous faites ce soin Madame Arnold fait un malaise. Elle devient pâle et s'affale sur son fauteuil. Réagissez et adaptez votre comportement à la situation.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>Durée prévue: 2h</p> <p>Conditions de réalisation:</p> <p>Cahier de transmissions Ingrédients et recette Téléphone</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	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351/352	37/38
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 le choix du savon de Marseille	76
Justifier la conduite à tenir face au malaise	80
Enoncer 2 propriétés d'un désinfectant	76
Enoncer les caractéristiques attendues du riz au lait	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

Candidat: NOM:

Prénom:

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de BEP CSS en PFE dans une maison de retraite « Les gentianes », sous la responsabilité de l'aide soignante, elle vous confie Madame Jean, 81 ans, qui reçoit un ancien ami. L'aide soignante vous demande de lui laver les cheveux et de la coiffer. Ensuite de nettoyer le lavabo. Elle désire que vous prépariez une compote aux pommes. Pendant que vous êtes en cuisine, Mme Jean vient vous voir et elle se brûle malencontreusement la main droite. Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>Durée prévue: 2h</p> <p>Conditions de réalisation:</p> <p>Cahier de transmissions Recette Ingrédients</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	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. <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
Enoncer les propriétés d'un shampoing	76
Justifier la conduite à tenir face à la brûlure	80
Justifier le choix du produit d'entretien	76
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles des fruits	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

Candidat: NOM:

Prénom:

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de BEP CSS en PFE dans un service de long séjour à l'hôpital Lafontaine, l'aide soignante vous confie la charge de Mme Sylvia, 85 ans, un peu fatiguée et alitée. Elle vous demande de faire la toilette du visage de Mme Sylvia.</p> <p>Ensuite de lui préparer son petit déjeuner habituel (biscotte, confiture, thé), de nettoyer l'adaptable et de procéder au dépoussiérage du sol de sa chambre.</p> <p>En tartinant sa biscotte elle s'est coupée l'index gauche. Affolée, elle vous appelle.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>Durée prévue: 2h</p> <p>Conditions de réalisation:</p> <p>Cahier de transmissions Denrées Matériel d'entretien</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	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
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. (<i>Une question indispensable par technique.</i> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour respecter la pudeur de la personne	78
Justifier la conduite à tenir devant une coupure	80
Enumérer et justifier les objectifs de l'hygiène	80
Enoncer les facteurs d'ambiance d'un repas	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Epreuve EP1 - Techniques sanitaires et Sociales
 Evaluation en Contrôle en Cours et 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>Vous accomplissez votre P.F.E. en foyer logement. L'aide-soignante vous confie madame Blanc qui souffre d'une mauvaise circulation sanguine. Elle vous demande de lui faire un bain de pieds avec une friction de confort.</p> <p>Vous devez installer madame Blanc au fauteuil ; nettoyer et désinfecter le chariot de soin ; préparer une salade de fruit pour l'animation de l'après-midi.</p> <p>Madame Blanc présente une irritation sur l'avant-bras gauche, qui saigne légèrement.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>. Durée prévue 2 h</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recette - Cahier de transmission.

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311 C312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351/C352	37/38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Justifiez l'importance d'un bon séchage des pieds et d'un massage des membres inférieurs lors d'un bain de pieds	78
Justifier la conduite à tenir face à ce type de plaie	80
Justifiez le choix des produits d'entretien utilisés pour l'entretien du chariot de soin	76
Énoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de la salade de fruits frais	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Epreuve EP1 - Techniques sanitaires et Sociales
 Evaluation en Contrôle en Cours et 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>Vous êtes en P.F.E. dans une résidence service médicalisée. Il est 9 heures, vous avez la charge de madame Dupond, âgée de 82 ans qui souffre d'une otite depuis la veille, ce qui l'oblige à rester au lit. Elle attend la visite du médecin dans la matinée.</p> <p>L'infirmière vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - changer l'alèse souillée - préparer le petit déjeuner et d'installer madame Dupond pour le repas ; - nettoyer et désinfecter l'adaptable ; - refaire le bandage du poignet qui est trop lâche. <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>. Durée prévue 1 h 30</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cahier de transmission - Produits frais à disposition

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P 30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 35
Technique 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
Justifier l'importance du circuit du linge propre et du linge sale	74
Justifier l'importance du protocole du lavage des mains	79
Donnez le mode d'action des désinfectants	P 77
Justifiez le choix des produits utilisés pour le petit déjeuner.	P 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Epreuve EP1 - Techniques sanitaires et Sociales
 Evaluation en Contrôle en Cours et 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>Vous accomplissez votre P.F.E. dans un service de moyen séjour. Il est 15 heures. Madame Henri a quitté l'établissement pour se rendre dans une maison de retraite.</p> <p>L'infirmière vous demande d'assurer l'entretien et la désinfection du lit ; de refaire le lit et d'accueillir madame Bry qui va occuper la chambre et qui ne se déplace qu'en fauteuil roulant.</p> <p>Vous devez préparer une collation pour l'après-midi.</p> <p>Une fois installée, vous vous apercevez que madame Bry ne se sent pas bien, elle a du mal à respirer.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé.</p>	<p>. Durée prévue 1 h 30</p> <p>. Documents remis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cahier de transmission - Produits frais à disposition

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
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/352	37/38
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 technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquez les risques d'une immobilisation prolongée en fauteuil ou au lit	78
Indiquez comment évaluer concrètement les risques de détresse de madame Bry	80
Justifiez deux règles ou précautions d'utilisation du produit utilisé pour l'entretien du lit	77
Énoncer deux caractéristiques attendues de la collation de l'après-midi	80

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Epreuve EP1 - Techniques sanitaires et Sociales
 Evaluation en Contrôle en Cours et 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>Vous êtes en P.F.E. dans un service de médecine générale en clinique. L'aide-soignante vous demande de refaire le lit de madame Durand , hémiparétique du côté gauche. C'est l'heure du petit déjeuner et madame Durand a renversé son jus d'orange sur la table de chevet. Le drap de dessous et l'alèse sont souillés. Vous devez installer madame Durand dans son lit ; nettoyer et désinfecter la table de chevet et refaire un jus d'orange frais. Vous vous apercevez que Madame Durand s'est coupée légèrement, avec le couteau du petit déjeuner, à la main droite.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>. Durée prévue 2 h . Documents remis :</p> <p>- Cahier de transmission</p>

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
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/352	37/38
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 technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifiez l'importance d'une bonne réfection du lit et d'une installation sécurisée de la personne	78
Justifiez les règles d'hygiène et de sécurité au cours des soins d'une plaie	80
Justifiez votre choix des produits d'entretien	77
Enoncez deux précautions sanitaires lors de la réalisation d'un jus de fruits frais	80

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Epreuve EP1 - Techniques sanitaires et Sociales
 Evaluation en Contrôle en Cours et 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>Vous accomplissez votre P.F.E. dans une maison de retraite. L'aide-soignante vous demande de préparer le petit déjeuner de monsieur Durand, selon son désir.</p> <p>Vous installez monsieur Durand pour le repas. (du lit au fauteuil).</p> <p>Vous remarquez que le bandage qu'il porte à l'avant-bras droit est en train de se défaire.</p> <p>Vous devez nettoyer et désinfecter l'urinal.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>. Durée prévue 1 h 30</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cahier de transmission - Produits frais à disposition

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	P 30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 35
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/352	P 37/38
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
Énoncez 2 règles d'ergonomie à suivre pour une bonne installation du patient	P 78
Justifiez la conduite à tenir	P 80
Déterminez les quantités de produit nécessaire pour réaliser la dilution du produit utilisé lors de l'entretien de l'urinal	P 77
Indiquez 2 critères de choix des produits utilisés pour la réalisation du petit-déjeuner	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Epreuve EP1 - Techniques sanitaires et Sociales
 Evaluation en Contrôle en Cours et 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>Vous êtes en P.F.E. dans un service d'animation d'une maison de retraite. L'animatrice vous demande d'installer madame Dupond pour la collation (celle-ci est dans sa chambre).</p> <p>Au cours de l'activité cuisine, vous préparez une crème pâtissière qui garnira une tarte à l'abricot avec madame Dupond. Celle-ci se brûle l'annulaire droit avec la casserole.</p> <p>Vous devez ensuite nettoyer et désinfecter le plan de travail.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>. Durée prévue 2 h</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cahier de transmission - Recette

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 313	P 30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/352	P 37/38
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
Justifiez la technique utilisée en fonction du degré d'autonomie de la personne	P 78
Indiquez les troubles à identifier lors d'une brûlure grave	P 80
Classez 2 produits selon leur mode d'action	P 76
Indiquez 2 critères de choix de vos ingrédients pour la préparation de la collation	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Epreuve EP1 - Techniques sanitaires et Sociales
 Evaluation en Contrôle en Cours et 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>Vous êtes en P.F.E. dans une résidence service médicalisé . L'aide-soignante vous demande de coiffer et d'habiller madame Dupuis pour l'après-midi, de préparer des crêpes avec les personne âgées. Vous installez les personnes pour l'animation et la collation. Vous devez ensuite nettoyer et désinfecter le plan de travail.</p> <p>Madame Dupuis tombe, alors, à terre sans connaissance. Agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>. Durée prévue 2 h . Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cahier de transmission - Recette

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311/C 312	P 28/29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/352	P 37/38
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
Définir produit d'hygiène corporelle et produit cosmétique	P 76
Indiquez les troubles à identifier dans la situation donnée	P 80
Enumérez et justifiez les objectifs de l'hygiène dans la structure citée	P 80
Enoncez 2 précautions sanitaires à prendre lors de la réalisation des crêpes	P 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

Date :/...../2002

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet : Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE en maison de retraite et vous travaillez avec l'aide-soignante qui vous demande d'installer M. Dupuy, 79 ans, qui ne peut se lever seul, au fauteuil puis de lui refaire son lit (changement de l'alèse). Pendant qu'il effectue seul sa toilette dans la salle de bain, l'aide-soignante vous demande de procéder au nettoyage de son fauteuil. Dans l'après-midi, l'aide-soignante vous demande de préparer un chocolat chaud et une compote de pommes à M. Dupuy. Lorsque vous arrivez dans sa chambre pour lui servir, vous trouvez M. Dupuy inanimée sur le sol (présence de pouls et de respiration).</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : • Documents remis :

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	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 par technique)	Page du référentiel
Justifier le fait de prendre le pouls	80
Justifier la maîtrise des bons gestes et postures lors de la mobilisation de la personne	78
Justifier les opérations d'entretien d'un autocuiseur	75
Justifier le choix du produit de nettoyage ou de décontamination	75

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

Date :/...../2002

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet : Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE en maison de retraite. L'aide-soignant vous demande de réaliser un potage instantané pour M. Dufour, alité. Ce dernier renverse son bol sur son lit et par terre. Il se brûle légèrement la main gauche. L'aide-soignante vous demande d'effectuer le change du drap de dessus et l'entretien du sol.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les différentes tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : • Documents remis :

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	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 par technique)	Page du référentiel
Citer deux précautions permettant la prévention des escarres lors de la réfection d'un lit	78
Citer les différents types de brûlures	80
Donner 2 règles de sécurité d'un autocuiseur	75
Justifier le choix du produit de nettoyage ou de décontamination	75

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

Date :/...../2002

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet : Vous êtes élève en BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans un service de gériatrie. L'aide-soignant vous demande d'effectuer le bio nettoyage et la réfection du lit de Mme Lasalle, 88 ans. Mme Lasalle vous informe qu'elle vient de se faire piquer par une abeille à la main gauche. L'aide-soignant vous demande d'effectuer les gestes nécessaires et de lui préparer une compote de pommes. Analysez la situation et effectuez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : • Documents remis :

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	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C353	38
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 par technique)	Page du référentiel
Citer les précautions à prendre, à respecter avant d'utiliser une pince à écharde	80
Citer les précautions à prendre pour respecter les règles d'ergonomie lors de la réfection du lit	78
Citer 3 facteurs d'altération des vitamines	75
Énoncer les risques d'accidents liés au stockage et à l'utilisation de produits dangereux.	77

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

Date :/...../2002

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet : Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans un hôpital gériatrique. L'aide-soignant vous demande de l'aider à changer l'alèse de Mme Morin, 83 ans, alitée. Pendant que vous procédez seul(e) au nettoyage de la table de chevet, Mme Morin prend son petit déjeuner. Elle se coupe au doigt avec un couteau. Effectuez les premiers soins. Pour le repas du midi, l'aide-soignant vous demande de lui préparer une salade de fruits. Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : • Documents remis :

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	C352	38
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 par technique)	Page du référentiel
Citer les différents types d'hémorragies	80
Justifier la position du bac de linge lors de la réfection du lit	78
Indiquer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles	80
Expliquer le principe de la marche en avant	81

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

Date :/...../2002

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet : Vous êtes élève en BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans un service de Moyen séjour. L'aide-soignante vous demande de réaliser un potage et de le servir sur un plateau à Mme Denis, 80 ans. Celle-ci, en voulant attraper le bol, renverse le potage sur le drap du dessus. Elle s'est légèrement brûlé le pouce de la main droite. L'aide-soignante vous demande de changer le drap du dessus, de nettoyer le plateau et d'effectuer les soins nécessaires.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : • Documents remis :

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	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C353	38
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 par technique)	Page du référentiel
Citer les précautions à prendre pour respecter les règles d'ergonomie lors de la réfection du lit	78
Citer les différents types de brûlures	80
Justifier le choix du produit de nettoyage ou de décontamination	75
Justifier 3 avantages d'un autocuiseur	75

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

Date :/...../2002

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet : Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans une maison de retraite. L'aide-soignant vous demande d'effectuer un bain de pieds à M. Pierre, 80 ans, (cette personne a des visites régulières chez le pédicure), et d'effectuer ensuite le balayage du sol de la chambre avant de le laisser devant son feuillet préféré à la télévision. Pour son goûter, l'aide-soignant vous demande de lui faire un entremet au chocolat que vous lui servirez dans sa chambre, accompagné d'un biscuit. Lors de la dégustation, M. Pierre avale de travers un morceau du biscuit. Effectuez les premiers secours.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : • Documents remis :

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	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 par technique)	Page du référentiel
Justifier le geste de secours lorsqu'une personne s'étouffe en avalant	78
Citer 2 intérêts du bain de pieds	75
Énoncer les risques d'accidents liés au stockage ou à l'utilisation de produits dangereux	80
Justifier le choix du produit de nettoyage ou de décontamination	77

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

Date :/...../2002

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet : Vous êtes élève en BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans un service de gériatrie. L'aide-soignante vous demande d'effectuer la réfection du lit de Mme Pléiade et d'effectuer ensuite le lavage du sol. Pour le goûter, l'aide-soignante vous demande de servir une salade de fruits, que vous aurez préparé juste avant, à Mme Pléiade, 85 ans. Pendant le goûter, celle-ci saigne de la narine gauche.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : • Documents remis :

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	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C353	38
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 par technique)	Page du référentiel
Citer les différents points de compression	78
Citer deux précautions permettant la prévention des escarres lors de la réfection de lit	80
Indiquer le principe de la marche en avant	81
Justifier le choix du produit de nettoyage	75

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES
Épreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales
 Évaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

<u>Cachet de l'établissement</u>

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet : Vous êtes élève en BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans une maison de retraite. M. Pillon, 83 ans, est alité. L'aide-soignant vous demande de l'aider à changer les draps du lit de M. Pillon. Vous vous rendez compte alors que son bandage de la main droite est défait. Effectuez les soins nécessaires. L'aide-soignant vous demande de préparer un entremet au chocolat pour le goûter de M. Pillon, que vous lui servirez dans son lit. Pendant que M. Pillon déguste l'entremet, l'aide-soignant vous demande de procéder au nettoyage et à la désinfection de la table de chevet.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : • Documents remis :

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	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C353	38
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 par technique)	Page du référentiel
Justifier l'utilisation du bandage	80
Citer deux précautions favorisant la prévention des escarres lors de la réfection du lit	78
Énoncer les précautions à prendre pour éviter la dégradation des matériaux	80
Énoncer les risques d'accidents liés au stockage et à l'utilisation de produits dangereux	77

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>Vous êtes en PFE dans un service de gériatrie et vous vous occupez de M r Georges (80 ans) . L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lui faire un bain de pieds, - nettoyer et désinfecter tout le matériel utilisé pour le soin, - préparer un cake coco pour le goûter de 4 personnes. <p>Au cours du bain de pieds vous remarquez que M r Georges présente une phlyctène (ampoule) au talon droit, due à ses chaussures neuves. Vous agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les taches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 2 h</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cahier de transmissions - recette du cake coco <p>- matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, désinfection et de stérilisation	C352	38
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 (<i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de /a phase dd'auto-évaluation du candidat</i>)	Page du référentiel
Justifiez votre posture au cours du bain de pieds	78
Justifiez votre conduite face à la phlyctène	80
Justifiez l'intérêt d'une bonne dilution du produit utilisé	77
Indiquez 2 conditions de stockage du beurre	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>Vous êtes en PFE au foyer « Les mésanges » et vous vous occupez de M e Angèle (87 ans).</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lever de son lit M e Angèle, - assurer l'entretien de son fauteuil pendant qu'elle est descendue prendre son petit déjeuner , - préparer un clafoutis aux prunes avec elle. <p>Elle se blesse légèrement au pouce gauche en coupant les prunes ; vous agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les taches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 1 h 45</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cahier de transmissions - recette du clafoutis aux prunes <p>matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, 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 (<i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de /a phase d'auto-évaluation du candidat</i>)	Page du référentiel
Justifiez la technique utilisée pour lever Mme Angèle.	79
Justifiez la conduite à tenir face à la coupure.	80
Justifiez le choix d'un détergent / désinfectant pour l'entretien du fauteuil	76/77
Indiquez 2 modifications subies au cours de la cuisson	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>Vous êtes en P.F.E dans une résidence où vous vous occupez de Madame Pivoine qui se déplace avec un déambulateur. La directrice vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'aider à se coiffer - assurer l'entretien de son fauteuil - réaliser une tarte alsacienne pour son goûter avec ses amis <p>En sortant de la salle d'eau elle se cogne le pied gauche et saigne légèrement au gros orteil; agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandée.</p>	<p>Durée prévue : 95 mn</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - recette de la tarte alsacienne - cahier de transmissions <p>Matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	P 28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 35	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 <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
Justifier l'emploi du déambulateur de Mme PIVOINE.	P 79
Justifiez deux précautions à prendre devant une plaie simple.	P 80
Justifier l'intérêt d'une dilution correcte des produits utilisés.	P 77
Indiquez trois formes de commercialisation du lait.	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

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>Au cours de votre PFE dans la résidence service « Les acacias », vous avez en charge M. Pierre (75 ans) qui fête son anniversaire .</p> <p>L'auxiliaire de gériatrie vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - refaire son lit, - assurer l'entretien du sol de sa chambre, - réaliser , pour le goûter d'anniversaire, des brownies pour 4 personnes. <p>Quand vous arrivez dans le studio de M. Pierre vous le trouvez assis dans son fauteuil, un hématome au front ; vous agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les taches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 2 H</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cahier de transmissions - recette des brownies <p>matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	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, 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 (<i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de /a phase d'auto-évaluation du candidat</i>)	Page du référentiel
Justifiez la réfection du lit de M. Pierre.	79
Justifiez la conduite à tenir face à l'hématome au front.	80
Indiquez le principe d'utilisation du chariot d'entretien du sol.	75
Énoncez 2 conditions d'utilisation du four lors de la cuisson des brownies.	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

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>Vous effectuez votre P.F.E dans le foyer pour personnes âgées « Georges BRASSENS » où vous vous occupez de Mme Françoise.</p> <p>l'animatrice vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'aider à changer son chemisier tâché et à enfiler son pull-over - assurer l'entretien du sol de la salle de jeux - préparer une mousse au chocolat pour le goûter de 4 personnes qui participent au club tarot <p>Au cours de la partie Mme FRANCOISE saigne du nez. Agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 90 minutes</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - recette de la mousse au chocolat <p>Matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P 30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 35	P.37
Techniques de préparation des collations	C 366	P 39

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
Justifiez votre attitude face à l'autonomie de Mme FRANCOISE .	P 78
Justifiez la conduite à tenir.	P 80
Citez 2 balais que vous pouvez utiliser pour l'entretien du sol .	P 75
Citez 4 conseils pour bien utiliser votre réfrigérateur.	P 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

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>Lors de votre P.F.E dans une résidence pour personnes âgées, vous vous occupez de Mme BEATRICE (84) ans. Cette personne a des difficultés de mobilité et se déplace avec un déambulation.</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'aider à la toilette - assurer l'entretien du poste de lavage du cabinet de toilette - confectionner de petits sablés <p>Mme BEATRICE vous explique qu'elle s'est brûlée en voulant faire des petits sablés avec sa fille. Agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 90 minutes</p> <p>Document remis</p> <p>-Etiquette d'un produit d'entretien</p> <p>-Pâte sablée</p> <p>Matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	P.28
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
Indiquez la conduite à tenir pour éviter l'altération de la peau chez la personne âgée.	P. 78
Justifiez la conduite à tenir face à la brûlure.	p. 80
Justifiez l'intérêt d'une dilution correcte des produits utilisés	p. 77
Indiquez deux critères de qualité des œufs nécessaires à la décoration des sablés	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

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>Vous effectuez votre PFE dans le service de rééducation d'un hôpital. Vous avez en charge Me Laurence (53 ans). C'est le jour de l'inauguration du nouveau service.</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - habiller Mme Laurence et l'amener à la salle de réception dans son fauteuil roulant, - préparer les petits feuilletés qui seront servis au buffet, - assurer le nettoyage du sol de la cuisine. <p>Au cours de la réception Me Laurence s'étouffe avec un feuilleté ; vous agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les taches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 2H</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cahier de transmissions - liste des ingrédients pour les feuilletés <p>matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, 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 (<i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de /a phase d'auto-évaluation du candidat</i>)	Page du référentiel
Justifiez l'utilisation du fauteuil roulant.	79
Justifiez votre conduite face à l'étouffement.	80
Indiquez le mode d'action d'un détergent /désinfectant.	76/77
Énoncez et justifiez les conditions de stockage de la viande.	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>Vous effectuez votre PFE au foyer pour handicapés « Les cigognes » .Vous avez la charge de M. Baptiste qui travaille la journée à l'atelier d'horticulture d'un CAT.</p> <p>L'AMP vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer le nécessaire pour la douche de M. Baptiste , - assurer l'entretien de la douche , - réaliser des croques en bouche pour l'apéritif du soir. <p>En rentrant M. Baptiste vous dit qu'il s'est piqué en greffant des rosiers ; vous agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les taches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 1 h 45</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cahier de transmissions - ingrédients pour les croques en bouche <p>matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, 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 (<i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de /a phase d'auto-évaluation du candidat</i>)	Page du référentiel
Justifiez la préparation du nécessaire pour la douche .	78
Justifiez la conduite à tenir face à la piqûre de rosier.	80
Indiquez le mode d'action d'un détergent	76
Énoncez les différentes gammes alimentaires des aliments utilisés	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>Vous êtes en P.F.E dans la résidence pour personnes âgées « LES TULIPES » et vous vous occupez de Mme Pauline 87 ans. Celle-ci est alitée depuis trois jours suite à une grippe qui l'affaiblit. L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'aider lors de sa toilette au lavabo - assurer l'entretien de l'adaptable de sa chambre - préparer des chouquettes pour son goûter <p>En se levant elle trébuche et tombe. Agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 1h30</p> <p>Document remis :</p> <p>-recette des chouquettes</p> <p>Matériel et produits à disposition.</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	P30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C35	P37
Techniques de préparation des collations	C311	P28

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
Justifiez l'installation de Mme Pauline au lavabo .	P78
Justifiez la conduite à tenir suite à la chute.	P80
Justifiez le choix des produits lors de l'entretien de l'adaptable.	P76
Indiquez 2 règles d'utilisation ou de sécurité des plaques de cuisson .	P75

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>Vous êtes en P.F.E dans un service de cardiologie où vous vous occupez de Mme Véronique (74 ans) qui n'a pas le droit de se lever.</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - changer son drap de dessous tâché - d'assurer l'entretien quotidien de son lit - lui préparer son petit déjeuner <p>Mme Véronique renverse son bol de thé et se brûle le bras droit ; agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées</p>	<p>Durée prévue : 1h30</p> <p>Document remis</p> <p>L'étiquette d'un désinfectant.</p> <p>L'étiquette d'un détergent.</p> <p>Liste des denrées</p> <p>Matériel et produits à disposition</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	Page 29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	Page 36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C35	Page 37
Techniques de préparation des collations	C361	Page 39

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
Justifiez le change du drap de dessous pour assurer le confort de l'utilisateur.	Page 78
Justifiez la conduite à tenir face à ce type de brûlure.	Page 80
Décodez l'étiquette des produits utilisés.	Page 77
Citez 3 formes de commercialisation du lait.	Page 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>Vous effectuez votre PFE au foyer du 3^e âge « La châtaigneraie » où vous avez la charge de 6 pensionnaires du club de bridge.</p> <p>L'animatrice vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aider M. Jules à s'habiller (chemise et gilet) , - assurer le bio-nettoyage de la poubelle de la cuisine, - Réaliser des muffins chocolat et noix pour le goûter du club de bridge. <p>Au cours de la partie Me Sidonie saigne du nez ; vous agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les taches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 2H</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cahier de transmissions - recette des muffins chocolat et noix <p>matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, 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 (<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
Justifiez l'aide à l'habillage de M. Jules .	78
Justifiez votre conduite face au saignement.	80
Justifiez le choix des produits utilisés pour le bio-nettoyage.	76/77
Enoncez 2 règles à suivre concernant l'utilisation et le stockage des œufs au cours de la préparation	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>Vous effectuez votre P.F.E à l'hôpital dans le service de rééducation fonctionnelle où vous vous occupez de Mme Julienne âgée de 62 ans.</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'habiller pour aller à la salle de réception et de l'accompagner en fauteuil - d'assurer l'entretien de son armoire à linge - préparer des petits canapés pour le buffet <p>Durant la réception elle s'étouffe avec un canapé ; agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 1 H 30</p> <p>Document remis</p> <p>-cahier de transmission mis à disposition</p> <p>Matériel et produits à disposition.</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	p. 34
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	p. 36
Techniques de nettoyage, décontamination, désinfection et de stérilisation	C 35	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 <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
Justifiez l'utilisation du fauteuil pour accompagner Mme Julienne.	p. 79
Énoncez la conduite à tenir face à l'étouffement de Me Julienne	P.80
Énoncez 4 propriétés des tensioactifs .	p. 77
Citez 2 conditions de stockage des canapés .	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

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>Vous êtes en PFE dans un service de gériatrie et vous vous occupez de Mme HORTENSE (85 ans).</p> <p>L'aide soignant vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lui faire un bain de pieds - entretenir le mobilier de la salle à manger après le goûter - préparer des quatre-quarts individuels <p>Au cours du soin vous remarquez une rougeur sous son talon gauche. Elle vous explique s'être piquée avec une épine. Agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<p>Durée prévue : 1h40</p> <p>Document remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la recette du quatre quart - le cahier de transmissions <p>Matériel et produits à disposition</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	C 342	35
Techniques de nettoyage, décontamination, désinfection et de stérilisation	C 35	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 (<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
Indiquez 2 conditions de réussite du bain de pieds	78
Justifiez la conduite à tenir face à la piqûre au talon chez une personne âgée	80
Indiquez le mode d'action des produits que vous utilisez pour l'entretien du mobilier	76 /77
Enoncez le principe de fonctionnement du four électrique	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement):

LE QUATRE QUART

DENREES	PHASES TECHNIQUES
2 œufs	- travailler le sucre et les œufs
80 g de sucre	- rajouter le beurre ramolli
100 g de farine	- ajouter la farine et la levure
100g de beurre (pour les moules)	- verser dans des ramequins individuels
$\frac{1}{2}$ paquet de levure chimique	- cuire 15 min au four thermostat 6
1 pincée de sel	

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>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de rééducation fonctionnelle. L'aide soignante de garde, avec qui vous assurez l'entretien des chambres, vous confie Madame Marthe, 72 ans, ancienne boulangère actuellement en convalescence à la suite d'une opération. Lucide, sa voisine de chambre vous sonne car Madame Marthe est inconsciente au sol.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - procéder au balayage humide du sol de la cuisine, - préparer un jus de fruits frais pour la voisine de chambre, - réaliser les premiers secours, - effectuer un change d'alèse. <p>1. Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique, 2. Justifier oralement votre organisation et votre action.</p>	<p>Durée prévue : 1 h 30</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - carnet de liaison -3 pommes

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P 28
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 :	Page du référentiel
1. Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau,	P 78
2. Enoncer et justifier la conduite à tenir face à une personne inconsciente,	P 80
3. Justifier de l'intérêt du balayage humide,	P 78
4. Indiquer les précautions à prendre pour préserver le teneur en vitamine C du jus de fruit frais.	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

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans u foyer logement. L'aide soignante vous demande de vous occuper de Madame Ursule, 83 ans qui souffre d'arthrose au bras droit.

A votre arrivée, elle termine sa toilette, en sortant de la salle de bain, elle s'érafle le gros orteil contre la porte et saigne légèrement.

Dans l'après midi, elle doit rejoindre des amis au goûter.

Vous devez :

- Assurer les premiers soins,
- Réaliser une salade de fruits,
- Aider , Madame Ursule à s'habiller, se coiffer et à s'installer au fauteuil,
- Assurer l'entretien du lavabo présentant des marques de dépôts calcaires.

1. Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique,
2. Justifier oralement votre organisation et votre action.

Durée prévue : 1 h 30

Documents remis :

- Carnet de liaison,
- Ananas au sirop (2 tranches),
- $\frac{1}{2}$ banane,
- $\frac{1}{2}$ citron,
- 1 orange,
- 1 kiwi.

Techniques professionnelles évaluées

**Référence des
Savoir-Faire**

**Page du
référentiel**

Techniques de soins d'hygiène et de confort

C 311

P 28

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 :

Page du
référentiel

1. Enoncer les règles de sécurité à respecter pour l'installation au fauteuil en fonction des règles d'autonomie de l'usager,

P 76

2. Justifier le choix du produit pour la plaie,

P 79

3. Indiquer le type de produit à utiliser pour l'entretien du lavabo. Justifier votre réponse,

P 78

4. Enoncer 3 règles d'hygiène à respecter lors de la préparation de la salade de fruits.

P 76

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>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un foyer logement. L'aide soignante vous demande de vous occuper de Mme Dupuis, 83 ans, partiellement autonome. Mme Dupuis vous demande de l'aider à préparer 4 tartelettes aux pêches avec de la crème pâtissière. Elle se blesse légèrement à l'index droit, en ouvrant la boîte de pêches.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lever Mme Dupuis et l'installer au fauteuil. - Réaliser des tartelettes. - Assurer l'entretien courant du lit et de l'adaptable. - Assurer la réfection partielle du lit vide. - Assurer les premiers soins. <p>1- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique. 2- Justifier oralement votre organisation et votre action.</p>	<p>Durée prévue : 1h30min</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâte sablée du commerce. - Crème pâtissière déshydratée. - Détergents. - Abrasifs divers. - cahier de liaison

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C.312	P29
Techniques de prévention et de sécurité	C.342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C.351	P37
Techniques de préparation des collations	C.361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
-Enoncer les règles de sécurité à respecter pour l'installation au fauteuil en fonction, du degré d'autonomie de l'utilisateur et de l'opérateur.	P79
-Enoncer les risques de complication de la blessure et indiquer la conduite à tenir.	P80
-Indiquer si vous pouvez utiliser un abrasif pour éliminer les salissures et justifier votre réponse.	P76
-Indiquer la gamme de produits à laquelle appartiennent les œufs, ainsi que 3 précautions à prendre lors de leur stockage et utilisation.	P77

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

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans l'unité de jour d'un service de médecine. Comme chaque mois, monsieur Emile, 60 ans, diabétique, vient pour un bilan.
 Soudain ce dernier sonne, il vous déclare : « je ne me sens pas bien ».

Durée prévue : 1h 30min

Documents remis :

- Document de liaison.
- 3 pommes.

Vous devez :

- Préparer un jus de pomme pour son voisin de chambre.
- Nettoyer et désinfecter la table de chevet et l'adaptable.
- Effectuer les premiers soins.
- Effectuer la réfection partielle du lit vide.

- 1- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.
- 2- Justifier oralement votre organisation et votre action.

Techniques professionnelles évaluées

**Référence des
Savoir-Faire**

**Page du
référentiel**

Techniques de soins d'hygiène et de confort

C.312

P29

Techniques de prévention et de sécurité

C.342

P36

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

C.352

P38

Techniques de préparation des collations

C.361

P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :

**Page du
référentiel**

- Justifier la conduite à tenir pour assurer le confort et éviter toute altération de la peau.

P78

- Enoncer et justifier la conduite à tenir face à un trouble de la vigilance.

P80

- Indiquer le type de produit utilisé pour la table et justifier votre choix.

P76

- Justifier l'intérêt de « la marche en avant ».

P78

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

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans la maison de retraite « Les Amandiers ». L'aide soignante vous demande de vous occuper d'un groupe de 5 pensionnaires qui participent au club de tarot. Durant la partie Mme Lefèvre, 75 ans, saigne du nez (narine droite). Mme Lefèvre a momentanément son poignet immobilisé suite à une intervention chirurgicale.

- Réaliser le gâteau à l'ananas
- Aider Mme Lefèvre à changer de chemisier et de gilet.
- Nettoyer la vaisselle.
- Effectuer les premiers soins.

Durée prévue : 1h30

Documents remis :
 Recette
 Cahier de liaison

1- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.

2- Justifier oralement votre organisation et votre action

Techniques professionnelles évaluées

**Référence des
Savoir-Faire**

**Page du
référentiel**

Techniques de soins d'hygiène et de confort

C311

P28

Techniques de prévention et de sécurité

C342

P36

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

C352

P38

Techniques de préparation des collations

C366

P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :

**Page du
référentiel**

Justifier l'aide à l'habillage en fonction du degré d'autonomie de la personne

P78

Enoncer et justifier la conduite à tenir face au saignement de nez

P80

Indiquer la gamme de produits à laquelle appartiennent les conserves et préciser les conduites de stockage avant et après ouverture.

P77

Justifier la technique du lavage de la vaisselle.(2 arguments)

P78

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>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans une maison de retraite médicalisée .L'aide soignante vous demande de prendre en charge Mme Mile, 88 ans, dépendante.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Effectuer le balayage humide de la cuisine ; -Préparer un gâteau aux pommes pour la collation de l'après-midi ; -Effectuer la réfection totale du lit occupé par Mme Mile ; -Soigner la piqûre de moustique sur son avant -bras droit. <p>1.Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique. 2.Justifier oralement votre organisation et votre action</p>	<p>Durée prévue : 2 heures</p> <p>Documents remis : Recette ; cahier de liaison ; matériel et produits à disposition</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C341	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C366	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Justifier les positions à faire adopter lors de la réfection du lit occupé afin d'assurer la sécurité et le confort de l'utilisateur .	P78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à la piqûre de moustique.	P80
Enoncer et justifier la technique du balayage humide..	P75
Indiquer la gamme de produits à laquelle appartiennent les œufs ainsi que 3 précautions à prendre lors de leur stockage et leur utilisation.	P77

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

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

Vous êtes élève B.E.P. CSS en PFE dans une clinique. L'aide soignante vous demande de vous occuper de M. ROBERT, 90 ans, dépendant. En vous attendant, il s'est gratté et s'est blessé légèrement à l'avant bras.

Durée prévue : **1h 30**

Documents remis :

- Recette de la crème renversée
- Gâteaux secs du commerce
- cahier de transmission matériel et produits à disposition
- cahier de transmission

Vous devez :

- Effectuer le balayage humide du sol de la cuisinette,
- Préparer une crème renversée avec des gâteaux secs,
- Effectuer la réfection complète du lit,
- Assurer les premiers soins.

- 1- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.
- 2- Justifier oralement de votre organisation et de votre action.

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	P35
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 :

**Page du
Référentiel**

- Indiquer les facteurs favorisant la formation d'escarres	P 78
- énoncer et justifier la conduite à tenir face à la blessure	P 80
- citer et justifier les règles d'hygiène à respecter lors du balayage humide	P 78
- indiquer les précautions prises lors du stockage et de l'utilisation des œufs.	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

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>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un foyer logement. L'aide soignante vous confie pour quelques soins , Mme Blanc, hémiplegique gauche qui se déplace à l'aide d'une canne. Après vos soins, vous devez accompagner Mme Blanc dans la chambre de son amie Mme Pujol. Vous la trouvez allongée sur le sol, inconsciente.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer et désinfecter la table de chevet et l'adaptable de la chambre de Mme Blanc ; - Assurer les premiers soins auprès de Mme Pujol; - Réaliser des crêpes pour le goûter; - Lever et installer Mme Blanc au fauteuil puis l'accompagner chez Mme Pujol. <p>1. Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique. 2. Justifier oralement votre organisation et votre action</p>	<p>Durée prévue : 2 heures</p> <p>Documents remis : Recette ; cahier de liaison ;</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C341	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C35	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Enoncer les différentes aides techniques au déplacement d'un usager	P79
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à des troubles de la vigilance	P80
Justifier le choix du produit pour nettoyer et désinfecter la table de chevet et l'adaptable	P76
Enoncer le principe de la cuisson des crêpes .	P78

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>Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans un service de rééducation fonctionnelle. L'aide soignante, votre tutrice, vous confie Mme Evrars, 92 ans, semi-autonome. Mme Evrars, installée dans son fauteuil, se plaint subitement d'une douleur à la poitrine, elle est très pâle.</p> <p>☞ Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procéder au balayage humide du sol de la cuisine - Identifier les signes de détresse par l'observation du comportement - Effectuer la réfection du lit vide - Préparer une purée de pommes de terre et carottes <p>1. Réaliser les différentes actions dans un ordre logique 2. Justifier oralement votre organisation et vos actions</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée prévue : 1 heure30 • Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> - Document de liaison

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C31	P : 28
Techniques de prévention et de sécurité	C34	P : 36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C35	P : 38
Techniques de préparation des collations	C36	P : 39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du Référentiel
Indiquer les facteurs favorisant la formation d'escarres	P : 78
Indiquer et justifier la conduite à tenir face à la détresse cardio-vasculaire	P : 80
Justifier l'intérêt du balayage humide	P : 80
Enoncer les facteurs d'ambiance d'un service de repas au lit, en fonction des caractéristiques de l'usager	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>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un hôpital. L'aide soignante vous demande d'installer au fauteuil Monsieur Raymond, 85 ans, partiellement autonome suite à une attaque cérébrale. Il fait très chaud, et il est pris d'un saignement de nez.</p> <p>Vous devez</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procéder au lavage du sol de la cuisine - Réaliser les premiers secours - Effectuer la réfection totale de son lit - Préparer un jus de fruits frais. <p>1. Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique</p> <p>2. Justifier oralement votre organisation et votre action.</p>	<p>Durée prévue : 1 h30</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 pomme - 1/2 pamplemousse - matériel et produits à disposition - cahier de transmission

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	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 :	Page du Référentiel
- indiquer les facteurs favorisant la prévention d'escarres	P 78
- énoncer et justifier la conduite à tenir face à un saignement de nez.	P 80
- énoncer et justifier les opérations d'entretien du matériel que vous avez utilisé pour le lavage du sol	P 75
- énoncer les critères de qualité du résultat du jus de fruits.	P 78

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