

**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 à la maison de retraite Lumière d'Automne. Madame Denand, 82 ans est alitée car elle se sent fatiguée. En prenant son goûter, elle se renverse son bol de thé brûlant sur le bras gauche.</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Changer ses draps et son alèse</li> <li>- Soigner sa brûlure</li> <li>- Préparer son goûter composé d'un thé et d'une tartine de nutella et d'un jus de fruit</li> <li>- Procéder à la remise en état du poste de travail</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</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	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer et justifier les différents types de change d'un lit	78
Justifier le choix des produits utilisés pour le soin de la brûlure	80
Justifier le choix des produits employés pour le nettoyage des parties métalliques du lit	76
Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires à la préparation de la collation	81

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

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 moyen séjour. Il est 8 heures du matin et Monsieur Ferion vient de se couper la joue gauche en se rasant.</p> <p>L'aide soignante vous demande de</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le soin de la coupure</li> <li>- Désinfecter l'adaptable</li> <li>- Préparer et lui servir son petit déjeuner composé d'une tartine de pain du beurre , d'un café au lait et d'un jus de fruits frais</li> <li>- Procéder au change des draps et de l'alèse</li> </ul>	<p>Durée prévue :1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</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	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361,C362	39/40

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto -évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer et justifier les différents types de change d'un lit	78
Expliquer le mode d'action d'un antiseptique	76
Justifier le choix de la technique pour la remise en état de l'adaptable	81
Indiquer les différentes formes de commercialisation du lait et la signification des couleurs des emballages	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
Vous êtes en PFE à la résidence des cheveux d'argent. Après sa sieste, Madame Goix a fait une légère chute lors d'une promenade et s'est blessée au genou droit . L'aide soignante vous demande : - d'effectuer le soin de la plaie - de refaire son lit - de laver le sol souillé de quelques gouttes de sang - de préparer un entremet instantané en boîte	Durée prévue : 1H30 Documents remis ( à préciser ) : Feuille de brouillon

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	C35	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 ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer les critères de qualité du résultat quant à la réfection du lit	78
Enoncer et justifier les règles d'hygiène et de sécurité relatives à l'opérateur et à l'utilisateur	78
Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires pour nettoyer le sol	74-76
Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires à la préparation de la collation	75-77

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. à la maison de retraite. Madame Franck, 88 ans, diabétique est autonome bien qu'elle se soit foulée le poignet.</p> <p>L'Aide soignante vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de nettoyer et décontaminer son lit</li> <li>- d'effectuer la réfection de son lit</li> <li>- de refaire le bandage de son poignet gauche</li> <li>- de préparer un jus de fruits frais et de lui servir accompagné de petits biscuits</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser ) :</p> <p>Feuille de brouillon</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	27
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	32

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 la technique employée pour la réfection du lit	78
Enoncer et justifier la conduite tenue face à la réfection du bandage	80
Expliquer le mode d'action des désinfectants	77
Enoncer les conditions de stockage des fruits et légumes	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 à la maison de retraite des Glycines            L'Aide soignante vous demande de vous occuper de            Monsieur Grand, 89 ans qui a des difficultés pour se            déplacer.            Vous devez</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer son fauteuil roulant</li> <li>- L'installer dans son fauteuil après sa sieste</li> <li>- Lui préparer son goûter composé d'un thé au lait et              de petits biscuits</li> <li>- M.Grand présentant des troubles d'anxiété,              présenter votre intervention.</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser ) :            Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	20
Techniques de prévention et de sécurité	C342	27
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C362	28
Techniques de préparation des collations	C342	31

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier la technique d'installation en fonction du degré d'autonomie	78
Indiquer les troubles à identifier	80
Expliquer le mode d'action des désinfectants	77
Indiquer l'intérêt du goûter chez les personnes âgées	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 en PFE en service de moyen séjour. Madame ROSE, âgée de 77 ans, souffre d'une entorse au poignet.</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Refaire le bandage du poignet</li> <li>- Changer les draps de son lit</li> <li>- Nettoyer et désinfecter l'adaptable</li> <li>- Préparer et servir le goûter composé d'un thé et de tartines de confiture</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser ) :</p> <p>Feuille de brouillon</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	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	37
Techniques de préparation des collations	C342	339

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier les différents types de change	78
Justifier les règles et précaution d'utilisation du produit utilisé pour la désinfection de l'adaptable	76
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à une entorse	80
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles organoleptiques et sanitaires du goûter	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 PFE à la résidence des jours heureux. Il est 7 heures. L'aide soignante vous a chargé de vous occuper de Madame BOURGEOIS, âgée de 75 ans. Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer et décontaminer le lavabo et le sol du cabinet de toilette</li> <li>- Effectuer sa toilette au lavabo</li> <li>- Vérifier l'absence de pédiculose et faire ensuite un rapport à l'aide soignante</li> <li>- Préparer le petit déjeuner composé de biscottes , confiture, chocolat au lait et un jus de fruit</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser) :            Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	28
Techniques de prévention et de sécurité	C343	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
Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires à la préparation du petit déjeuner	78
Justifier les règles et précautions d'utilisation du produit utilisé pour le nettoyage du sol	76
Justifier de la conduite à tenir face à la pédiculose en milieu scolaire	80
Enoncer les facteurs d'ambiance d'un petit déjeuner pris au lit	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 à la maison de retraite du Champ fleuri. Madame Claris, âgée de 85 ans est alitée. Elle vient de renverser son chocolat brûlant sur sa main droite en le prenant sur son adaptable.</p> <p>L'aide soignante vous demande de</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le soin de la main</li> <li>- Effectuer le change des draps souillés</li> <li>- Nettoyer l'adaptable et le sol</li> <li>- Préparer et servir le petit déjeuner composé de chocolat chaud, tartines beurrées et jus de fruit</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</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 ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires pour le nettoyage	78
Indiquer les mouvements nécessaires pour repositionner une personne dans un lit	79
Justifier la conduite tenue face à la brûlure	81
Indiquer la durée moyenne d'un petit déjeuner	81

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)



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

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 à la résidence des flots du soir. Monsieur Maurice, âgé de 72 ans, vous demande de lui changer son bandage à la cheville droite et de lui laver les pieds.</p> <p>Au cours de l'après midi, vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser le pédiluve</li> <li>- Refaire le bandage de Monsieur Maurice</li> <li>- Nettoyer le sol après le soin</li> <li>- Préparer un entremet pour le goûter que vous servirez accompagné de la boisson chaude selon le désir de la personne</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser ) : Feuille de brouillon</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	35
Techniques 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)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique</b> . 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 le choix de la technique	78
Donner la définition du bio nettoyage	80
Enoncer les caractéristiques attendues d'un goûter	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 PFE en centre de moyen séjour. Madame JUVION, alitée, présente une forte fièvre et transpire beaucoup. En prenant son petit déjeuner , elle casse sa tasse de thé et se coupe légèrement à le bout de l'index droit.</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le soin de la coupure</li> <li>- Changer ses draps et son alèse pour son confort</li> <li>- Nettoyer le sol souillé de lait</li> <li>- Préparer et servir son petit déjeuner selon son désir</li> </ul>	<p>Durée prévue :1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</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	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361 C362	39 40

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique</b> .D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier de la technique de la réfection en fonction du degré d'autonomie	78
Enoncer et justifier l'ordre des différentes opérations lors du soin	78
Indication des conditions de réussite pour mener à bien une opération de bio nettoyage	78
Enoncer les caractéristiques attendues d'un petit déjeuner	81

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

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 à la Maison des jours heureux .            Mme PAUL, 75 ans, vient de prendre son petit déjeuner au lit . En étalant le beurre sur une biscotte, elle s'est entaillée la paume gauche et saigne légèrement. Son lit est taché ( sang, miettes ....)            Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le soin de la coupure</li> <li>- Procéder au change des draps et de l'alèse</li> <li>- Procéder à l'entretien de sa table de chevet</li> <li>- Préparer son petit déjeuner (1 produit laitier, 1 produit céréalier, 1 fruit ou jus de fruit et une boisson chaude</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser) :            Feuille de brouillon</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	C352	39
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C362	38
Techniques de préparation des collations	C342	35

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
Expliquer le mode d'action des désinfectants	77
Justifier l'intérêt de la mise d'une alèse	78
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles des jus de fruits frais	81
Indiquer les conditions de réussite d'un soin	78

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 à la maison du Repos des Anciens . Madame MATUREL , 89 ans hémiplegique vient de prendre son petit déjeuner . Elle vient encore de renverser son café sur le pansement qui protégeai la brûlure qu'elle a au poignet gauche . L'aide soignante vous demande de</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- refaire son pansement</li> <li>- Effectuer la toilette du visage</li> <li>- Remettre en état la table et le sol salis</li> <li>- Préparer son petit déjeuner composé d'1 laitage,1 produit céréalier 1 fruit ou 1 jus de fruit et une boisson chaude</li> </ul>	<p>Durée prévue :1H30            Documents remis ( à préciser) :            Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	28
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	35

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 la durée moyenne pour la toilette du visage	78
Enoncer 3 comportements sécuritaires à avoir en salle de cuisine	71
Indiquer les critères de choix des fruits frais pour réaliser des jus	77
Enoncer les facteurs à identifier pour distinguer les différents degrés de brûlure	80

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 centre de long séjour .            Monsieur MARTIN, 85 ans qui est invalide, présente des rougeurs au coude droit .            Laide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une prévention d'escarres</li> <li>- Refaire le bandage qu'il a à la cheville droite : ce bandage protégeant l'entorse qu'il s'est faite en tentant de se lever</li> <li>- Préparer un potage instantané</li> <li>- Nettoyer et décontaminer le chariot de soin</li> </ul>	<p>Durée prévue :1H30            Documents remis ( à préciser) :            Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	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, 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 ( <b>Une question indispensable par technique.</b> 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 éviter toute altération de la peau	78
Justifier les modalités d'utilisations et les précautions d'emploi des produits utilisés lors du soin de l'escarre	76
Indiquer les conditions de mise en œuvre pour la préparations des collations liquides	77
Expliquer le mode d'action des désinfectants	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 à la Résidence des Roses d'automne            Il est 16 heures, Mme DUPONT , 90 ans souffre d'arthrose et est semi-autonome cependant elle ne peut effectuer seule la toilette de ses pieds . Alors que vous l'aidez dans cette toilette , vous remarquez un hématome sur le dessus du pied droit .            Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer un pédiluve</li> <li>- Soigner l'hématome</li> <li>- Nettoyer et désinfecter le matériel et l'emplacement utilisés pour ce soin</li> <li>- Préparer un goûter Boisson chaude au choix + biscuits</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser) :            Feuille de brouillon</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	39
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
Expliquer le mode d'action des produits utilisés pour le nettoyage	77
Enoncer les caractéristiques attendues d'un goûter et proposer une autre composition de goûter	81
Enoncer les conditions de délivrance des médicaments	76
Justifier les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement	78

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 à la résidence du Moulin . Vous vous occupez de Madame GARNIER 79 ans qui a du mal à se déplacer .</p> <p>L'aide soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Installer Madame Garnier dans son fauteuil</li> <li>- Soigner la plaie qu'elle a au talon et qu' elle s'est fait en se frottant toute la nuit sur le montant du lit</li> <li>- Préparer et servir une thé accompagné de biscottes beurrées</li> <li>- Désinfecter l'adaptable</li> </ul>	<p>Durée prévue :1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</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	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 ( <b>Une question indispensable par technique.</b> 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
Enoncer et justifier l'ordre des différentes opérations pour le soin d'une plaie	78
Justifier le choix de la technique pour l'entretien de l'adaptable	78
Enoncer les facteurs d'ambiance d'un petit déjeuner servi au fauteuil	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 PFE dans un centre de long séjour. L'infirmière vous confie M. Nicolas 70 ans, qui a renversé son petit déjeuner en salissant le revers du drap de dessus. Vous effectuez le change du drap et le nettoyage de l'adaptable.</p> <p>Vous préparez à M. NICOLAS un jus d'orange. Dans le couloir vous trouvez une personne au sol. Agissez en conséquence.</p> <p><b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	40
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 postures adaptées lors de la réfection du lit	82
Donner les moyens utilisés pour donner l'alerte	91
Justifier le choix de votre produit	87-91
Énoncer des précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de la préparation	92

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 stagiaire dans un foyer résidence.                      Madame HENRY, 70 ans, reçoit l'après-midi quelques amies.                      Elle souhaite "se faire belle". L'aide soignante vous demande de lui faire un capiluve dans la matinée.                      En se levant du fauteuil, elle tombe en glissant sur le sol mouillé. Que faites-vous ? Pour le goûter, vous préparez un millefeuille (préparation instantanée).                      Vous nettoyez et rangez votre matériel.  <b>Analysez la situation, et réalisez les tâches nécessaires</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	39
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer les conditions de réussite du capiluve	89
Indiquer les moyens dont vous disposez pour donner l'alerte	91
Justifier l'ordre des différentes opérations de nettoyage	91
Indiquer des critères de choix des denrées	88

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>Elève de B.E.P. C.S.S. vous êtes en P.F.E. dans une résidence pour personnes âgées, sous la responsabilité de l'auxiliaire de vie. Vous entrez dans le studio de Mme ROSE            L'auxiliaire de vie vous demande de refaire son lit et le balayage humide du sol. Pour son anniversaire, 4 personnes viendront déguster des éclairs que vous aurez fourrés de crème pâtissière au chocolat.            Une personne âgées vient de tomber, elle a une plaie à la main. Agissez en conséquence.  <b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	40
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 et justifier l'ordre des différents opérations	89
Indiquer les risques de complication d'une plaie	91
Enumérer et justifier les objectifs du balayage humide	89
Justifier le choix de cette technique	82

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. au service de chirurgie. L'infirmière vous confie Monsieur THOMAS, 24 ans.            Il est installé pour prendre son petit déjeuner et il s'étouffe.            Agissez en conséquence.            Après son petit déjeuner, vous nettoyez l'adaptable et vous réalisez un pédiluve. Pour la collation de 10 h, vous lui préparez des sablés.  <b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis : recette</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	39
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	46
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 conduites à tenir pour éviter toute altération de la peau	89
Indiquer les conditions de réussite de votre technique	85-87
Donner le but de la désinfection	87-91
Enumérer des critères de qualité des produits utilisés	88

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 maison de retraite. L'aide soignant vous confie M. DUPONT, 83 ans, qui a été griffé par le chat de la maison, au niveau du bras droit. Vous devez agir. Monsieur DUPONT ayant un peu froid, vous demande de lui préparer un chocolat chaud pour le goûter. En buvant, il a renversé un peu de sa boisson sur le fauteuil. L'aide-soignante vous demande de nettoyer le fauteuil pendant qu'il se change dans la salle de bain et d'effectuer la réfection quotidienne de son lit.</p> <p><b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	40
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	46
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 règles d'hygiène à respecter lors de la réfection du lit	89
Citer les quatre signes de l'infection	91
Indiquer la propriété des matériaux pour le mobilier du malade	85
Enoncer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson	86

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., en maison de retraite, l'Aide-Soignante vous demande de faire la réfection quotidienne du lit de Mme ROBERT qui ne peut se lever; ainsi que la désinfection de sa table de nuit.</p> <p>Vous préparez pour le goûter un gâteau au chocolat.</p> <p>Une personne âgée vient de tomber dans la salle à manger, elle se plaint d'une douleur vive à l'avant-bras. Agissez en conséquence..</p> <p><b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis : recette</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	40
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	46
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 positions à faire adopter à Mme Robert lors de la réfection du lit	89
Indiquer les personnes à qui on doit donner l'alerte	91
Indiquer et justifier les opérations à mettre en œuvre avant la désinfection	91
Enoncer les caractéristiques attendues de la collation	92

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>Stagiaire dans une résidence de personnes âgées, vous êtes chargé(e), par la Directrice, d'une réfection quotidienne de lit de Mme ISABELLE qui vient de faire la sieste, de préparer une tarte aux pommes, de la remise en état de la table où Mme ISABELLE et ses amis ont dégustés le dessert.</p> <p>Au cours du goûter, Mme ISABELLE est victime d'un malaise.</p> <p>Agissez en conséquence.</p> <p align="center"><i>Analysez la situation et réalisez les tâches nécessaires</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis : recette</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	40
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	46
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 conditions de réussite de la réfection du lit	89
Citer les différents signes d'un malaise	91
Justifier le choix de votre produit en fonction du matériau	87
Indiquer les formes de commercialisation des produits employés	88

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>Stagiaire en P.F.E. dans une résidence pour personnes âgées. L'aide soignante vous confie M. Gérard. Elle vous charge de préparer une semoule au lait. Cette préparation est destinée à Madame GERARD qui a invité 4 de ses amies. Pendant qu'elle est partie goûter, l'Aide Soignante vous demande de changer l'alèse et de nettoyer le lavabo du cabinet de toilette. Votre collègue vous dit à ce moment là qu'elle ne se sent pas bien .Agissez.</p> <p><b>Analysez la situation et réalisez les différentes tâches .</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis : recette</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	c 312	40
Techniques de prévention et de sécurité	c 342	46
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 et justifier les principes d'ergonomie	81
Indiquer les troubles à identifier	91
Justifier le choix du produit en fonction du matériau	87
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires de la préparation	92

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 un service de cardiologie. L'infirmière vous confie M. CHARLES, 60 ans, qui n'a pas le droit de se lever. Vous lui donnez le nécessaire pour effectuer sa toilette au lit. Au cours de la matinée, vous assurez l'entretien de son environnement (adaptable, table de nuit). Il n'avait pas pris son petit déjeuner. Vous lui préparez un jus d'oranges. Dans le couloir en sortant vous trouvez une personne au sol. Agissez en conséquence.</p> <p><b>Analysez la situation et réalisez les différentes tâches.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	40
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	46
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier le choix et la mise en place du matériel	87
Justifier votre technique	89
Indiquer les rôles des produits détergent et désinfectant	87
Énoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de la préparation	92

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 accomplissez votre P.F.E. dans un service de moyen séjour. L'infirmière vous demande de vous occuper de Monsieur DUPONT, 65 ans, qui se mobilise peu, est couché et dont vous devez effectuer la réfection quotidienne du lit après l'avoir installé au fauteuil. Il a enlevé le bandage qu'il portait au coude gauche et vous demande de le refaire. L'aide-soignante vous demande d'assurer l'entretien de son environnement proche (nettoyage + désinfection). Monsieur DUPONT, ayant un peu froid, vous demande de lui préparer un chocolat chaud pour son goûter.</p> <p><b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 313	41
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	46
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 à respecter lors du soulèvement d'une charge	90
Indiquer les signes d'un bandage trop compressif	91
Citer le mobilier appartenant à l'environnement du malade	85
Enoncer les caractéristiques attendues de la collation	92

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>En P.F.E, en Foyer Résidence de personnes âgées, l'infirmière vous demande d'aider Madame DURAND à préparer des crêpes au sucre pour 4 personnes. En les préparant, Madame DURAND s'est légèrement brûlée à la main. Agissez en conséquence en fonction de la brûlure. Plus tard elle tache son chemisier vous devez lui changer et vous procédez au nettoyage et au rangement du matériel.</p> <p><b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>•</li> <li>• Documents remis : recette</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>
	•

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	45
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 vêtement	89
Citer les différences entre brûlure simple et brûlure grave	91
Justifier le choix et le rôle de vos produits	87
Indiquer les transformations subies par les denrées lors de la préparation	92

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 stagiaire dans un foyer résidence.            Madame HENRY, 70 ans, reçoit l'après-midi quelques amies.            Elle souhaite "se faire belle". L'aide soignante vous demande de lui faire un capiluve dans la matinée.            En se levant du fauteuil, elle tombe en glissant sur le sol mouillé.            Agissez en conséquence. Pour le goûter, vous préparez une salade de fruit.            Vous nettoyez et rangez votre matériel.  <b>Analysez la situation, et réalisez les tâches nécessaires</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	c 311	39
Techniques de prévention et de sécurité	c 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 conditions de réussite du capiluve	89
Indiquer les moyens dont vous disposez pour donner l'alerte	91
Justifier l'ordre des différentes opérations de nettoyage	89
Indiquer des critères de choix des denrées	88

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 accomplissez votre P.F.E. dans une maison de retraite. L'infirmière vous demande d'installer Madame SIMON, âgée de 75 ans, dans son fauteuil pour une collation. Tout de suite après son installation, elle se sent mal et respire difficilement. Agissez en conséquence. Vous devez aussi lui préparer une compote de pommes et nettoyez et remettez tout en ordre.</p> <p><b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	41
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 mouvements successifs pour l'installation au fauteuil	90
Citer les fréquences respiratoires d'un adulte au repos	91
Justifier le protocole et la remise en ordre du matériel	91
Énoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités organoleptiques de votre collation	92

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 un service de long séjour. L'aide soignante vous confie Mme Bertrand. En venant desservir, vous vous apercevez que Madame BERTRAND a renversé son bol de chocolat et sali sa chemise de nuit, et la table adaptable. L'Aide-Soignante vous demande de l'aider à se changer et de nettoyer "l'adaptable". Au cours du change, vous vous apercevez qu'elle s'est brûlée à la main. Agissez en conséquence. Vous lui re-préparez un chocolat.</p> <p><b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucun)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparation</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	41
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

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 la conduite à tenir pour respecter la pudeur de Mme Bertrand	89
Donner l'intérêt d'arroser la brûlure	91
Donner l'intérêt de l'utilisation d'un détergent désinfectant	87
Énoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités organoleptiques	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de médecine. Vous vous occupez de Mr Jean hémiplégique du côté droit suite à un accident cardio-vasculaire. Il doit déjeuner, M. Jean se plaint qu'un moustique l'a piqué au bras gauche.

**Vous devez :** Effectuer la réfection du lit. Agir face à la piqûre de moustique Réaliser l'entretien de l'adaptable. Préparer le gâteau de semoule.

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : 1h 30

Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	312	40
Techniques de prévention et de sécurité	342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	351	48
Techniques de préparation des collations	361	50

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Indiquez la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau.</b>	89
<b>Enoncez et justifiez le choix des produits utilisés pour le soin de la piqûre</b>	87
<b>Justifiez le choix du produit utilisé pour l'entretien de l'adaptable</b>	87
<b>Indiquez les transformations subies dans l'élaboration du gâteau de semoule.</b>	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :

**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de médecine, vous vous occupez de Mme Martin, 75 ans, alitée depuis 4 jours, elle souffre d'arthrose et peut difficilement lever le bras droit. L'aide soignante vous demande d'effectuer la toilette du visage de Mme Martin et de lui préparer une crème au chocolat. Lorsque vous entrez dans la chambre, vous constatez que Mme Martin a renversé son verre et s'est coupé à la main gauche en essayant de ramasser les débris sur sa table de nuit. La plaie saigne légèrement.

**Vous devez :** Effectuer la toilette du visage de Mme Martin ; Réaliser les premiers soins sur la plaie simple. Effectuer l'entretien de la table de nuit. Préparer une crème au chocolat. **Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>311</b>	<b>39</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>342</b>	<b>47</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>351</b>	<b>48</b>
Techniques de préparation des collations	<b>361</b>	<b>50</b>

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Indiquez les facteurs favorisant la formation d'escarres</b>	<b>89</b>
<b>Enoncez et justifiez la conduite à tenir face à un saignement</b>	<b>91</b>
<b>Justifiez le choix du produit utilisé pour l'entretien de la table de nuit</b>	<b>87</b>
<b>Indiquez les transformations subies lors de la cuisson de la crème au chocolat</b>	<b>92</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :

**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans une maison de retraite . L'aide soignante vous demande d'installer M. Lefèvre au fauteuil ; celui- ci vous confie qu'il souhaiterait une tartelette aux pommes pour son goûter. Au moment où vous lui servez M. Lefèvre est soudain victime d'un léger malaise.

**Vous devez :** Installer M. Lefèvre. Agir en conséquence sur le malaise de M. Lefèvre. Réaliser une tartelette aux pommes. Réaliser l'entretien de l'adaptable .

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : 1h30

Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>311</b>	<b>40</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>342</b>	<b>47</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>352</b>	<b>49</b>
Techniques de préparation des collations	<b>361</b>	<b>50</b>

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Justifiez la technique utilisé pour l'installation au fauteuil de M. Lefèvre</b>	<b>89</b>
<b>Enoncez et justifiez la conduite à tenir face à un malaise</b>	<b>91</b>
<b>Justifiez le choix du produit utilisé pour l'entretien de l'adaptable</b>	<b>87</b>
<b>Enoncez les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles Des fruits cuits</b>	<b>92</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :



**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de neurologique l'aide soignante vous confie Mme Marcelle pour sa toilette au lavabo, puis de lui préparer une salade de fruits . Au moment de servir la collation, vous retrouvez M me Marcelle étendue sur le sol près du fauteuil roulant.

**Vous devez :** Effectuer la toilette au lavabo de M me Marcelle . Agir en conséquence face a l'incident de M me Marcelle .Effectuer l'entretien du lavabo .Préparer une salade de fruits.

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : 1h30 Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	312	40
Techniques de prévention et de sécurité	342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	352	48
Techniques de préparation des collations	361	50

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Justifiez le choix de la technique en fonction du degré d'autonomie de M me Marcelle</b>	<b>89</b>
<b>Indiquez les troubles à identifier d'urgence face à un malaise</b>	<b>91</b>
<b>Justifiez le choix du produits utilisé lors de l'entretien du lavabo</b>	<b>87</b>
<b>Enoncez les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles des fruits</b>	<b>92</b>
<b>Frais</b>	

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :



**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE à la MAPI ' Les roses' L'aide soignante vous demande de vous occuper de M me Durant , 85 ans, malvoyante qui désire se laver . Vous l'installez au lavabo. Après sa toilette, vous la reconduisez à son fauteuil, Mme Durand saigne soudainement du nez.

**Vous devez :** Installer Mme Durant pour la toilette au lavabo. Agir face au saignement. Réaliser l'entretien du fauteuil. Préparer une crème au chocolat pour le goûter de Mme Durant.

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : 1h30

Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>311</b>	<b>39</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>342</b>	<b>47</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>352</b>	<b>49</b>
Techniques de préparation des collations	<b>361</b>	<b>50</b>

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Énoncez les aménagements indispensables à prévoir dans la chambre de Mme Durand</b>	<b>85</b>
<b>Énoncez et justifiez la conduite à tenir face à un saignement</b>	<b>91</b>
<b>Justifiez le choix du produit utilisé pour l'entretien du fauteuil</b>	<b>87</b>
<b>Énoncez les précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires de la crème au chocolat</b>	<b>92</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :

**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de longs séjours, il 7h30 ; L'aide soignante vous confie M Pascal,78 ans. En allant lui dire bonjour avant de lui apporter son petit déjeuner, vous apercevez qu'il a renversé sa carafe d'eau sur sa table de chevet et qu'il s'est coupé à la main droite. Il saigne légèrement, le drap du dessus et l'alèse de son lit sont mouillés.

**Vous devez :**Effectuer la réfection du lit. Agir face au saignement .Effectuer l'entretien de la table de chevet .Préparer un flan au raisins pour le petit déjeuner de M . Pascal.

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **justifier** oralement votre action.

**Conditions de réalisation :** Durée prévue :1h30

Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>312</b>	<b>40</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>342</b>	<b>47</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>351</b>	<b>48</b>
Techniques de préparation des collations	<b>361</b>	<b>50</b>

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Indiquez les différents types de change de lit et justifiez votre choix pour M. Pascal</b>	<b>89</b>
<b>Enoncez et justifiez le choix du produit utilisé pour l'entretien de la table de chevet</b>	<b>91</b>
<b>Justifiez le choix du produit utilisé pour l'entretien de la table de chevet</b>	<b>87</b>
<b>Comment interpréter l'étiquetage figurant sur la boîte du flan au raisins.</b>	<b>88</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :

**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS à la MAPI 'Les Lilas'. L'aide soignante vous demande de réaliser le pédiluve de Mme Ray, 75 ans, puis de la conduire au salon pour le goûter. Pendant le goûter, Mme Ray s'étouffe en mangeant sa tartelette aux poires.

**Vous devez :** Effectuer le pédiluve. Assurer les premiers soins. Remettre en état le poste de travail. Préparer une tartelette aux poires.

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : 1h30 Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	312	40
Techniques de prévention et de sécurité	342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	351	48
Techniques de préparation des collations	361	50

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Enoncez les différentes fonctions du matériel utilisé pour le pédiluve</b>	<b>85</b>
<b>Enoncez et justifiez la conduite à tenir face à cette situation</b>	<b>91</b>
<b>Indiquez et justifiez le matériel et le produit nécessaire à la remise en état du poste de travail</b>	<b>87</b>
<b>Indiquez les règles d'hygiène concernant la conservation des aliments frais</b>	<b>88</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :

**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1  N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans la maison de retraite « La roseraie ». L'aide soignante vous demande de vous occuper de Mme Blanc, 83 ans, partiellement autonome. Mme Blanc désire être recoiffée avant la visite de ses petits enfants. Au moment où vous entrez, vous constatez que Mme Blanc s'est brûlée au bras droit en renversant son café sur l'adaptable.

**Vous devez :** Coiffer Mme Blanc. Réaliser les premiers soins. Préparer une salade de fruits. Réaliser l'entretien de l'adaptable.

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : 1h 30 Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	311	39
Techniques de prévention et de sécurité	342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	351	48
Techniques de préparation des collations	361	50

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Justifiez le choix de la technique en fonction du degré autonomie de Mme Blanc</b>	<b>89</b>
<b>Enoncez et justifiez la conduite à tenir face à une brûlure</b>	<b>91</b>
<b>Enoncez le choix du produit utilisé pour l'entretien de l'adaptable</b>	<b>86</b>
<b>Enoncez les précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires lors de l'épluchage des Fruits.</b>	<b>92</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :

**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans une MAPI. Vous vous occupez de Mme Michou, 87 ans, qui se déplace très lentement à l'aide de son déambulateur. L'aide soignante vous demande d'installer Mme Michou dans son fauteuil, puis de refaire son lit. Pour le goûter, Mme Michou souhaite une part de gâteau de semoule et un chocolat chaud. Assise dans son fauteuil, Mme Michou renverse son chocolat et se brûle légèrement la main gauche.

**Vous devez :** Effectuer la réfection du lit, Effectuer les premiers soins, Effectuer l'entretien de l'adaptable, Préparer un gâteau de semoule et un chocolat chaud.

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : 1h30 Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	312	40
Techniques de prévention et de sécurité	342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	351	48
Techniques de préparation des collations	361	50

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Indiquez le choix de la technique utilisé pour l'installation au fauteuil de Mme Michou</b>	89
<b>Enoncez et justifiez la conduite à tenir face à une brûlure</b>	91
<b>Justifiez le choix du produit utilisé pour l'entretien de l'adaptable</b>	87
<b>Indiquez les transformations subies lors de la cuisson du gâteau de semoule</b>	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :

**BEP Carrières Sanitaires et Sociales**  
**Epreuves EP1/ Techniques Sanitaires et sociales**  
**CCF / Evaluation en contrôle en cours de Formation en centre de formation**

Date de l'évaluation :

**CCF en établissement de Formation**

Situation d'évaluation : N°1

N°2

**CANDIDAT : NOM.....PRENOM .....**

**Intitulé de la situation d'évaluation :**

Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un service de neurologie. L'aide soignante vous demande de prendre la température axillaire de M. Roux , 65 ans, hospitalisé pour un bilan, puis de changer son alèse. M. Roux exprime l'envie de manger un entremet à la vanille . Lors de sa toilette, il se coupe légèrement au niveau du menton en se rasant.

**Vous devez :** Effectuer le change de l'alèse. Réaliser les premiers soins .Préparer l'entremet à la vanille .Réaliser l'entretien du Lavabo.

**Réaliser** les différentes actions dans un ordre chronologique et **Justifier** oralement votre organisation et votre action

**Conditions de réalisation :** Durée prévue : 1h30 Documents remis :

Techniques Professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	311	39
Techniques de prévention et de sécurité	342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	351	48
Techniques de préparation des collations	361	50

Savoirs technologiques évalués	Page du référentiel
Intitulé des questions posées au candidat (à lister en fonction de la situation d'évaluation)	
<b>Justifiez les différents types de change de lit et justifiez celui utilisé pour M. Roux</b>	89
<b>Enoncez et justifiez la conduite à tenir face à un saignement</b>	91
<b>Justifiez le choix du produit utilisé lors de l'entretien du lavabo</b>	87
<b>Indiquez les transformations subies lors de la cuisson de la crème au chocolat</b>	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

Cachet de l'établissement :

**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 :** .....

<b>Intitulé de la situation</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>Vous accomplissez votre PFE dans une maison de retraite. Madame XAVIER va quitter l'établissement pour un autre plus proche de son domicile. Hier, Madame XAVIER s'est brûlé le doigt en participant à l'activité « Pâtisserie ».</p> <p>Madame ZORRO qui a un plâtre au bras gauche va occuper la chambre libérée.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Refaire le pansement de Madame XAVIER avant son départ</li> <li><input type="checkbox"/> Assurer l'entretien du lit libéré</li> <li><input type="checkbox"/> Refaire le lit</li> <li><input type="checkbox"/> Accueillir et installer Madame ZORRO</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer le plateau repas de Madame ZORRO</li> <li><input type="checkbox"/> Lui servir son déjeuner</li> </ul> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées dans un ordre logique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durée prévue : 3 heures</li> <li>- Documents remis (à préciser) :                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> matériel, produits et denrées à disposition</li> <li><input type="checkbox"/> Plans de travail propres et désinfectés à l'arrivée du candidat</li> <li><input type="checkbox"/> Menu des entrants :                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- tomate au citron</li> <li>- jambon purée</li> <li>- Compote</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des savoirs faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361 C362	39

<b>Savoirs technologiques associés (à l'oral)</b>	
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>	<b>Page du référentiel</b>
Enoncer les critères de réussite de la réfection du lit	78
Indiquer les signes de la réaction inflammatoire (surveillance de la brûlure)	80
Justifier les règles de précaution et d'utilisation des produits prêts à l'emploi	77
Expliquer le mode d'emploi d'un désinfectant.	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 :** .....

<b>Intitulé de la situation</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>Vous accomplissez votre PFE dans une maison de retraite médicalisée. L'aide-soignante vous confie Madame Paul, actuellement en convalescence suite à une néphrectomie gauche doublée d'une incontinence urinaire. Dans l'après-midi, votre tuteur vous demande de réaliser avec 2 personnes âgées des chaussons aux pommes pour le goûter.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Procéder à l'entretien de l'environnement</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser une prévention d'escarre à Mme Paul</li> <li><input type="checkbox"/> Effectuer le change de l'alèse</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser 2 chaussons aux pommes</li> </ul> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées dans un ordre logique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durée prévue : 3 heures</li> <li>- Documents remis (à préciser) :                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> matériel, produits et denrées à disposition</li> <li><input type="checkbox"/> Plans de travail propres et désinfectés à l'arrivée du candidat</li> <li><input type="checkbox"/> Recette pour les chaussons aux pommes</li> </ul> </li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des savoirs faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C312	30
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 C352	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

<b>Savoirs technologiques associés (à l'oral)</b>	
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 différentes positions au lit	78
Repérer les risques d'escarre chez Madame Paul	78
Décoder l'étiquetage de la pâte « prête à l'emploi »	88
Classer les produits d'entretien mis à votre disposition selon leur mode d'action	87

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

Situation d'évaluation : recette des chaussons aux pommes

Ingrédients	quantité
Pommes	2
Sucre	20g
Vanille liquide	qqg gouttes
Lait	1 verre
Pâte feuilletée fraîche ou surgelée	

Phases techniques :

Réaliser une compote de pommes :

Préparer les pommes

Cuire les pommes

Mouliner les pommes, ajouter la vanille et le sucre

Préchauffer le four th. 7

Dressage des chaussons :

Fariner le plan de travail

Etaler la pâte

Découper 2 ronds de la taille d'un bol

Garnir chaque rond de la moitié de la compote

Mouiller les bords du rond de pâte avec du lait

Replier le chausson par la moitié

Ecraser les bords à la fourchette

Placer les chaussons sur une plaque beurrée et farinée

Faire cuire pendant 10 minutes puis baisser la température th. 6 Poursuivre la cuisson pendant 20 min

Présenter

**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 :** .....

<b>Intitulé de la situation</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>Vous accomplissez votre PFE en entreprise dans un service de médecine à la clinique des Genêts. L'infirmière vous confie monsieur Durieux, 65 ans, asthmatique , hospitalisé pour une tumeur de la prostate.                      Ce matin, Monsieur Durieux s'est coupé en se rasant.                      Pour le goûter, vous préparerez et amènerez un chocolat chaud avec biscottes à la confiture à Monsieur Durieux.                      Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Procéder à l'entretien de l'environnement de Monsieur Durieux</li> <li><input type="checkbox"/> Effectuer les premiers soins sur la plaie</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser un bain de pied à visée relaxante</li> <li><input type="checkbox"/> Réinstaller Monsieur Durieux au lit pour sa sieste</li> <li><input type="checkbox"/> Préparez le chocolat</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer et servir le plateau du goûter</li> </ul> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées dans un ordre logique.</p>	<p>- Durée prévue : 3 heures                      - Documents remis (à préciser) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> matériel, produits et denrées à disposition</li> <li><input type="checkbox"/> Plans de travail propres et désinfectés à l'arrivée du candidat</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des savoirs 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 C362	39

<b>Savoirs technologiques associés (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat.)	Page du référentiel
Indiquer les règles à respecter lors du soulèvement du bain de pieds	71
Justifier l'installation en position semi-assise de Monsieur Durieux	80
Justifier le choix des produits utilisés pour le bio nettoyage du plan de travail	80
Indiquer les principales formes de commercialisation du lait	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

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

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

<b>Intitulé de la situation</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>En PFE à la maison de retraite des Marnières, vous prenez en charge, ce matin, Madame Bernard, 80 ans, aveugle. Elle vous semble fiévreuse. Dans l'après-midi, vous participez à l'animation « Cuisine » : vous réalisez une salade de fruits que vous servirez à Madame Bernard, accompagnée d'un biscuit à la cuiller et d'un verre d'eau.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aider Madame Bernard pour sa toilette du visage et des mains</li> <li><input type="checkbox"/> La réinstaller au fauteuil</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer et désinfecter le lavabo</li> <li><input type="checkbox"/> Prendre la température axillaire de Madame Bernard</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser la salade de fruits</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer le plateau de Madame Bernard.</li> </ul> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées dans un ordre logique.</p>	<p>- Durée prévue : 3 heures</p> <p>- Documents remis (à préciser) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> matériel, produits et denrées à disposition</li> <li><input type="checkbox"/> Plans de travail propres et désinfectés à l'arrivée du candidat</li> </ul>

<b>Techniques professionnelles évaluées</b>	<b>Référence des savoirs faire</b>	<b>Page du référentiel</b>
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	C351 C352	37/38
Techniques de préparation des collations	C361	39

<b>Savoirs technologiques associés (à l'oral)</b>	
<b>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat.</b> <i>(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat.)</i>	<b>Page du référentiel</b>
Indiquer les moyens permettant d'assurer la pudeur de Madame Bernard	78
Justifier les mesures de sécurité relatives à l'usager dans la situation de Madame Bernard	78
Justifier les règles et précautions de stockage des produits d'entretien	76
Indiquer les règles concernant l'utilisation et la conservation des fruits frais	77

**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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elèves de terminale de BEP CSS en PFE, à la clinique le « bon secours », dans un service de chirurgie, vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous confie Monsieur Roger, 35 ans, célibataire, sans emploi, hospitalisé pour fracture des 2 bras. Alors qu'il prend son petit déjeuner, son voisin de chambre s'affaisse au sol. Il est inconscient mais il respire. Analyser la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agir face à l'inconscience du voisin</li> <li>• Nettoyer l'adaptable</li> <li>• Effectuer la toilette du visage de Monsieur Roger</li> <li>• Préparer une purée instantanée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Informations sur l'emballage du produit Cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifiez le choix de la technique en fonction du degré d'autonomie	78
Justifiez votre conduite à tenir	80
Donnez l'objectif de l'hygiène	80
Justifiez le mode de cuisson que vous aller utiliser	75

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

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

SUJET N°

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elèves de terminale de BEP CSS en PFE, à l'hôpital, dans un service de chirurgie, vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous demande de vous occuper de Madame D qui a été opérée d'une fracture du col du fémur. Analyser la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer la réfection du lit avec change d'alèse alors que Madame D est dans son lit</li> <li>Nettoyer le lavabo de Madame D</li> <li>Préparer pour sa collation une semoule au lait</li> <li>Plus tard, à l'office, un agent hospitalier se coupe à la main gauche avec un couteau Il saigne abondamment. Agissez.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) Informations sur l'emballage du produit Cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifiez des positions que vous faites adopter à la personne afin d'assurer Confort et sécurité	78
Énoncez et justifiez la conduite à tenir face à la blessure	80
Justifiez du choix du produit pour l'entretien du lavabo	76
Citez les 3 précautions à prendre pour éviter le débordement du lait	75

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elèves de terminale de BEP CSS en PFE, dans un service de rééducation fonctionnelle, vous êtes sous la responsabilité d'une aide soignante. Elle vous confie Madame Paul, 72 ans, actuellement en convalescence à la suite d'une fracture du pied. Madame Paul sonne car sa voisine de chambre s'est brûlée la main avec son thé bouillant.</p> <p>Analyser la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agir sur la brûlure</li> <li>• Désinfecter le fauteuil de Madame Paul</li> <li>• Effectuer la réfection totale du lit vide</li> <li>• Préparer une compote de pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recette</li> <li>- 2 pommes évidées, pelées</li> <li>- cuisson à l'eau</li> <li>- préparation mixée et sucrée avec 2 cuillère à soupe de sucre</li> </ul> </li> </ul> <p>Cahier de transmission</p>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifiez de l'ordre des différentes opérations	78
Justifiez du choix de la conduite à tenir	80
Expliquez le mode d'action du désinfectant	77
Citez 2 conditions à respecter pour éviter l'oxydation des pommes	77

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elèves de terminale de BEP CSS en PFE, dans une maison de retraite, vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous demande de vous occuper de Madame Dupont, âgée de 80 ans, partiellement autonome, se déplaçant avec une aide technique. Analyser la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer un pédiluve au fauteuil de Madame Dupont</li> <li>• Dépoussiérer le sol par un balayage humide</li> <li>• Préparer une crème au chocolat Alsa</li> <li>• Plus tard, en prenant son goûter, Madame Dupont renverse son thé bouillant sur sa main droite . Agissez.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Informations sur l'emballage du produit. Cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifier des zones cutanées sensibles à vérifier au niveau des pieds	78
Justifier votre action face à la brûlure	80
Justifier de l'ordre des différentes opérations du balayage humide	75
Nommer 2 précautions à prendre avant d'utiliser la préparation du commerce	77

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elèves de terminale de BEP CSS en PFE, dans une unité de jour d'un service d'endocrinologie, vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Comme chaque mois, Monsieur Brun, 60 ans, atteint de diabète gras vient pour un bilan. L'aide soignante vous informe qu'il est prévu une collation pour ce patient. Soudain, ce dernier sonne. Il se plaint d'un malaise. Analyser la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agir devant le malaise</li> <li>• Effectuer le change complet du lit vide</li> <li>• Désinfecter l'adaptable</li> <li>• Préparer un tapioca au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Cahier de transmission Informations sur l'emballage du produit</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Indiquer les critères de qualité du résultat	78
Indiquer les troubles à identifier	80
Expliquer le mode d'action des désinfectants	77
Donner les 2 règles de sécurité à adopter pour mener à bien la cuisson	75

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elèves de terminale de BEP CSS en PFE, dans un service de long séjour à l'hôpital, vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous confie Monsieur Duchemin, veuf, hémiplegique droit. Il se déplace difficilement avec une canne et il a des troubles de la vision. Analyser la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <p>L'installer du lit au fauteuil Désinfecter l'environnement du lit Refaire son bandage au bras droit Préparer un potage instantané</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Cahier de transmission Informations sur l'emballage du produit</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C 313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifier des principes d'ergonomie dans cette situation	78
Justifiez votre technique de bandage	78
Décoder une étiquette de produit désinfectant	77
Justifier le mode de cuisson que vous allez utiliser	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**

Date \_\_/\_\_/2002

N°1 N° 2 

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
Elève en terminale BEP CSS en PFE en gériatrie sous la responsabilité d'une aide-soignante, vous devez : changer l'alèse de Mme X grabataire de 87 ans, nettoyer sa table de nuit ,et lui préparer ensuite un potage de légumes mixés. Après sa sieste , vous retrouvez Mme X au sol . Agissez . Analyser la situation et réaliser les tâches demandées .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Livre de recettes</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des 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.	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour le respect de la personne.	78
Justifier la conduite à tenir face à la situation '( au sol ).	80
Citer 2 principes à respecter pour éviter la dégradation du matériel.	80
Enoncer 2 règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation du mixer.	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**

Date \_\_/\_\_/2002

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en gériatrie sous la responsabilité d'une aide-soignante, vous devez faire la réfection complète du lit de Mme D (75 ans) qui fait sa toilette dans la salle de bain et l'installer au fauteuil quand elle aura terminé.</p> <p>Il faudra ensuite nettoyer le sol souillé devant le lavabo puis lui préparer une semoule au lait pour son dessert de midi .</p> <p>La personne chargée de l'animation se blesse à la main avec un cutter alors qu'elle dispose son matériel. Agissez.</p> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions.</li> <li>• Livre de recettes.</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des 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.	Page du référentiel
Indiquer les positions conformes aux principes d'ergonomie pour la mise au fauteuil	75
Justifier la conduite à tenir face à une blessure simple	80
Justifier le choix des produits ménagers	78
Citer 4 règles d'utilisation du réfrigérateur	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**

Date \_\_/\_\_/2002

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en gériatrie sous la responsabilité d'une aide-soignante, vous devez changer le drap de dessus de Mme P, alitée qui vient de renverser sa collation et nettoyer son adaptable .Pour son dessert au repas du soir il faut lui préparer un flan instantané. Dans la réserve ,une employée en effectuant du rangement, s'est renversé un produit acide sur l'avant-bras. Agissez. Analyser la situation et réaliser les tâches demandées .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Boîte pou flan instantané .</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des 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	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
. Justifier la conduite à tenir en fonction de l'autonomie	78
. Enoncer les principes du secourisme.	80
Citer les précautions à prendre avec des produits dangereux	80
Citer quel est l'élément régulateur de la température du four et son fonctionnement	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**

Date \_\_/\_\_/2002

N°1 N° 2 

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en gériatrie sous la responsabilité d'une aide- soignante ,vous devez :- effectuer le capiluve de Mme X (80 ans) - Remettre en état son environnement.</p> <p>En vue du repas du soir, il faut lui préparer une purée de pommes de terre. Après sa sieste, alors que vous l'aidez à se lever Mme X tombe au sol. Agissez. Analyser la situation et réaliser les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Livre de recettes</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C323	34,36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C342,352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation..	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour assurer le confort .	78
Citer les règles de sécurité à respecter en fonction de l'autonomie .	80
Justifier le choix des produits utilisés pour la remise en état .	80
Justifier les conditions d'utilisation du micro-ondes .	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**

Date \_\_/\_\_/2002

N°1

N° 2

**Candidat** NOM:..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en gériatrie, sous la responsabilité d'une aide- soignante ,vous devez :- faire un pédiluve à Mr Y(80 ans) avant le passage du pédicure Le lit voisin vient d'être libéré , vous êtes chargée de le désinfecter . Il faut ensuite préparer une crème renversée pour le soir. Pendant son activité bricolage ,Mr Y se blesse à la main et saigne abondamment . Agissez. Analyser la situation et réaliser les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Livre de recettes</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des 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.	Page du référentiel
Indiquer les positions à adopter pendant le soin pour le confort	79
Enoncer les gestes face à différentes hémorragies	80
Justifier le choix du désinfectant	80
Enoncer et justifier les opérations d'entretien du four	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**

Date \_\_/\_\_/2002

N°1 N°2 

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en gériatrie, sous la responsabilité d'une aide- soignante , vous devez effectuer la réfection du lit de Mm B (78 ans) pendant qu'elle fait sa toilette. Par la suite il faut lui préparer une compote de pommes Quand vous revenez , Mme B est au sol, dans la salle de bain .Agissez. Après avoir passé le relais vous nettoyez le coin toilette. Analyser la situation et réaliser les tâches demandées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Livre de recettes.</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des 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 .	Page du référentiel
Indiquer les différentes techniques de change en fonction de l'autonomie .	78
Enoncer les principes du secourisme .	80
Enumérer les objectifs de l'hygiène .	80
Justifier les règles d'utilisation du produit d'entretien du plan de travail . .	76

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous accomplissez votre P.F.E. dans une résidence pour personnes âgées. Vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous demande de vous occuper de Mme Gérard âgée de 70 ans. Analysez les différentes situations et réaliser les tâches suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mme Gérard vient de terminer sa sieste, l'aide soignante vous demande de changer son alèse.</li> <li>Mme Gérard porte un pansement au coude gauche maintenu par un bandage qui se défait.</li> <li>Vous devez refaire son bandage. L'aide soignante vous demande également de nettoyer et désinfecter le lavabo de sa chambre.</li> <li>Vous êtes chargé de préparer une crème Elsa au Chocolat pour accompagner les biscuits du goûter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) Sujet (brouillon, salle de T.P., une personne, matériels et produits. Recette sur emballage.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C 311	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifiez le choix de la technique en fonction du degré d'autonomie	78
Justifiez votre conduite à tenir	80
Donnez l'objectif de l'hygiène	80
Justifiez le mode de cuisson que vous aller utiliser	77

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. dans une maison de retraite. Vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous demande de vous occuper de Mme Henry (75 ans). Analyser les différentes situations et réaliser les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Mme Henry reçoit l'après midi quelques amis. Elle souhaite se faire belle.</li> <li>o L'aide soignante vous demande de lui faire un pédiluve dans la matinée. Pendant le pédiluve, Mme Henry se plaint, elle est victime d'un malaise. Vous agissez en conséquence.</li> <li>o Vous procédez à l'entretien et au rangement du matériel.</li> <li>o Vous préparez une purée de pomme de terre instantanée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Sujet (brouillon, salle de T.P., cobaye, produit et matériel) Recette ou information au tableau.</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifiez des positions que vous faites adopter à la personne afin d'assurer confort et sécurité	78
Enoncez et justifiez la conduite à tenir face à la blessure	80
Justifiez du choix du produit pour l'entretien du lavabo	80
Citez les 3 précautions à prendre pour éviter le débordement du lait	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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. au service de chirurgie. Vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous confie M Thomas (24 ans). Analyser les différentes situations et réalisez les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'aide soignante vous demande d'installer M. Thomas au fauteuil pour le petit déjeuner. M. Thomas porte un plâtre à la jambe droite ; vous constatez que le frottement du plâtre lui a fait une plaie à l'autre jambe. Agissez en conséquence.</li> <li>Après son petit déjeuner, l'aide soignante vous demande de nettoyer l'adaptable. Pour la collation de 10 heures, vous préparer une semoule au lait.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) Sujet (brouillon, salle de T.P., cobaye, matériel de produit, recette sur emballage)</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifiez de l'ordre des différentes opérations	70
Justifiez du choix de la conduite à tenir	80
Expliquez le mode d'action du désinfectant	80
Citez 2 conditions à respecter pour éviter l'oxydation des pommes	75

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre P.F.E. dans un service de cardiologie dans un hôpital. Vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous confie M. Charles (60 ans). Analyser les différentes situations et réaliser les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>M. Charles n'a pas le droit de se lever, l'aide soignante vous demande de lui préparer le nécessaire pour effectuer sa toilette au lit. Durant sa toilette, M. Charles se coupe en se rasant. Agissez en conséquence.</li> <li>Au cours de la matinée, l'aide soignante vous demande également d'assurer l'entretien de son environnement (adaptable, table de nuit). Il n'avait pas pris son petit déjeuner, vous lui préparez une pomme au four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) Sujet (brouillon, salle de T.P., cobaye, matériel de produits, information ou recette au tableau).</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C 313	30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Donner la définition de la qualité d'un soin	78
Justifier votre conduite face à cette situation	80
Enoncer le principe de fonctionnement de la stérilisation à froid	80
En ce qui concerne l'emballage de l'ALD, nommer les 2 précautions à prendre	75

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre PFE dans un service de long séjour à l'hôpital. Vous êtes sous la responsabilité de l'aide soignante. Elle vous demande de vous occuper de Mme Simon (70 ans). Analysez les différentes situations et réaliser les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Après sa sieste, l'aide soignante vous demande de changer l'alèse de Mme Simon assise au fauteuil.</li> <li>Au cours du goûter, Mme Simon se plaint : elle est chaude et transpire. Agissez en conséquence.</li> <li>Vous devez remettre en état son armoire à linge.</li> <li>L'aide soignante vous demande aussi de réaliser une compote de pommes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) Sujet (brouillon, salle de TP, cobaye, matériel de produits, recette au tableau).</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C 311	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifier des zones cutanées sensibles à vérifier au niveau des pieds	70
Justifier votre action face à la brûlure	80
Justifier de l'ordre des différentes opérations du balayage humide	80
Nommer 2 précautions à prendre avant d'utiliser la préparation du commerce	75-77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuves 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 : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans un service d'orthopédie à l'hôpital Z. Madame GASPARD, 81 ans à été opérée d'une fracture du col du fémur, au moment de son repas de midi, elle a mouillé l'alèse en renversant son verre d'eau.</i></p> <p><i>L'aide-soignante vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'exécuter le change de l'alèse avec l'aide d'une autre stagiaire</li> <li>- de réaliser le bio nettoyage du chariot</li> <li>- de préparer pour la collation de 18h, un potage poireaux-pommes de terre pour les patients du service.</li> </ul> <p><i>La voisine de chambre de Madame GASPARD sonne, elle s'est entaillée profondément l'index de la main gauche avec son couteau en épluchant une pomme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analysez la situation et intervenez.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue :</li> <li>. Documents remis (à préciser)</li> </ul>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C312</b>	<b>29</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C342</b>	<b>36</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C352</b>	<b>38</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Définir les différentes atteintes de l'appareil locomoteur liées à gestes ou postures inadaptés</i>	<b>71</b>
<i>Justifier votre geste en cas de plaie qui saigne abondamment</i>	<b>80</b>
<i>Justifier les règles et précautions d'utilisation du produit utilisé pour le bio nettoyage</i>	<b>80</b>
<i>Indiquer les principales formes de commercialisation des potages</i>	<b>77</b>

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuves 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 : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans une maison de retraite.</i></p> <p><i>L'aide-soignante, vous demande de réaliser :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le pédiluve de Monsieur BOISSY</li> <li>- le bio nettoyage du chariot</li> </ul> <p><i>C'est la Chandeleur. Vous devez :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réaliser des crêpes pour les patients du service ;</li> </ul> <p><i>Vous rendez dans la chambre de Madame LEGRAND pour des soins d'hygiène. Vous la trouvez allongée par terre, elle est inconsciente.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analysez la situation et intervenez.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue :</li> <li>. Documents remis (à préciser)</li> </ul>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C311</b>	<b>28</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C342</b>	<b>36</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C352</b>	<b>38</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Noncer les différentes fonctions des matériels utilisés pour la réalisation du pédiluve.</i>	<b>78</b>
<i>Justifier la conduite à tenir face à un cas d'inconscience</i>	<b>80</b>
<i>Distinguer l'hygiène, de la propreté, de l'esthétique</i>	<b>80</b>
<i>Indiquer les transformations subies par la pâte à crêpes lors de la cuisson</i>	<b>81</b>

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuves 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 : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans un service de médecine générale à l'hôpital X</i>  <i>Monsieur BERTRANT a été opéré de l'appendicite ; L'aide-soignante vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>d'aider ce Monsieur à s'installer dans son fauteuil</i></li> </ul> <p><i>Vous devez ensuite réaliser des madeleines pour la collation de 16 h .</i></p> <p><i>Avant de servir les madeleines, réalisez l'entretien des tables de la salle à manger.</i></p> <p><i>Madame POUSSINET a une poussière dans l'œil et n'arrête pas de se gratter l'œil.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Analysez la situation et intervenez.</i></li> </ul>	<p><i>. Durée prévue :</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoirs Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C312</b>	<b>29</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C342</b>	<b>36</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C352</b>	<b>38</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Justifier les accessoires à utiliser pour assurer le confort de M. Bertrant.</i>	<b>78</b>
<i>Justifier le conduite à tenir face à la poussière dans l'œil de Mme Poussinet.</i>	<b>80</b>
<i>Justifier l'utilisation du produit choisi pour réaliser l'entretien des tables de la salle à manger</i>	<b>77</b>
<i>Énoncer le principe de fonctionnement du four électrique.</i>	<b>75</b>



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuves 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  
 Date : .../...../200.

N° 1

N° 2

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans une maison de retraite ; L'aide-soignante vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>de réaliser la toilette du visage de Madame GOZARD qui ne peut pas se lever</i></li> <li>- <i>de réaliser le bio nettoyage du chariot</i></li> </ul> <p><i>Vous préparez des entremets au chocolat qui seront servis en dessert.</i></p> <p><i>Monsieur DUFFAUT vient de tomber dans l'escalier, il se plaint de sa jambe.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Analysez la situation et intervenez.</i></li> </ul>	<p><i>. Durée prévue :</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C311</b>	<b>28</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C342</b>	<b>36</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C352</b>	<b>38</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Justifier les positions à faire adopter pour la toilette des différentes parties du corps de la personne</i>	<b>78</b>
<i>Justifier la nécessité d'immobiliser la jambe douloureuse.</i>	<b>80</b>
<i>Expliquer le mode d'action d'un détergent-désinfectant.</i>	<b>77</b>
<i>Lire et interpréter les différentes informations présentes sur l'emballage de l'entremets</i>	<b>77</b>

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuves 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 : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans un foyer logement.</i></p> <p><i>L'aide soignante vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De réaliser la réfection du lit de Mme Xuru que vous installerez au fauteuil.</li> <li>- Servir le petit déjeuner des patients du service B. qui sont autonomes et en bonne santé.</li> <li>- Réaliser l'entretien du sol de la salle à manger.</li> </ul> <p><i>L'aide-soignante demande de réaliser le change du bandage au pied de Monsieur JOFFREY r</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue :</li> <li>. Documents remis (à préciser)</li> </ul>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C342</b>	<b>36</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C342</b>	<b>35</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C352</b>	<b>38</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du Référentiel</i>
<i>Justifier les positions à adopter lors de la réfection du lit.</i>	<b>78</b>
<i>Indiquer les troubles à identifier lors du change de bandage.</i>	<b>80</b>
<i>Enoncer le principe de fonctionnement du micro-ondes utilisé pour chauffer l'eau de la boisson.</i>	<b>75</b>
<i>Enumérer et justifier les objectifs de l'hygiène.</i>	<b>80</b>

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**Epreuves 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 : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans un service de médecine générale à l'hôpital.</i></p> <p><i>L'aide-soignante vous demande de réaliser :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>la toilette au fauteuil du visage de Madame GRAUT,</i></li> <li>- <i>puis le bio nettoyage du chariot</i></li> <li>- <i>une salade de fruits pour le repas du midi</i></li> </ul> <p><i>Votre collègue dans l'après-midi ne se sent pas bien.</i></p> <p><i>Elle tombe inconsciente sans raison apparente.</i></p> <p><i>- Analysez la situation et intervenez.</i></p>	<p><i>. Durée prévue :</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<i>C311</i>	<i>28</i>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<i>C342</i>	<i>36</i>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<i>C352</i>	<i>38</i>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<i>C361</i>	<i>39</i>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Définir un produit d'hygiène corporelle et un produit cosmétique</i>	<i>76</i>
<i>Justifier la conduite à tenir en cas d'inconscience</i>	<i>80</i>
<i>Justifier les règles et précautions d'utilisation du produit utilisé pour le bio nettoyage</i>	<i>80</i>
<i>Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de l'orange</i>	<i>81</i>

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

Date : .../...../2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p>Vous êtes en PFE dans un service de gériatrie, vous accueillez Mme Thérèse, 87 ans.            L'aide-soignante vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un pédiluve</li> <li>- Nettoyer et désinfecter le matériel dont vous vous êtes servi.</li> </ul> <p>L'employée de cuisine vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des cookies pour la collation ( pour 4 personnes)</li> </ul> <p>L'employée de cuisine se brûle avec le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le geste adapté</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<p>. Durée prévue : 2h            . Documents remis (à préciser)</p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C31	P 28
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C34	P 36
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	C35	P 37
<i>Techniques de préparation des collations</i>	C36	P 39

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du référentiel</i>
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toutes altérations de la peau lors du pédiluve.	P 78
Justifier le choix du produit utilisé pour le nettoyage et la désinfection du matériel du pédiluve	P 76
Enoncer les règles d'utilisation et de sécurité des plaques électriques	P 75
Justifier le geste de secours adapté	P 80

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

Date : ..../...../2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p>Vous êtes stagiaire en PFE, dans la maison de retraite "Les Acacias".            La directrice vous demande d'aider l'employée de cuisine afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un entremet accompagné de petits sablés pour 4 personnes.</li> <li>- Effectuer l'entretien du sol de la cuisine</li> </ul> <p>L'aide soignante vous demande ensuite de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la réfection complète du lit occupé par Mme Rosalie.</li> </ul> <p>L'aide soignante a un malaise et tombe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le geste adapté pour celle-ci</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<p>. Durée prévue : 2h            . Documents remis (à préciser)</p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C31	P 29
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C34	P 36
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</i>	C35	P 37
<i>Techniques de préparation des collations</i>	C36	P 39

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du référentiel</i>
Présenter les éléments d'information sur la date de péremption figurant sur l'emballage de l'entremet	P 77
Justifier le choix des produits utilisés pour l'entretien de sol	P 76
Indiquer les facteurs favorisant la formation d'escarres	P 46
Justifier le geste de secours mis en œuvre	P 80

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

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p>Vous êtes stagiaire en PFE, dans la maison de retraite "Les Acacias".            La directrice vous demande d'aider l'employée de cuisine afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un entremet accompagné de petits sablés pour 4 personnes.</li> <li>- Effectuer l'entretien du sol de la cuisine</li> </ul> <p>L'aide soignante vous demande ensuite de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la réfection complète du lit occupé par Mme Rosalie.</li> </ul> <p>L'aide soignante a un malaise et tombe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le geste adapté pour celle-ci</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<p>. Durée prévue : 2h            . Documents remis (à préciser)</p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C31	P 29
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C34	P 36
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</i>	C35	P 37
<i>Techniques de préparation des collations</i>	C36	P 39

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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)</i>	<i>Page du référentiel</i>
Présenter les éléments d'information sur la date de péremption figurant sur l'emballage	P 77
Justifier le choix des produits	P 76
Expliquer la formation des escarres	P 46
Justifier le geste de secours mis en œuvre	P 80

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

Date : ..../...../2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i><b>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans un service de soin de long séjour.</b></i></p> <p><i><b>La surveillante vous demande :</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i><b>de préparer le petit déjeuner de M. Dupond, 91 ans.</b></i></li> </ul> <p><i><b>Il renverse partiellement son bol de café dans son lit. L'aide-soignante vous demande, avec l'aide d'un autre stagiaire ,</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i><b>d'exécuter le change du drap de dessus, et de vérifier qu'il ne s'est pas brûlé. M. Dupond ne doit pas se lever.</b></i></li> <li>-</li> </ul> <p><i><b>Vous l'installez pour la suite de son petit déjeuner.</b></i></p> <p><i><b>Puis, vous êtes chargée de réaliser le bio nettoyage du chariot.</b></i></p> <p><i><b>Le voisin de M. Dupond, M. Durand, a sonné, il ne se sent pas bien. Analysez la situation et agissez</b></i></p>	<p><i>. Durée prévue :2h</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i><b>Justifier les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du jus d'orange.</b></i>	<b>81</b>
<i><b>Justifier les positions à faire adopter au patient lors de la réfection du lit occupé.</b></i>	<b>78</b>
<i><b>Indiquer les troubles à identifier.</b></i>	<b>80</b>
<i><b>Enoncer les précautions d'utilisation du produit utilisé pour le bio nettoyage;.</b></i>	<b>77</b>

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

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières sanitaires et sociales en PFE dans un service de soins de long séjour à l'Hôpital X.</i></p> <p><i>Vous avez la charge de la chambre où séjourne M. MARTIN ,âgé de 80 ans. L'infirmière vous signale, qu'aujourd'hui, M. MARTIN ne doit pas se lever. Elle vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>De faire la réfection de son lit et changer l'alèse avec une autre stagiaire en formation ;</i></li> <li>- <i>D'installer confortablement M. Martin, afin qu'il puisse faire ses mots fléchés</i></li> <li>- <i>De lui prendre, au préalable, la température axillaire.</i></li> </ul> <p><i>la surveillante vous demande de :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>préparer pour la collation de 16 heures, une compote de pommes</i></li> </ul> <p><i>Au préalable :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>réaliser l'entretien de votre plan de travail</i></li> </ul>	<p><i>. Durée prévue :2h</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Justifier les différents types de change.</i>	<b>78</b>
<i>Justifier le choix du matériel pour prendre la température axillaire.</i>	<b>80</b>
<i>Préciser le mode d'action d'un détergent-désinfectant.</i>	<b>77</b>
<i>Indiquer les différentes formes de commercialisation de la compote de pommes.</i>	<b>77</b>



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

Date : ..../...../2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i><b>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans un service de soin de long séjour.</b></i></p> <p><i><b>La surveillante vous demande :</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i><b>de préparer le petit déjeuner de M. Dupond, 91 ans.</b></i></li> </ul> <p><i><b>Il renverse partiellement son bol de café dans son lit. L'aide-soignante vous demande, avec l'aide d'un autre stagiaire ,</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i><b>d'exécuter le change du drap de dessus, et de vérifier qu'il ne s'est pas brûlé. M. Dupond ne doit pas se lever.</b></i></li> <li>-</li> </ul> <p><i><b>Vous l'installez pour la suite de son petit déjeuner.</b></i></p> <p><i><b>Puis, vous êtes chargée de réaliser le bio nettoyage du chariot.</b></i></p> <p><i><b>Le voisin de M. Dupond, M. Durand, a sonné, il ne se sent pas bien. Analysez la situation et agissez</b></i></p>	<p><i>. Durée prévue :2h</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i><b>Justifier les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du jus d'orange.</b></i>	<b>81</b>
<i><b>Justifier les positions à faire adopter au patient lors de la réfection du lit occupé.</b></i>	<b>78</b>
<i><b>Indiquer les troubles à identifier.</b></i>	<b>80</b>
<i><b>Enoncer les précautions d'utilisation du produit utilisé pour le bio nettoyage;.</b></i>	<b>77</b>

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

Date : .../...../2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i><b>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans un foyer-résidence.</b></i></p> <p><i>.</i></p> <p><i><b>Vous êtes chargée par la directrice de :</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- réaliser la toilette du visage de Mme Colin.</i></li> <li><i>-</i></li> </ul> <p><i><b>La surveillante vous demande, en début d'après-midi de :</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- Préparer des poires au chocolat pour fêter l'anniversaire de M. LIMAN</i></li> <li><i>- Réaliser ensuite l'entretien de votre plan de travail</i></li> <li><i>-</i></li> </ul> <p><i><b>Pendant l'activité cuisine, l'une de vos collègues s'entaille profondément l'avant-bras droit en épluchant des poires. La plaie saigne abondamment.</b></i></p> <p><i><b>Analysez la situation et agissez</b></i></p>	<p><i>. Durée prévue :2h</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C323</b>	<b>33</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C342</b>	<b>36</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C35</b>	<b>37</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>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</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i><b>Justifier votre technique de la toilette en fonction du degré d'autonomie.</b></i>	<b>78</b>
<i><b>Enoncer les précautions à prendre pour éviter la dégradation du plan de travail.</b></i>	<b>80</b>
<i><b>Enoncer les transformations subies par la poire lors de la cuisson.</b></i>	<b>81</b>
<i><b>Justifier la nécessité d'allonger la victime présentant une hémorragie.</b></i>	<b>80</b>

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

*Cachet de l'établissement*

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE dans une maison de retraite, l'aide soignante vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'effectuer le changement du drap de dessus du lit occupé par Mme Pêche</li> <li>• De réaliser un flan pâtissier et un thé</li> <li>• De nettoyer et ranger le placard de la cuisine</li> </ul> <p>En vous aidant à ranger les couverts, Mme Curly se coupe au poignet. Immédiatement le sang coule en abondance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser la situation et agir</li> </ul>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Document remis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mode d'emploi de la préparation d'un flan pâtissier</li> <li>• Affiche du lavage des mains simple</li> <li>• Affiche du dosage de l'eau de javel</li> <li>• Affiche du code couleur des lavettes</li> </ul>

<b><u>Techniques professionnelles évaluées</u></b>	Référence des Savoir-Faire	Page de 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

<b>Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )</b>	Page du référentiel
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	
Présenter les différents intérêts du lit électrique à hauteur variable	75
Présenter les critères de qualité concernant les gestes à effectuer lors d'un saignement abondant	73
Enoncer les critères de choix du matériel utilisé pour chauffer le lait.	75
Justifier le choix du produit utilisé pour nettoyer le placard de cuisine	76

**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*

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE dans un établissement de long séjour. Madame Roubine, âgée de 80 ans, hémiplegique droite est installée dans son fauteuil roulant.</p> <p>L'aide soignante vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'effectuer la toilette du visage et des mains de Mme Roubine avant de l'accompagner à la salle à manger</li> <li>• De nettoyer et désinfecter le lavabo de la salle de bain de Mme Roubine</li> <li>• De réaliser un entremet à la vanille, qui sera servi accompagné de gâteaux secs et d'un thé</li> </ul> <p>En mangeant un gâteau sec, Mme Roubine avale de travers et s'étouffe. Elle se tient la gorge et aucun son ne sort de sa bouche ouverte .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser la situation et agir</li> </ul>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Document remis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mode d'emploi de la préparation de l'entremet</li> <li>• Affiche du lavage des mains simple</li> <li>• Affiche du dosage de l'eau de javel</li> <li>• Affiche du code couleur des lavettes</li> </ul>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page de 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 )	Page du référentiel
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)	
Enoncer une propriété d'un des produits de soins utilisés pour la toilette du visage	76
Présenter les critères de qualité concernant les gestes à effectuer lors d'un étouffement	72
Expliquer le mode d'action du désinfectant utilisé pour la désinfection du lavabo	77
Enoncer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'une table de cuisson à gaz	75

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

<u>Cachet de l'établissement</u>
----------------------------------

<u>CCF en établissement de formation</u>	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>
------------------------------------------	------------------------------	------------------------------

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales, dans une maison de repos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser un pédiluve à M. Bernard, puis le réinstaller confortablement dans son fauteuil afin qu'il puisse suivre les débats de l'Assemblée Nationale à la télévision.</li> <li>• Réaliser le Balayage humide de la chambre de M. Bernard après son émission.</li> <li>• Fabriquer des pommes au four pour la collation.</li> <li>• Lors de la préparation, votre collègue se coupe le dessus de la main droite.</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 2 h 00.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311- C313	P28 - P30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39
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
- Enoncer les zones cutanées sensibles à vérifier lors d'un bain de pieds (au moins une zone).		P78
- Indiquer deux conseils à suggérer lors d'une plaie simple.		P80
- Indiquer le matériel utilisé pour effectuer le balayage humide.		P80
- Pour préserver l'intérêt nutritionnel des pommes, donner les précautions à prendre. Justifier vos réponses. (au moins deux réponses attendues).		P77

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

<u>Cachet de l'établissement</u>
----------------------------------

<u>CCF en établissement de formation</u>	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>
------------------------------------------	------------------------------	------------------------------

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales dans une maison de retraite.</p> <p>L'Aide Soignante vous demande de l'accompagner à la réfection des lits.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elle vous confie la réfection du lit de Mme Rose, pour lequel il faut changer l'alèse.</li> <li>• Dans l'après midi, vous réalisez des glaces aux poires pour les résidents.</li> <li>• Puis, vous procédez à l'entretien des tables.</li> <li>• L'aide soignante tombe tout à coup au sol.</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 2 h 00.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	P29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
- Citer deux critères de confort et un d'hygiène lors d'un changement d'alèse.	P78
- Justifier la position à faire adopter par la victime.	P180
- Donner le principe du mode de conservation des glaces aux poires et et sa température.	P77
- Citer les qualités que doit posséder un détergent.	P77

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1       N°2

Candidat: NOM: ..... Prénom: .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales dans un centre de cure.</p> <p>L'Aide Soignante vous a confié M. Tan hémiplegique droit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous l'aidez à se lever et l'installer sur son fauteuil et vous lui préparer tout son nécessaire pour la toilette du visage.</li> <li>• Dans le cadre d'une animation pour les résidents, vous devez réaliser des bananes des tropiques.</li> <li>• Vous constatez au moment du rangement que les deux grilles du réfrigérateur sont souillées par des coulures de chocolat.</li> <li>• En fin d'après midi, M. Tan semble très fatigué, l'infirmière vous demande de lui prendre sa température axillaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 2 h 00.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C313 - C311	P28 - P30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39
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
- Justifier l'installation du matériel de toilette pour M. Tan		P78
- Justifier le mode de lecture du résultat de la prise de température. Indiquer le moyen de transmission le plus efficace dans ce cas.		P80
- Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles des bananes des tropiques.		P81
- L'intérieur du réfrigérateur est en matière plastique. Citer les différents types de produit que vous utiliseriez pour son entretien. Justifier vos choix.		P76

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1       N°2

Candidat: NOM:.....

Prénom:.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales dans une maison de retraite.</p> <p>M. Simon a renversé du café sur son drap.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous l'installez devant le lavabo afin qu'il fasse sa toilette et vous changez le drap de dessus du lit.</li> <li>• Pour la collation de l'après midi, les résidents souhaitent des crèmes veloutées au chocolat.</li> <li>• Avant de quitter votre service, vous devez réaliser l'entretien du sol de la salle à manger.</li> <li>• Votre collègue tombe à la renverse sur le dos à l'autre bout de la pièce.</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 2 h 00.</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C323 - C312	P29 - P34
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39
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	
- Citer deux critères d'hygiène concernant le change du drap. Indiquer un critère de confort à respecter.	P78	
- Justifier la position que vous adoptée pour la technique de prévention et de sécurité	P80	
-Indiquer la couleur d'emballage du lait $\frac{1}{2}$ écrémé.	P77	
- Après avoir terminé la tâche d'entretien des locaux, indiquer le lieu et le moyen d'évacuation des eaux usées.	P74	



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

<u>Cachet de l'établissement</u>
----------------------------------

<u>CCF en établissement de formation</u>	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>
------------------------------------------	------------------------------	------------------------------

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales dans le service médicalisé du foyer « Les glycines ».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans l'après midi, la surveillante vous demande de faire un lit après le départ d'un résident.</li> <li>• Pour la collation, vous aidez Mme Juliette à la fabrication d'un gâteau aux pommes.</li> <li>• Pendant la fabrication, Mme Juliette se brûle le bord de la main gauche avec la porte du four.</li> <li>• A la fin de la cuisson, vous constatez un débordement dans le four.</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 2 h 00.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	P29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
- Indiquer trois critères de réussite lors de la préparation d'un lit vide.	P78
- Justifier le temps d'arrosage de la brûlure.	P80
- Indiquer s'il s'agit d'un four à convection naturelle ou à chaleur tournante.	P75
- Indiquer les conditions de stockage du lait utilisé avant et après ouverture	P77

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

<u>Cachet de l'établissement</u>
----------------------------------

<u>CCF en établissement de formation</u>	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>
------------------------------------------	------------------------------	------------------------------

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales dans une maison de retraite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous participez à la réfection des lits des résidents et plus particulièrement celui de Mme Lina qui reste alitée toute la journée.</li> <li>• Vous devez en même temps, réaliser la prévention d'escarres au niveau des talons, du coccyx et des omoplates.</li> <li>• Pour la collation, il est prévu de confectionner un gratin aux poires.</li> <li>• Lors de l'élaboration, les plaques de cuisson sont souillées.</li> <li>• Votre camarade se brûle au niveau du poignet avec le rebord de la casserole, une cloque s'est formée.</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 2 h 00.</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	P29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39
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	
- Enoncer deux autres moyens de prévention permettant d'éviter la survenue d'escarre.	P78	
- Indiquer deux conseils à suggérer pour la surveillance de cette brûlure.	P80	
- Après le repas, expliquer comment sont traités les excédents de gâteaux.	P74	
- Donner la signification des pictogrammes qui sont apposés sur l'étiquette du produit d'entretien que vous avez utilisé.	P77	

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1       N°2

Candidat: NOM:.....

Prénom:.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales dans un foyer pour personnes handicapés.</p> <p>Melle Perle, hémiplégique droite, souhaite être élégante pour son anniversaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous proposez de lui faire un shampoing et de la coiffer.</li> <li>• A cette occasion, vous êtes chargée de réaliser des crèmes roses.</li> <li>• Pendant la préparation, vous renversé par mégarde de la gelée de groseille dans le placard à épices.</li> <li>• En fin d'après midi, Melle Perle présente un petit malaise.</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 2 h 00.</li> </ul>

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	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

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
- Justifier l'installation que vous avez choisie pour Melle Perle lors du shampoing et le choix des produits.	P78
- Justifier votre comportement lors de ce malaise.	P80
- Donner la gamme auquel appartient chaque produit utilisé.	P77
- Préciser cinq mentions obligatoires figurant sur l'étiquette d'un produit d'entretien	P77

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

<u>Cachet de l'établissement</u>
----------------------------------

<u>CCF en établissement de formation</u>	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>
------------------------------------------	------------------------------	------------------------------

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales dans une maison pour personnes handicapés.</p> <p>M. Pierre hémiplegique gauche attend la pédicure pour 15 h00.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous devez lui faire un bain de pieds.</li> <li>• Pour sa collation, M. Pierre souhaite déguster des abricots à la crème.</li> <li>• Après le goûter, vous procéderez à l'entretien des tables et du matériel.</li> <li>• A ce moment, votre collègue se coupe la paume de la main en nettoyant un couteau.</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 2 h 00.</li> </ul>

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	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

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
- Enoncer les zones cutanées sensibles à vérifier lors d'un bain de pieds. (au moins une zone)	P78
- Indiquer le nom du vaccin en cas de blessure. Indiquer le protocole d'injection de celui-ci.	P80
- Enumérer les propriétés du détergent utilisé pour l'entretien des tables et du matériel	P76
- Donner le mode de stockage des fruits frais et le principe.	P77