

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

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

Date :     /     / 200

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

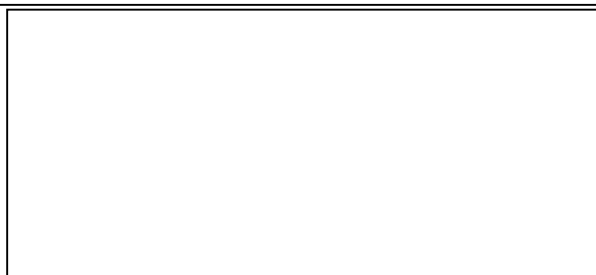
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la halte jeux « Les petits lutins » sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture, la maman d'Antoine vous le confie. Il prend plaisir à jouer avec des cubes. L'auxiliaire de puériculture vous demande de désinfecter les jouets, de préparer un biberon et d'effectuer un change mouillé. Antoine 12 mois s'étrangle avec un jouet. Vous devez agir devant l'urgence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier 2 positions à faire adopter à l'enfant lors du change pour assurer son confort et sa sécurité	78
Expliquer l'efficacité du geste « Heimlich »	80
Citez 2 modes différents de désinfection	80
Indiquer la durée moyenne d'un repas en fonction des caractéristiques de l'utilisateur	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 200

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

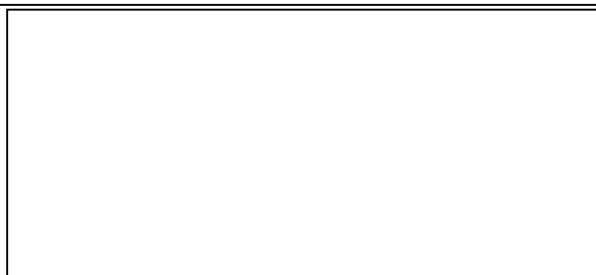
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. en crèche collective, après la sieste, l'auxiliaire de puériculture vous demande d'effectuer le change de Sabrina, 8 mois. En arrivant près d'elle, vous n'entendez plus le souffle de Sabrina, vous constatez que le jouet qui l'occupait s'est déchiré et qu'elle s'étouffe. Vous agissez en conséquence.</p> <p>L'auxiliaire vous demande de préparer le biberon de lait de Sabrina que vous aurez préalablement stérilisé à froid.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique de la stérilisation à froid</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 353	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier 2 positions à faire adopter à l'enfant lors du change pour assurer son confort et sa sécurité	78
Justifier la technique à conduire face à l'obstruction des voies aériennes	80
Enoncer le principe de fonctionnement d'un stérilisateur à froid	75
Enoncer 2 précautions sanitaires à prendre lors de la préparation d'un biberon de lait	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

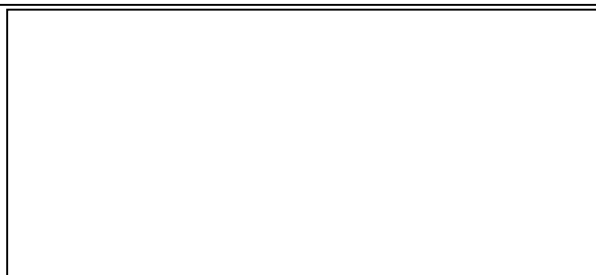
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la crèche « Le Ballaud », l'auxiliaire puéricultrice vous confie le groupe « des souris ». Marie, 8 mois, vient de se couper légèrement le pouce gauche en regardant un livre. Vous devez vous occuper d'elle. Léa, 6 mois, vient de finir sa sieste, elle est mouillée. Vous devez la changer. Vous lui préparez ensuite un biberon de lait avec céréales à la vanille que vous aurez stérilisé à chaud.</p> <p>« Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique de la stérilisation à chaud</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 353	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier 2 positions à adopter lors du change afin d'assurer confort et sécurité	78
Justifier la conduite à tenir face à une plaie simple	80
Indiquer 1 avantage et 1 inconvénient de la stérilisation à chaud	81
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du biberon de lait	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. en crèche collective, l'auxiliaire de puériculture vous confie Alia, 6 mois qui pleure à chaudes larmes car elle s'est faite griffer par son chat avant de partir de son domicile.</p> <p>L'auxiliaire vous demande de réaliser les techniques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer la toilette du visage et des mains d'Alia</li> <li>• Préparer un biberon de lait pour Alia</li> <li>• Réaliser le soin de la plaie d'Alia</li> <li>• Stériliser à froid le biberon d'Alia</li> </ul> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• carnet de santé</li> <li>• fiche technique du stérilisateur à froid</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 353	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier 2 positions à adopter à l'enfant lors du change afin d'assurer son confort et sa sécurité	78
Justifier la conduite à tenir face à ce type de plaie	80
Enoncer 1 avantage et 1 inconvénient de la stérilisation à froid	81
Enoncer 2 règles concernant le stockage au réfrigérateur d'un biberon préparé à l'avance	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement):

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

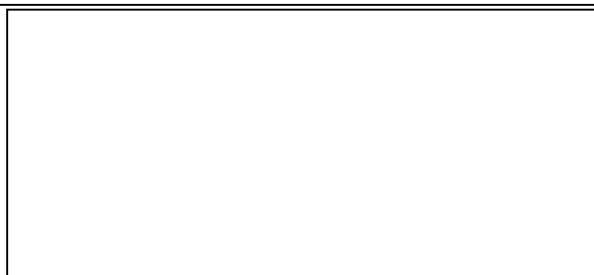
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la crèche « La Galipette », l'auxiliaire puéricultrice vous demande de préparer une compote pour le goûter des 2 enfants dont vous avez la charge. Vous sortez avec les enfants dans la cour, et Pierre 2 ans tombe et s'érafle la main droite. Il pleure et se barbouille le visage. Vous devez effectuer le soin de sa blessure, la toilette du visage ainsi que le nettoyage de la table après le goûter. « Analyser la situation et réalisez le travail demandé »	. Durée prévue : 2 heures  . Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• recettes de la compote de fruits</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Définir un produit d'hygiène et un produit cosmétique	76
Énoncer 2 signes d'infection d'une plaie simple	80
Énumérer 2 propriétés d'un détergent	76
Énoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de la compote	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

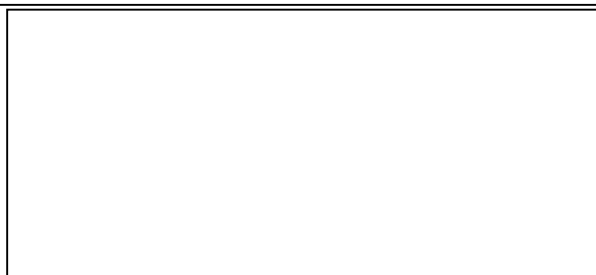
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans une crèche collective, sous la responsabilité d'une auxiliaire de puériculture qui vous a demandé d'effectuer le change mouillé de Julien (6 mois) après que vous lui ayez préparé un biberon de lait.</p> <p>Au moment où vous désinfectez le plan de travail, vous voyez Adrien, 8 mois, couché sur le tapis de jeux devenir tout rouge, il ne respire plus. Vous allez lui porter secours.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Définir un produit d'hygiène corporelle	76
Justifier la technique de désobstruction dans ce cas précis	80
Expliquer le mode d'action d'un désinfectant	77
Énoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires d'un biberon préparé à l'avance	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

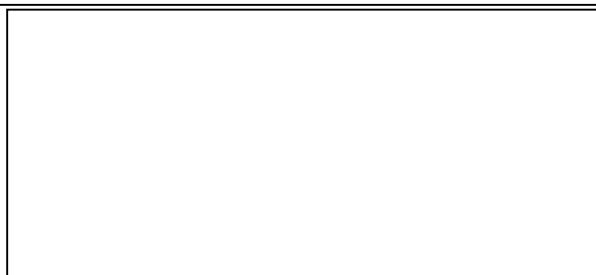
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la crèche « Les Toboggans », vous êtes sous la responsabilité d'une auxiliaire de puériculture qui vous confie la préparation et la surveillance du goûter dans le jardin. Les enfants sont énervés et Marie 14 mois tombe et s'écorche la main droite.</p> <p>Pendant que vous effectuez le soin, Alexandre 18 mois vous fait comprendre qu'il voudrait se laver le visage. Le goûter terminé, vous devez assurer l'entretien de la table.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier la technique utilisée en fonction du degré d'autonomie	78
Justifier le choix des produits utilisés pour le soin de la plaie	76
Définir le bio nettoyage	80
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles d'une collation	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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



**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

Date :     /     / 2002

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans la crèche « Les petits diables » sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture, qui vous confie Julie 18 mois. Julie s'est coupée la main droite avec un verre de jus d'orange tombé par terre. Elle saigne abondamment. L'auxiliaire de puériculture vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- laver le sol dont le balayage humide a été réalisé</li> <li>- d'effectuer la toilette du visage</li> <li>- préparer un jus de fruits</li> <li>- agir devant l'hémorragie</li> </ul> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du presse-agrumes électrique</li> </ul>

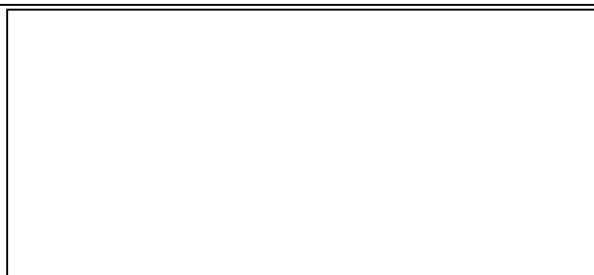
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier votre technique de toilette du visage en fonction du degré de l'autonomie	80
Justifier la conduite à tenir face à ce type de plaie	78
Enoncer le principe du balayage humide	81
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du jus d'orange	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

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

Date : / / 2002

Candidat :NOM : ..... Prénom : .....

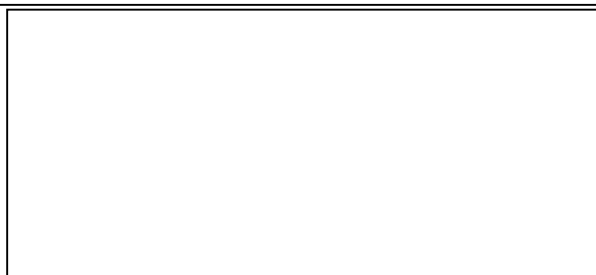
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la halte jeux « Les Chérubins », l'auxiliaire de puériculture vous confie Alan, 9 mois, un petit garçon grognon, qui s'est cogné et égratigné le front. L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'effectuer un change</li> <li>- de préparer un biberon stérilisé</li> <li>- d'agir devant la plaie</li> <li>- de faire l'entretien du plan de change</li> </ul> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier les différents types de change	78
Justifier les conduites à tenir face à ce type de plaie	80
Expliquer la différence entre nettoyage et désinfection	80
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires du biberon	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. en crèche collective, l'auxiliaire de puériculture vous demande de confectionner un entremet au chocolat pour le goûter de 2 enfants de la moyenne section. Après le goûter, vous constatez que Samira, 21 mois, a souillé sa couche, l'auxiliaire de puériculture vous demande d'effectuer le change et d'assurer l'entretien de la table qui a servi au goûter. En voulant rejoindre les autres enfants, Samira trébuche et s'écorche la main gauche. Vous agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• carnet de santé</li> <li>• boîte d'entremet</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier les positions à faire adopter à l'enfant lors du change pour assurer son confort et sa sécurité	78
Justifier la conduite à tenir face à ce type de plaie	80
Indiquer 2 risques d'accidents liés au stockage et à l'utilisation de produits dangereux	77
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de l'entremet	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

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

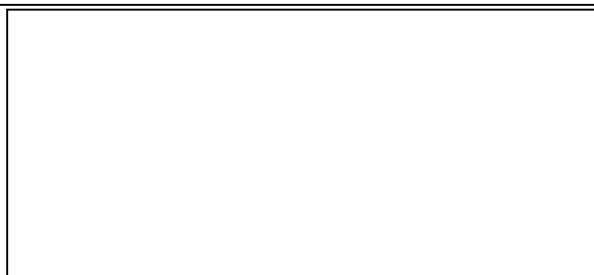
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la halte jeux « Les myrtilles », l'auxiliaire de puériculture vous demande de stériliser à chaud 2 biberons. Entre temps Théo, 4 mois, se réveille de sa sieste. L'auxiliaire de puériculture vous demande de lui préparer son biberon de lait et de le changer. A ce moment là, Julie 2 ans revient de la cour en pleurant car elle s'est blessée à la main droite. Vous agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du stérilisateur à chaud</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 353	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier les modalités d'utilisation et les précautions d'emploi du savon	76
Enoncer les signes d'infection d'une plaie simple	80
Enoncer les règles de chargement du stérilisateur à chaud	81
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires du lait en poudre	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans un centre de loisirs, l'animatrice vous confie l'organisation d'un atelier goût suivi de la distribution d'une crème instantanée au chocolat que vous avez préparée. Pendant que vous nettoyez la table ayant servi au goûter, Antoine, 3 ans, s'étrangle avec un morceau de citron qu'il avait gardé pendant l'atelier et vous constatez que Virginie, 2 ans, s'est barbouillée le visage et les mains de chocolat. Vous agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• boîte de lait</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier la technique de la toilette en fonction du degré d'autonomie	78
Enoncer les signes d'une obstruction totale des voies aériennes	80
Expliquer le mode d'action du produit utilisé pour nettoyer la table	77
Indiquer 2 conditions de stockage des ingrédients nécessaires à la préparation d'une crème instantanée	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

Date :     /     / 2002

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. au centre de loisirs « Les princes », vous êtes sous la responsabilité de l'animatrice qui vous confie l'atelier de pâtisserie avec un groupe d'enfants. Lors de cette activité Sophie, 6 ans, se brûle le pouce gauche en passant trop près du four. Vous agissez en conséquence. Pour la consoler vous lui préparez une salade de fruits frais. Sophie a beaucoup pleuré, vous l'accompagnez au lavabo pour qu'elle puisse se laver les mains et le visage. Vous remettez aussi en état la table de l'atelier pâtisserie.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du presse-agrumes électrique</li> <li>• recettes de la salade de fruits</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	33
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier la technique de la toilette en fonction du degré d'autonomie	78
Justifier la conduite à tenir face à une brûlure simple	80
Justifier le choix du produit utilisé pour l'entretien de la table	76
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités organoleptiques d'une salade de fruits	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

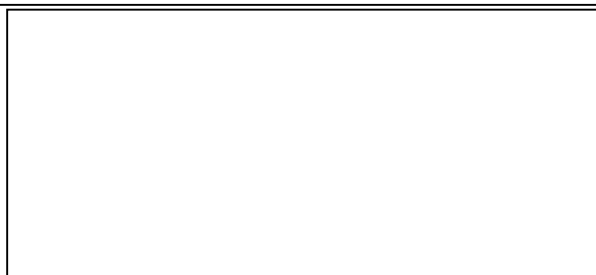
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans la halte jeux « Les petits bambins », dans le cadre de la kermesse, en compagnie de l'auxiliaire de puériculture, vous participez à une activité de peinture à l'eau avec les enfants de la moyenne section (18 mois). L'auxiliaire de puériculture vous demande de nettoyer le visage et les mains d'Elsa qui s'est barbouillée de peinture et de nettoyer la table de l'activité. Il est bientôt 10 heures, elle vous demande de préparer une crème instantanée au chocolat. Alors que vous apportez sa collation, elle la renverse, glisse et se plaint du dos. Vous devez agir en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• boîte de la crème</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier la technique de la toilette en fonction du degré d'autonomie	78
Justifier la conduite à tenir face à cette situation	80
Énoncer le mode d'action du produit utilisé pour l'entretien de la table	80
Énoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires d'une crème préparée	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

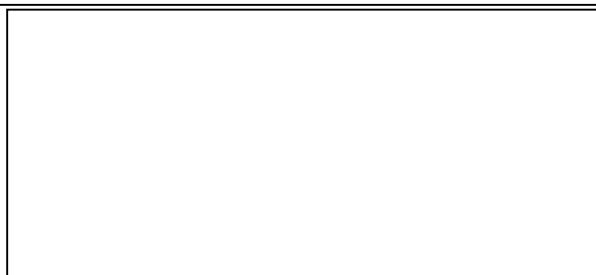
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la crèche « Les Toboggans », c'est l'après-midi, en compagnie de l'auxiliaire de puériculture, vous prenez en charge les activités extérieures. Elle vous demande de vous occupez de Marie, 24 mois, qui vient de tomber dans la cour. Elle s'est blessée à la main gauche. Agissez en conséquence. Vous devez aussi effectuer la toilette du visage de Marie, puis préparer un chocolat chaud et 2 tartines de pâte à tartiner ainsi qu'assurer l'entretien de la table du goûter.          "Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Enoncer les principes actifs du savon	76
Justifier la conduite à tenir face à cette situation	80
Justifier le choix du produit pour l'entretien de la table selon la nature des matériaux	76
Enoncer 2 formes de commercialisation du lait	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. en CLSH, l'animateur vous demande, l'après-midi, de préparer une salade de fruits avec deux enfants de 6 ans et d'assurer le lavage du sol de l'atelier cuisine ; le dépoussiérage ayant été déjà réalisé par une collègue. C'est alors qu'arrive Mélias, 3 ans, de l'atelier peinture, le visage et les mains très sales, l'animateur, qui l'accompagne, vous demande de réaliser sa toilette. Mais à ce moment là, il glisse sur le sol humide et se plaint fortement du dos, agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• recettes de salade de fruits</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Enoncer le principe actif des savons	76
Justifier la conduite à tenir face à un traumatisme du dos	80
Lister deux règles de précautions d'utilisation et de stockage des produits dangereux	77
Indiquer deux critères de choix des végétaux frais	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

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

Date :     /     / 2002

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la crèche « Les Galopins », l'auxiliaire de puériculture vous demande de préparer le biberon de Laurie, 8 mois, que vous aurez stérilisé à froid. En allant la chercher dans son lit, vous constatez qu'aucun son ne sort de sa bouche, qu'elle cherche de l'air et qu'à côté d'elle se trouve une peluche avec un œil arraché. Vous devez également effectuer le change de Laurie après la sieste.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 353	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau	78
Indiquer 2 autres signes permettant de reconnaître l'obstruction des voies respiratoires	76
Indiquer et justifier 2 opérations préalables à la stérilisation	80
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires du lait ouvert ou fermé	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

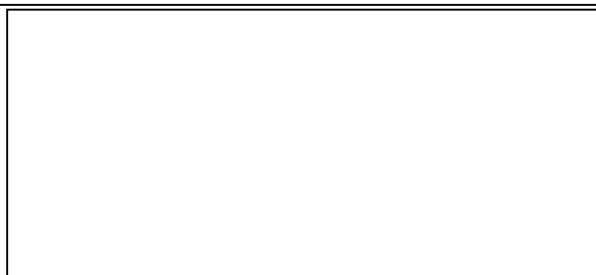
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la mini-crèche « Les Pommes Rouges », vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Les enfants de la section des moyens sont en « Jeux Libres » dans le jardin. Léa, 2 ans, a trouvé un petit caillou qu'elle s'empresse de vous montrer en courant. Elle tombe en vous l'apportant et s'écorche la main gauche. Lors que vous effectuez le soin de la plaie vous vous apercevez qu'elle a souillé sa couche, vous la lui changez. Les « Jeux Libres » sont terminés, vous devez préparer un jus de fruits frais et procéder à l'entretien du plan de travail.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Définir le savon	76
Justifier le choix du produit utilisé pour le soin de la plaie	80
Justifier le choix du produit utilisé pour l'entretien du plan de travail	76
Indiquer 2 conditions de mise en œuvre pour la préparation des collations	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

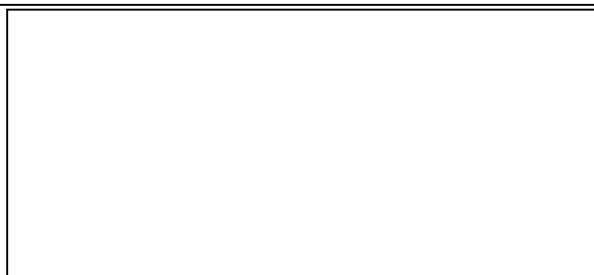
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans une crèche collective, vous êtes sous la responsabilité d'une auxiliaire de puériculture . Durant la sieste, Nicolas, 14 mois, a eu des selles abondantes qui ont sali ses draps. L'auxiliaire de puériculture vous demande d'effectuer le change de Nicolas, la désinfection du matelas et de préparer un goûter qui puisse convenir à Nicolas. A la fin de la journée dans les vestiaires, une de vos collègues ne se sent pas bien, elle a des sueurs, elle est pâle, vous lui portez secours. "Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Indiquer 2 conditions de réussite d'un change	78
Justifier la conduite mise en œuvre pour la technique de secourisme	80
Justifier le choix du produit utilisé pour la désinfection du matelas	76
Indiquer 2 critères de choix du goûter	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 200

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la crèche « Les Oisillons », Marika, 11 mois, se réveille de la sieste alors que vous êtes avec l'auxiliaire de puériculture dans la biberonnerie en train de stériliser à froid le biberon que vous avez à réaliser pour 16 heures. Après avoir effectué votre travail, vous prenez Marika près de vous mais elle chute et se blesse à la main droite en sortant dans la cour. Agissez en conséquence. Puis vous réalisez son change avant l'arrivée de ses parents à 16h30.            « Analyser la situation et réalisez le travail demandé »</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• fiche technique du stérilisateur à froid</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier 2 positions à faire adopter lors du change afin d'assurer le confort et la sécurité	78
Enoncer 2 signes d'infection d'une plaie simple	80
Enoncer 1 avantage et 1 inconvénient de stérilisation à froid	81
Enoncer 2 règles et précautions de stockage du lait (ouvert et fermé)	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

Date :     /     / 2002

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la crèche collective des Marnauds, vous êtes sous la responsabilité de l'aide puéricultrice. Cédric, 6 mois, vient d'être amené par sa maman. Il est grincheux, pleure et commence à avoir les yeux brillants. En le prenant dans les bras, vous vous rendez compte qu'il a la diarrhée. A la demande de l'auxiliaire de puériculture, vous effectuez le change de sa couche, nettoyez et remettez en ordre la table à langer puis vous préparez un biberon de lait pour son déjeuner. En vous préparant pour la tétée vous constatez qu'il s'est griffé à la main gauche. Vous agissez en conséquence.            "Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier 2 positions à faire adopter pour la toilette afin d'assurer confort et sécurité	78
Enoncer 2 signes d'infection d'une plaie simple	80
Définir le bio nettoyage	80
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles du lait ouvert	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

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

Date : / / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

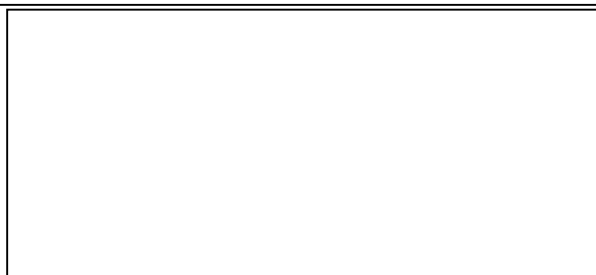
Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. en la crèche collective dans la section des petits. L'auxiliaire de puériculture vous confie Emilie, 10 mois. Sa mère a prévenu en arrivant qu'elle n'avait pas eu le temps de lui donner son bain. A l'heure du goûter, Nicolas de la section des grands se brûle la main gauche avec la bougie d'anniversaire de son gâteau. Vous devez donner le bain à Emilie, agir devant une brûlure, nettoyer et désinfecter la baignoire et préparer une tarte aux pommes.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• recette de la tarte aux pommes</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Enoncer 2 principes actifs du savon	78
Enoncer 2 conduite à tenir devant une brûlure	80
Expliquer le mode d'action du désinfectant utilisé	77
Enoncer 2 transformations subies par la pomme lors de la cuisson au four	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

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

Date :     /     / 2002

Candidat :NOM :..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. à la garderie « Les nounours », vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Elle vous confie Djamel, 18 mois. Vous devez lui préparer une salade de fruits pour son goûter, puis entretenir le matériel utilisé et remettre en état le poste de travail. Au cours du goûter Djamel s'est sali les mains et le visage, vous devez réaliser sa toilette. Cherchant à s'échapper, il trébuche et se blesse à la main droite. Agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cahier de transmission</li> <li>• recette de la salade de fruits</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 / C 352	37 / 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifier la technique de la toilette en fonction du degré d'autonomie	78
Justifier la conduite à tenir en secourisme	80
Donner la définition du bio nettoyage	80
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles des fruits	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans un établissement pour enfants handicapés.</b>  <b>L'éducateur vous demande de réaliser un gâteau au yaourt pour le goûter de 6 enfants et de remettre en état votre poste de travail en cuisine.</b>  <b>Vous devez ensuite effectuer l'installation de Yann, 8 ans, paraplégique, dans son fauteuil roulant, afin qu'il puisse assister au goûter.</b>  <b>En arrivant dans la salle à manger, vous constatez qu'il saigne du nez. Réalisez les gestes de premiers secours.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30            . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 313	P 30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	P 38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
<b>Justifier les accessoires à utiliser pour assurer le confort et la sécurité d'une personne installée dans un fauteuil roulant.</b>	P 78
<b>Enoncer et justifier la conduite à tenir face à un accident.</b>	P 80
<b>Définir les gammes de produits alimentaires.</b>	P 77
<b>Décoder l'étiquette du produit d'entretien des postes de travail en cuisine.</b>	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

Cachet de l'établissement

**CCF EN ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1  N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous êtes en P.F.E. à la crèche « Les Pantins ». Vous surveillez la cour intérieure lorsque Zoé, deux ans, tombe du toboggan. Elle ne bouge plus. Vous agissez.

L'auxiliaire vous demande ensuite d'effectuer le change de Nicolas puis d'assurer l'entretien de son lit dans lequel il a régurgité.

Lorsque vous avez terminé, vous préparez un biberon de lait 1<sup>er</sup> âge de 180 ml

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **2 heures**
- Documents remis : /

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

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Justifier les positions à faire adopter lors du change de Nicolas afin d'assurer sa sécurité.	78
Justifier les règles de sécurité relatives à la victime.	78
Justifier le choix du produit en fonction du mode d'action souhaité.	76
Justifier le respect de la température et le mode opératoire.	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 ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation :	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. à la halte jeux « Les Confettis ». L'auxiliaire vous demande de lever Isabelle, 9 mois, après la sieste.            Celle-ci est chaude et a souillé son drap avec des selles liquides.            Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Effectuer le change.</li> <li>➤ Nettoyer et désinfecter le matelas du lit.</li> <li>➤ Prendre la température axillaire.</li> <li>➤ Préparer une compote de pommes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : <b>3 heures</b></li> <li>• Documents remis : <b>feuille de température</b></li> </ul>

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	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau.	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir	80
Justifier le choix du produit.	76
Enoncer les caractéristiques attendues d'une 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 ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1

N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

Intitulé de la situation :	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. dans une crèche. L'auxiliaire vous demande d'effectuer le change d'Aurélie, 4 mois, puis de la coucher.</p> <p>Vous devez faire cuire des crêpes pour le goûter des enfants de la grande section.</p> <p>Vous effectuez ensuite le nettoyage des tables et des chaises.</p> <p>Des enfants sortent jouer dans la cour, Damien, 2 ans, tombe et s'égratigne le genou. Vous intervenez tout en le réconfortant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : <b>3 heures</b></li> <li>• Documents remis : /</li> </ul>

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	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Justifier la pertinence du geste pour effectuer le change de Aurélie.	78
Justifier la conduite à tenir face à une plaie au genou.	80
Enoncer le principe de la technique utilisée pour l'entretien des tables et des chaises	78
Indiquer les critères de qualité du résultat.	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 ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1  N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

<b>Intitulé de la situation :</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>Vous êtes en P.F.E. dans un établissement pour jeunes handicapés.</p> <p>Un atelier « peinture » leur est proposé. L'éducatrice vous demande d'aider ROMAIN, dix ans, à enfiler sa blouse, celui-ci pouvant difficilement lever les bras.</p> <p>Agité, Romain vous informe qu'il ne se sent pas bien. Agissez.</p> <p>Vous devez ensuite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nettoyer le sol tâché.</li> <li>➤ Préparer un entremet au chocolat pour son goûter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : <b>3 heures</b></li> <li>• Documents remis : /</li> </ul>

<b>Techniques professionnelles évaluées</b>	<b>Référence des Savoir-Faire</b>	<b>Page du Référentiel</b>
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
<b>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</b>	<b>Page du Référentiel</b>
Justifier la technique de l'aide à l'habillage en fonction du handicap.	78
Justifier l'intérêt des trois questions.	80
Justifier deux règles d'ergonomie à respecter lors de l'entretien du sol.	78
Énoncer deux caractéristiques attendues de l'entremet au chocolat.	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 ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1  N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

**Intitulé de la situation :**

Vous effectuez votre P.F.E. au centre de loisirs maternels « Les Papillons ». L'animatrice vous demande de préparer une salade de fruits pour quatre enfants de cinq ans. Jérôme vous aide et se coupe le pouce gauche superficiellement.

Vous devez :

- \* Préparer la salade de fruits.
- \* Soigner le pouce de Jérôme.
- \* Installer les enfants à table.
- \* Réaliser l'entretien du sol.

**Conditions de réalisation**

- Durée prévue : **3 heures**
- Documents remis : **Document de liaison.**

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (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.	79
Indiquer la conduite à tenir face à cette plaie superficielle.	80
Indiquer la nature des pollutions liées à la présence des enfants.	80
Indiquer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles.	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 ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1  N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

<b>Intitulé de la situation :</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>Vous êtes en P.F.E. à la halte-jeux « Les Capucines »</p> <p>L'auxiliaire vous demande de réaliser la désinfection d'un lit puis d'effectuer le change de MARINE, 8 mois.</p> <p>En voulant la mettre en sécurité sur le tapis d'activité d'éveil, MARINE ingère malencontreusement un bouton mal cousu de son propre gilet. Vous effectuez le dégagement des voies respiratoires.</p> <p>La cuisinière ayant pris du retard, vous allez l'aider à confectionner une crème pâtissière pour le goûter.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : <b>3 heures</b></li> <li>• Documents remis : /</li> </ul>

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

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
<b>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</b>	<b>Page du Référentiel</b>
Justifier les différents types de changes	78
Nommer le risque encouru et énoncer ses conséquences.	50
Définir le terme « désinfection ».	55
Énoncer l'intérêt nutritionnel de la crème en fonction de ses ingrédients.	58

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 ETABLISSEMENT DE FORMATION** N°1  N°2

Date :

Candidat NOM :

Prénom :

<b>Intitulé de la situation :</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>Vous êtes en P.F.E. au centre de loisirs maternels « LES PAPILLONS », l'animatrice vous demande de préparer un flan qui sera servi avec des petits gâteaux à 6 enfants (5 – 6 ans).</p> <p>Voulant vous aider, un enfant se brûle à l'index gauche en touchant la casserole.</p> <p>Lors du goûter, NICOLAS se barbouille le visage de flan.</p> <p>Vous réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Le flan.</li> <li>* Le soin de la brûlure de Sophie.</li> </ul> <p>Vous procédez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* A la toilette du visage de Nicolas.</li> <li>* Au nettoyage du plan de travail et au rangement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : <b>2 heures</b></li> <li>• Documents remis :</li> </ul>

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

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
<b>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</b>	<b>Page du Référentiel</b>
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau.	78
Justifier le choix de la technique face à la brûlure.	80
Enoncer et justifier des règles d'hygiène et de sécurité relatives au matériel utilisé.	78
Enoncer des précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires du flan.	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 : .. / ... / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre Période de Formation en Entreprise dans la crèche collective « les Diabolos ». Ce matin vous êtes rattachée à la section des bébés. Paul 8 mois, vient de se réveiller, la directrice vous demande de lui faire une toilette du visage, puis de procéder au bio nettoyage du plan de travail que vous venez d'utiliser.</p> <p>Votre planning de la journée vous prévoit à la préparation du goûter en cuisine où vous préparerez des crêpes pour la section des grands.</p> <p>Au moment du service du goûter un enfant se met à saigner du nez, l'AP vous demande d'intervenir.</p> <p>Analyser et réaliser le travail demandé. A l'issue de la réalisation auto évaluer le travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</li> <li>• Documents remis (à préciser)</li> </ul> <p>Recette des crêpes Document de suivi Etiquette du produit d'entretien</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C323 C311	33,34,28
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C342	36
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</i>	C352	38
<i>Techniques de préparation des collations</i>	C361	39

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Enoncer et justifier les conditions de stockage avant et après utilisation du lait UHT mis à votre disposition.	77
Indiquer les précautions particulières à prendre pour l'hygiène corporelle d'un jeune enfant	78
Justifier le choix du produit utilisé	77
Lister le contenu d'une trousse de secours de petite collectivité.	76

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre PFE dans une mini-crèche depuis 2 semaines. Le responsable vous demande de rejoindre Annie en cuisine où vous procédez au bio nettoyage du plan de travail et vous préparez la compote à servir en dessert ce midi. Annie se coupe légèrement le pouce en rangeant son matériel. Agissez.</p> <p>Vous êtes chargée après le repas de veiller à la toilette du visage de Pauline 15 mois.</p> <p>Analyser et réaliser le travail demandé. A l'issue de la réalisation auto évaluer le travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</li> <li>• Documents remis (à préciser)</li> </ul> <p>Recette de la compote            Etiquetage du produit d'entretien            Document de suivi</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C311	28
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C342	35
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</i>	C352	38
<i>Techniques de préparation des collations</i>	C361	39

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Enoncer et justifier les caractéristiques du produit d'entretien à utiliser pour la désinfection du plan de travail avant la préparation de la compote.	75
Enoncer les règles de sécurité à respecter après utilisation du mixer	75
Justifier l'usage d'un produit d'hygiène pour le nettoyage d'une plaie	76
Justifier les positions à faire adopter à Pauline à 15 mois lors de la toilette du visage	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 : .. / ..... / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre PFE dans une crèche collective. Aujourd'hui votre planning vous indique que vous irez participer à la réalisation des crèmes pâtisseries aux fruits pour le dessert de la section des grands. Ensuite vous regagnerez la section des bébés.</p> <p>Au moment du rangement du matériel et de la cuisine, votre collègue se coupe superficiellement la main avec un couteau. Agissez.</p> <p>Votre tâche terminée, vous regagnez la section des bébés. La directrice, vous demande de baigner Camille 9 mois.</p> <p>Analyser et réaliser le travail demandé. A l'issue de la réalisation auto évaluer le travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</li> <li>• Documents remis (à préciser)</li> </ul> <p>Etiquetage de produits d'entretien            Conditionnement de la crème pâtissière à froid            Mode opératoire pour la réalisation de la préparation            Document de suivi</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C311	28
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C342	35
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</i>	C352	38
<i>Techniques de préparation des collations</i>	C361	39

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Justifier le choix du produit pour l'entretien du plan de travail utilisé en cuisine	76
Préciser les conditions du stockage et sa date limite de consommation des tartelettes	77
Définir l'antiseptique	76
Justifier les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement chez le jeune enfant	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 : .. / ..... / 2002

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE en crèche collective. La directrice vous demande de réaliser le soin de la plaie du genou gauche en sang de benjamin 2 ans. Benjamin soigné retourne dans son groupe. La directrice vous demande ensuite de préparer un biberon pour Léa 3 mois. Avant de changer Paul 6 mois, vous nettoierez et désinfecterez le plan de travail. Analyser et réaliser le travail demandé. A l'issue de la réalisation auto évaluer le travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</li> <li>• Documents remis (à préciser)</li> </ul> <p>Conditionnement de la boîte de lait            Etiquette du produit d'entretien            Document de suivi</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C311	28
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C342	36
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</i>	C352	38
<i>Techniques de préparation des collations</i>	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 la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau lors d'un change	78
Lister le contenu d'une trousse de secours de petite collectivité. Justifier	76
Expliquer le mode d'action du désinfectant utilisé et préciser les précautions d'utilisation	77
Enoncer et justifier les opérations d'hygiène après l'utilisation du biberon.	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans une crèche.</b>  <b>L'auxiliaire de puériculture vous demande de vous occuper de Jules, 3 mois.</b>  <b>Vous devez désinfecter le plan de change, changer le bébé et lui préparer un biberon de lait.</b>  <b>Pendant le change, vous constatez que Jules présente une plaie au pouce droit. L'A.P vous demande de réaliser le soins de cette plaie.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30            . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C 311</b>	<b>P 28</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C 342</b>	<b>P 35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C 352</b>	<b>P 38</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C 361</b>	<b>P 39</b>

<b>Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	
Justifier les zones sensibles à vérifier systématiquement au moment du change.	<b>P 78</b>
Indiquer et justifier le protocole de lavage des mains.	<b>P 79</b>
Comparer hygiène et propreté.	<b>P 76</b>
Indiquer les principales formes de commercialisation des aliments diététiques pour nourrissons (lait).	<b>P 77</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans un centre de loisirs.</b></p> <p><b>Pour mardi gras, l'animateur vous demande de réaliser des crêpes pour un groupe de 6 enfants, puis de remettre en état votre poste de travail en cuisine.</b></p> <p><b>Après ces activités, le directeur du centre vous demande d'effectuer la toilette du visage de Léa, 5 ans, qui était maquillée.</b></p> <p><b>Un enfant de son groupe s'est coupé l'avant bras avec un cutter, il saigne abondamment.</b></p> <p><b>Vous devez donner l'alerte.</b></p> <p><b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30</p> <p>. Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	
Enoncer et justifier l'ordre des opérations pour la toilette du visage.	<b>P 78</b>
Expliquer le mode d'action d'un détergent désinfectant à contact alimentaire.	<b>P 77</b>
Indiquer et justifier la composition d'une trousse de secours	<b>P 76</b>
Expliquer et justifier l'intérêt des préparations à base de lait.	<b>P 77</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans une crèche.</b>  <b>Ce matin, l'auxiliaire de puériculture, vous demande de désinfecter le berceau de Camille, 6 mois.</b>  <b>Vous devez ensuite la changer et lui préparer un biberon de lait.</b>  <b>Une collègue réclame de l'aide en buanderie, un agent d'entretien est inconscient. Vous devez réaliser les premiers secours.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30            . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau au moment du change.	P 78
Indiquer la classification des aliments diététiques pour nourrissons (laits)	P 77
Comparer hygiène et propreté.	P 80
Enoncer les principes du secourisme.	P 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><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans une crèche.</b>  <b>L'auxiliaire de puériculture vous demande de vous occuper de guillaume, 4 mois.</b>  <b>Vous devez lui donner son bain, désinfecter la baignoire après utilisation puis, lui préparer un biberon de lait.</b>  <b>Pendant votre activité, une collègue se brûle à la main gauche. Vous devez assurer les premiers soins.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30            . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Justifier les zones sensibles à vérifier systématiquement au moment de la toilette.	P 78
Justifier les règles et précautions d'utilisation des désinfectants.	P 77
Enoncer le principe de la technique de préparation d'un biberon.	P 81
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à une brûlure thermique.	P 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><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans une crèche.</b>  <b>L'auxiliaire de puériculture vous demande de vous occuper de Claire, 5 mois.</b>  <b>Vous devez lui donner son bain, lui préparer un biberon de lait et assurer la stérilisation à froid de 3 biberons.</b>  <b>Pendant votre activité, une collègue saigne du nez.</b>  <b>Vous devez assurer les premiers soins.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30            . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	P 28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 353	P 38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Justifier les zones sensibles à vérifier systématiquement au moment de la toilette.	P 78
Indiquer et justifier l'ordre des opérations en cas d'accident.	P 80
Indiquer et justifier les opérations préalables à la stérilisation.	P 76
Enoncer et justifier les précautions à prendre avant l'ouverture d'une boîte de lait.	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation n°12	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans un centre de loisirs.</b>  <b>L'animateur vous demande de réaliser des crêpes pour un groupe de 6 enfants, puis de remettre en état les tables utilisées pour le goûter.</b>  <b>Après ces activités, vous constatez qu'un enfant s'est sali avec de la confiture.</b>  <b>Le directeur du centre vous demande de lui laver les mains et les cheveux.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30          . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	
Enoncer le principe de la technique pour le lavage des cheveux.	P 78
Justifier le protocole de lavage des mains.	P 79
Indiquer les principales formes de commercialisation des produits alimentaires.	P 77
Justifier 2 précautions d'emploi et 2 précautions de stockage liées à l'utilisation des produits d'entretien des locaux.	P 76

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

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

Intitulé de la situation n°13	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans un centre de loisirs.</b>  <b>L'animateur vous demande de préparer un petit déjeuner à Laurent, 5 ans.</b>            - chocolat chaud, tartines et jus d'oranges pressées.  <b>A la salle de bain, vous devez ensuite lui laver le visage, réaliser le soins de la plaie qu'il présente au genou gauche et assurer la remise en état du lavabo utilisé.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30            . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Justifier l'ordre des opérations pour la toilette du visage.	P 78
Indiquer et justifier l'ordre des actions en cas d'accident.	P 80
Expliquer le mode d'action des désinfectants.	P 76
Indiquer les qualités nutritionnelles d'un jus d'oranges frais.	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

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

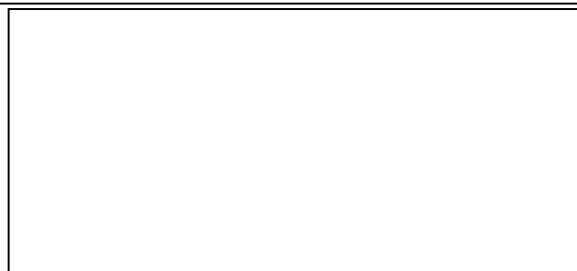
Intitulé de la situation n°14	Conditions de réalisation
<p><b>Vous êtes élève de terminale B.E.P CSS, en P.F.E, dans une crèche.</b>  <b>L'auxiliaire de puériculture vous demande de stériliser 3 biberons.</b>  <b>Vous devez ensuite préparer le lit et recoucher, Yannick, 4 mois.</b>  <b>Après ces activités vous préparerez une compote de fruits pour 3 enfants.</b>  <b>Pendant la cuisson, une collègue se brûle la main droite avec la porte du four. Vous réalisez les premiers soins.</b>  <b>Analysez et réalisez le travail demandé.</b></p>	<p>. Durée prévue : 1 h 30            . Documents remis ( à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques des produits</li> <li>- fiches techniques des appareils</li> <li>- modes opératoires</li> <li>- fiches recettes</li> <li>- cahier de transmission</li> <li>- documents de liaison</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	<b>C 312</b>	<b>P 29</b>
Techniques de prévention et de sécurité	<b>C 342</b>	<b>P 35</b>
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	<b>C 353</b>	<b>P 38</b>
Techniques de préparation des collations	<b>C 361</b>	<b>P 39</b>

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	
<b>Indiquer et justifier la position du bébé dans le berceau.</b>	<b>P 78</b>
<b>Enoncer 3 règles de chargement du stérilisateur à froid.</b>	<b>P 81</b>
<b>Justifier l'ordre des opérations pour la brûlure.</b>	<b>P 80</b>
<b>Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de la compote.</b>	<b>P 81</b>

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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



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

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

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b><u>Situation d'évaluation :</u></b>            Elève en terminale BEP CSS, vous êtes en période de formation en entreprise dans un centre de loisirs sous la responsabilité de l'animatrice.            Alors que les enfants sont en atelier peinture, l'animatrice vous demande de réaliser une crème caramel pour la collation de 4 à 6 enfants puis d'effectuer la remise en état de votre poste de travail en cuisine.            Au cours de l'atelier peinture, Jean-Marc s'est barbouillé les cheveux de peinture. L'animatrice vous demande alors de lui laver les cheveux. L'enfant est grognon et semble fébrile. Prenez-lui sa température axillaire.            Analyser et réaliser le travail demandé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue : 1h30.</li> <li>. Documents remis :                Recette de la crème caramel.                Cahier de transmission.</li> </ul>

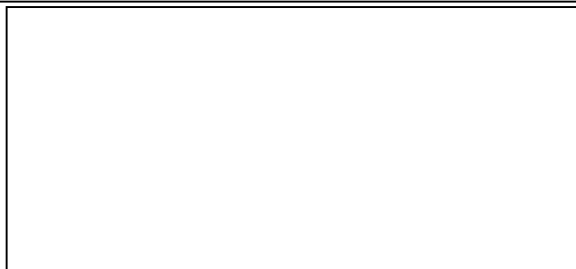
Techniques professionnelles évaluées	Références des Savoir-faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation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

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat.	Page du Référentiel
Enoncer et justifier le matériel utilisé pour assurer la protection de la personne au moment du lavage de cheveux.	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à une hyperthermie.	80
Expliquer le mode d'action des désinfectants.	77
Rechercher 3 informations sur l'emballage de la crème caramel et en énoncer les caractéristiques.	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

Date : ... / ... / 200

Candidat : NOM : .....

Prénom : .....

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b>Situation d'évaluation :</b>            Elève en terminale BEP CSS, vous êtes en période de formation en entreprise dans une crèche sous la responsabilité de la puéricultrice.            La puéricultrice vous sollicite pour la préparation du biberon de lait de Chloé (4 mois) puis pour la stérilisation des biberons utilisés.            Votre travail terminé, vous vous rendez à la nursery. Yannick 2 <math>\frac{1}{2}</math> ans arrive près de vous : il saigne du nez. Agissez.            Chloé se réveille en pleurant. La puéricultrice vous demande d'effectuer sa toilette du siège.            Analyser et réaliser le travail demandé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue : 1 h 30.</li> <li>. Documents remis : Fiches techniques. Notices. Cahier de transmission.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Références des Savoir-faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 341	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 353	38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat.	Page du Référentiel
Enoncer et justifier l'ordre dans lequel vous savonnez et rincez l'enfant.	78
Indiquer les troubles à identifier pour le saignement de nez.	79
Enoncer 3 règles de chargement des stérilisateurs.	81
Indiquer les critères de choix du lait pour le biberon de Chloé.	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2 

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

Candidat : NOM : .....

Prénom : .....

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b>Situation d'évaluation :</b>            Elève en terminale BEP CSS, vous êtes en période de formation en entreprise dans une crèche sous la responsabilité de la puéricultrice.            La puéricultrice vous demande de laver le visage de Stéphane, 2 <math>\frac{1}{2}</math> ans. La toilette du visage finie, Stéphane saigne du nez. Agissez.            La puéricultrice vous demande ensuite d'assurer la préparation du biberon de Paul (4 mois) puis le balayage humide du sol du couloir.            Analyser et réaliser le travail demandé.</p>	<p>· Durée prévue : 1h 30.            · Documents remis :            Etiquetage du lait.            Cahier de transmission.</p>

<b>Techniques professionnelles évaluées</b>	Références des Savoir-faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 341	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat.	Page du Référentiel
Indiquer et justifier l'ordre dans lequel vous savonnez et rincez le visage de Stéphane.	78
Justifier la technique réalisée pour un saignement de nez spontané.	80
Justifier l'intérêt de réaliser un balayage humide.	75
Indiquer les critères de choix du lait pour le biberon de Paul.	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une crèche. L'auxiliaire de puériculture vous demande de préparer une crème pâtissière qui sera servie à Paola et aux 5 enfants de son groupe.            Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Après le repas, Paola, 18 mois, se pince l'extrémité de l'index droit en ouvrant la malle de jeux. Ses pleurs provoquent le rejet de la crème pâtissière sur ses vêtements.            Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p align="center"><i>Recette de la crème pâtissière</i></p>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Indiquer la signification de chaque symbole du code d'entretien des vêtements .	74
Énoncez les aménagements et les équipements indispensables à la sécurité des enfants dans une crèche.	74
Justifiez les opérations d'entretien d'une table de cuisson vitrocéramique.	75
Indiquez les différentes 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** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une crèche. L'auxiliaire de puériculture vous confie Djamel, 18 mois. Elle vous demande de confectionner la compote de pommes qui sera servie au repas de l'enfant.            Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Au cours du repas, Djamel s'est sali le visage et les mains. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser les soins d'hygiène de Djamel. Cherchant à vous échapper, il trébuche et s'écorce le genou gauche.</p> <p>Analysez la situation et agissez en conséquence.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>- Documents remis :            recette de la compote de pommes</p>

<b><i>Techniques professionnelles évaluées</i></b>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Enoncez les principes actifs des savons.	76
Indiquez 2 conditions de stockage d'un antiseptique.	76
Enoncez 2 risques d'accidents liés au stockage et à l'utilisation des produits d'entretien.	77
Indiquer la classification de la compote de pommes dans un groupe alimentaire.	77

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



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une crèche municipale.            L'auxiliaire de puériculture vous demande de confectionner une semoule au lait, pour le goûter de 4 enfants de la moyenne section.            Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Après le goûter, vous constatez que Samira, 21 mois, a souillé sa couche.            L'auxiliaire de puériculture vous demande d'effectuer son change. Voulant rejoindre les autres enfants, Samira trébuche et s'entaille très légèrement l'arcade sourcilière. Agissez en conséquence.            Analysez la situation et réalisez les tâches.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :            recette de la semoule au lait</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Nommer les différents types de change d'un enfant .	78
Enoncez les modalités d'utilisation d'un antiseptique.	76
Justifier 2 précautions d'utilisation des produits de nettoyage .	76
Indiquez 2 règles concernant le stockage de la semoule au lait après préparation.	77

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

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE, dans une crèche collective. L'auxiliaire de puériculture vous demande, après la sieste, d'installer Simon, 10 mois, sur le tapis de jeux, et de changer les draps de son lit. En arrivant près de lui, vous l'entendez pleurer et constatez que sa jambe vient d'être piquée par un insecte.            Analysez la situation et agissez.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Pour le goûter de Simon, vous devez lui préparer une pomme cuite.            Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :            Recette de la pomme cuite</p>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Nommer les équipements indispensables dans la chambre de l'enfant .	74
Justifier la conduite à tenir face à une piqûre.	76
Justifier le choix du matériel utilisé pour l'entretien du plan de travail.	75
Nommer 2 formes différentes de commercialisation du sucre .	77

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE, dans une crèche collective.            L'auxiliaire de puériculture s'est coupé l'index gauche. Elle vous demande d'effectuer ses premiers soins et de la remplacer pour le change simple de Julien, 8 mois, qui vient de terminer sa sieste.            Analysez la situation et agissez.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Après le soin vous devez réaliser une bouillie au chocolat pour cet enfant.            Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>- Documents remis :            recette de la bouillie au chocolat</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Justifiez le choix du produit utilisé pour nettoyer le plan de travail.	76
Justifiez les règles et les précautions à prendre lors de l'utilisation d'un antiseptique.	77
Justifiez le choix des matériaux utilisés pour les plans de travail en cuisine .	74
Justifiez le choix du lait utilisé pour la réalisation de la bouillie.	77

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une crèche, section des moyens.            Avant le goûter, L'auxiliaire de puériculture vous demande de changer Charlotte, 18 mois. En s'installant à table pour le goûter, l'enfant se cogne le genou.            Agissez en conséquence.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Pour le goûter, vous devez préparer des crêpes pour 4 enfants.            Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.            Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :            recette de la pâte à crêpes</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Enoncez les principes actifs des produits d'hygiène utilisés lors du soin..	76
Indiquez la composition d'une pharmacie de petite collectivité.	76
Nommez 2 règles et précautions d'utilisation des produits d'entretien .	76
Justifiez le choix de la matière grasse utilisée pour faire sauter les crêpes .	77

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE dans une crèche collective, dans la section des moyens.            A l'occasion de l'anniversaire de Léa, un gâteau a été acheté par la directrice de la crèche. L'auxiliaire de puériculture vous demande de le décorer et de préparer un jus de fruits frais.            Vous devrez ensuite entretenir votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Après la sieste et le goûter, les enfants vont jouer dans le bac à sable.            L'auxiliaire de puériculture vous demande de vous occuper de Léa, 2 ans, qui s'est éraflé le genou, la plaie saigne légèrement, puis d'effectuer le change de Léa qui est souillée de selles.            Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>- Documents remis :</p>

<b><i>Techniques professionnelles évaluées</i></b>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Justifiez les modalités d'utilisation des produits nécessaires à la réalisation du soin.	76
Justifier le choix de la technique utilisée pour éviter les altérations de la peau.	78
Énoncez les équipements ou matériels nécessaires au lavage des mains.	74
Justifier le choix des éléments décoratifs utilisés pour le gâteau .	77

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes en PFE en service de pédiatrie.            Antoine, 6 mois, sort aujourd'hui de l'hôpital, il est remplacé par Jérôme, 2 ans. L'aide soignante vous demande de défaire le lit d'Antoine, le nettoyer et le désinfecter. Puis refaire le lit pour Jérôme. En couchant Jérôme, vous constatez des petites griffures au niveau de son visage.            Agissez en conséquence.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            On vous demande de préparer des entremets pour Jérôme et ses petits voisins de chambre. (4 enfants)            Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>- Documents remis :  <i>Boite de l'entremets</i></p>

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

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Énoncez 2 caractéristiques d'un lit d'enfant en milieu hospitalier.	74
Énoncez 2 caractéristiques d'une plaie simple.	80
Différencier un détergent d'un désinfectant.	76
Nommer 2 indications principales devant figurer sur l'emballage d'un entremets instantané.	77

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

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

Cachet de l'établissement

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)                      Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une crèche collective. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser une salade de fruits pour un groupe de 6 enfants partis en promenade. Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)                      Au cours du repas, Lucie, 2ans et demi, a renversé la salade de fruits. Vous devez changer ses vêtements et nettoyez son visage et ses mains. En ramassant le verre cassé, l'auxiliaire de puériculture se coupe légèrement l'index droit.                      Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>➤ recette de la salade de fruits</p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Enoncer une propriété du produit utilisé pour la toilette du visage	76
Indiquer et justifier la composition d'une pharmacie d'une petite collectivité	76
Justifier l'organisation du poste de travail	71
Enoncer 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de la salade de fruits	81

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une crèche collective. La directrice vous demande d'aider à la préparation d'un potage. Vous devez laver, éplucher et découper les légumes. Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Marie, 18 mois, s'est souillée. Vous devez réaliser le change ; ses fesses sont rouges et irritées. Effectuez les transmissions et le change. Marie part en courant rejoindre ses camarades, tombe et s'égratigne le genou.            Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>➤ recette d'un potage</p>

<b><i>Techniques professionnelles évaluées</i></b>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Justifier les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement lors d'un change	78
Énoncer et justifier la conduite à tenir face à une plaie simple	80
Définissez le bio-nettoyage	80
Énoncer et justifier l'ordre des différentes opérations de cette technique	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>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une crèche collective. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser la cuisson d'un potage à base de légumes frais. Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Sonia 2 ans et demi, renverse son potage sur ses vêtements et se brûle l'avant-bras. L'auxiliaire de puériculture vous demande d'effectuer les premiers soins et de la changer. Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ recette du potage</li> <li>➤ notice d'utilisation d'un autocuiseur</li> </ul>

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

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Justifier la technique utilisée en fonction du degré d'autonomie de l'enfant.	78
Énoncer et justifier la conduite à tenir face à une brûlure.	80
Énoncer le principe de fonctionnement de l'autocuiseur	75
Énoncer les équipements ou matériels nécessaires au lavage des mains	74

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une halte jeux. Une animation est proposée sur l'équilibre alimentaire. Votre tuteur vous demande d'aider à la réalisation des plateaux petit-déjeuner. Vous devez ensuite entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            L'auxiliaire de puériculture vous demande d'effectuer le change de Marion 18 mois, avant de servir le petit déjeuner. En allant la chercher, vous vous apercevez qu'elle s'est griffé le visage.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>Plaquette informative sur la composition d'un petit déjeuner équilibré</p>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Enoncer et justifier les règles d'hygiène relatives à l'enfant lors du change.	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à une plaie simple.	80
Justifier l'utilisation d'un détergent désinfectant pour l'entretien du plan de travail	76
Indiquer 2 formes de commercialisation du lait	77

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous élève BEP CSS en PFE, dans une crèche collective. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser le change complet de Rémi, 8 mois. Juste après le change, l'auxiliaire vient vous voir car elle s'est brûlée l'avant bras gauche et vous demande de soigner sa brûlure.</p> <p>Sujet (2<sup>ième</sup> partie)            L'auxiliaire de puériculture vous demande ensuite d'aller aider en cuisine à la préparation de pâte Brisée, puis d'entretenir vos matériels et votre poste de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>Documents remis :</p> <p>⇒ recette de la pâte Brisée</p>

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

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Enoncer les règles de sécurité relatives à l'enfant lors du change.	78
Enoncer les caractéristiques d'une brûlure simple.	80
Justifier le choix du produit d'entretien utilisé lors du bio nettoyage	76
Indiquer un critère de choix du corps gras utilisé pour la réalisation de la pâte Brisée.	77

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève de BEP CSS en PFE, en halte jeux. L'auxiliaire de puériculture vous demande de refaire le lit de Guillaume, 2 ans et demi, qui vient de finir sa sieste. En voulant regagner la salle de jeux, il trébuche et se fait une éraflure à l'arcade sourcilière gauche.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)            Ensuite, l'auxiliaire de puériculture vous demande d'aider en cuisine et de préparer l'un des biscuits roulés qui seront servis au goûter des enfants, puis d'entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Documents remis :</p> <p>⇒ recette du biscuit roulé</p> <p>⇒ notice d'utilisation du four</p> <p>⇒ boîte d'emballage d'œufs</p>

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

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Enoncer et justifier l'ordre des différentes opérations lors d'une réfection de lit non occupé.	78
Enoncer la conduite à tenir face à une plaie simple.	80
Enoncer les opérations d'entretien d'un four électrique classique	75
Décoder les informations mentionnées sur l'emballage des œufs	77

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

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

**Cachet de l'établissement**

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)                      Vous élève de BEP CSS en PFE dans une crèche départementale. L'auxiliaire de puériculture vous demande de changer Sonia, 6 mois. Elle se gratte, un moustique l'a piquée au poignet gauche.</p> <p>Sujet (2<sup>ème</sup> partie)                      L'auxiliaire de puériculture vous demande ensuite d'aider en cuisine et de préparer de la purée de pommes de terre carottes pour le repas de midi, puis d'entretenir votre matériel et votre poste de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>- Documents remis :</p> <p>⇒ recette de la purée</p> <p>⇒ notice d'utilisation de l'autocuiseur</p>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau.	78
Énoncer les propriétés des antiseptiques.	76
Énoncer et justifier les opérations d'entretien de l'autocuiseur	75
Énoncer 2 règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation de l'autocuiseur	75

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

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

**Cachet de l'établissement**

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

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

**Prénom** : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Sujet (1<sup>ère</sup> partie)            Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un CLSH. Les enfants jouent à l'extérieur dans le bac à sable. La directrice vous charge de faire rentrer Sylvain, 6 ans, afin qu'il puisse être débarbouillé. Vous constatez qu'il s'est fait griffer au visage par un chat.</p> <p>Sujet (2<sup>ième</sup> partie)            La directrice vous demande ensuite d'aider en cuisine à la réalisation de quiches lorraine en faisant l'une d'elles, puis d'entretenir vos matériels et votre poste de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<p>- Durée prévue : 2 heures.</p> <p>- Documents remis :</p> <p>⇒ recette de la quiche lorraine</p> <p>⇒ notice d'utilisation du four</p>

<b><i>Techniques professionnelles évaluées</i></b>	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351 – C 352	37 et 38
Techniques de préparation des collations	C 361	39

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
Justifier la technique utilisée en fonction du degré d'autonomie de l'enfant.	78
Justifier les précautions d'emploi des antiseptiques.	76
Expliquer le mode d'action d'un produit désinfectant	77
Énoncer 2 formes de commercialisation de la pâte brisée	77

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

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES**  
**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, titulaire de l'A.F.P.S. en P.F.E., dans un centre de loisirs. Au cours d'un jeu collectif, deux enfants se percutent. Pablo, 6 ans, reste écroulé sur le sol ; Pauline, 3 ans, se relève indemne mais les mains très sales et le visage couvert de sable. L'animatrice préfère rester près de Pablo et vous demande de prévenir les secours. Une fois Pablo évacué, l'animatrice vous demande d'amener Pauline avec vous pour préparer une compote de pommes puis de nettoyer la table ayant servi à l'animation peinture.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

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

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. en centre de loisirs maternels. Au cour d'une activité pâte à sel, Zoé, 3 ans, se coupe la paume de la main. L'animatrice vous demande de réaliser les premiers soins puis de nettoyer la table de jeu. Vous installerez Zoé à la table du goûter après lui avoir nettoyer le visage car elle a beaucoup pleuré. L'animatrice vous demande de réaliser un entremet pour ce goûter</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	
Enoncer le degré d'aide à apporter à Zoé en fonction de ses possibilités	79
Justifier le choix du produit utilisé pour le soin du genou	80
Justifier le mode opératoire du nettoyage	78
Indiquer les différentes formes de commercialisation du lait	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)



**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. dans une crèche. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser la désinfection du plan de travail, de préparer un biberon de lait qui sera servi plus tard à Romain, 6 mois. Elle vous demande d'effectuer le change de Romain qui a uriné. De plus, très agité, il s'est cogné le front sur les barreaux de son lit.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat	Page du Référentiel
( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	
Indiquer la conduite à tenir pour le maintien de l'intégrité de la peau	78
Justifier le protocole de lavage des mains	79
Justifier le choix du lait utilisé pour la préparation du biberon	77
Justifier le choix du produit de désinfection utilisé pour le plan de travail	76

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. dans une crèche. L'auxiliaire de puériculture vous demande de changer les draps du lit de Paul âgé de 2 mois <math>\frac{1}{2}</math> et de lui préparer un biberon après l'avoir stérilisé. Paul s'est cogné la joue contre les barreaux de son lit. Agissez en conséquence</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du Référentiel
Indiquer les critères à respecter lors du soulèvement d'une charge (enfant)	71
Justifier le protocole du lavage des mains	79
Justifier le choix du lait utilisé pour le biberon	77
Enoncer deux méthodes de stérilisation des biberons	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. à la crèche « Les Marmouset ». l'auxiliaire de Puériculture vous demande de changer Louis, 6 mois, qui est mouillé et semble très chaud. Vous réaliserez le nettoyage du matelas à langer. L'auxiliaire vous demande de préparer un potage de légumes.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

<b>Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )</b>	
<b>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat</b>	<b>Page du Référentiel</b>
( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	
Indiquer la conduite à tenir pour respecter la pudeur de Louis	78
Enoncer une conduite à tenir face à l'hyperthermie de Louis	80
Définir le bio nettoyage	80
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les vitamines	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. en C.L.S.H.. jean, 5 ans, est tombé dans la cours. Il pleure, son genou saigne. L'animateur vous demande de réaliser les premiers soins et de lui laver le visage. Vous nettoierez la table qui a servi à l'activité pâte à modeler. L'animateur vous demande de préparer un entremet au chocolat prévu pour le goûter.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du Référentiel
Indiquer le mode opératoire de la toilette du visage	78
Justifier le choix du produit utilisé pour le soin du genou	76
Justifier le choix du produit de nettoyage	76
Indiquer les principales formes de commercialisation du lait	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. en centre de loisirs. Julien, 6ans, est tombé dans la cour. Il pleure, son genou saigne.</p> <p>L'animateur du centre vous demande de réaliser les premiers soins et de lui laver le visage.</p> <p>Vous nettoierez la table ayant servi à l'activité pâte à sel et vous préparerez, pour julien, une banane en papillote.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du Référentiel
Justifier le mode opératoire de la toilette du visage	78
Justifier le choix du produit utilisé pour le soin du genou	79
Justifier le choix du produit de nettoyage	76
Enumérer les règles de sécurité pour l'emploi d'un four	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. en centre de loisirs.</p> <p>Nicolas, 4 ans, est tombé dans la cour. Il vient vous voir, en larmes, son genou droit saigne. Le responsable du centre vous demande de réaliser les premiers soins, de lui laver le visage et de préparer des crêpes fourrées pour le goûter.</p> <p>Puis vous nettoierez le matériel ayant servi à la préparation des crêpes.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du Référentiel
Justifier le mode opératoire de la toilette du visage	78
Justifier le choix du produit utilisé pour le soin du genou	80
Justifier le choix du produit de nettoyage utilisé pour le matériel	76
Indiquer les différentes formes de commercialisation du lait	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat :      NOM :      Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élève en B.E.P. Carrières Sanitaire et Sociales, en P.F.E. en C.L.S.H. maternels. Au cours d'une activité pâte à sel, Guillaume 2 ans <math>\frac{1}{2}</math> vient de se couper l'index. L'animatrice vous demande de réaliser les premiers soins. Vous lui préparerez une bouillie pour son goûter. Guillaume a beaucoup pleuré. Vous procéderez au lavage de son visage.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du Référentiel
Indiquer le mode opératoire de la toilette du visage	78
Justifier le choix du produit utilisé pour le soin de la plaie	76
Justifier le choix du produit de nettoyage	76
Justifier le choix de la farine utilisée pour la préparation de la bouillie	81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)

**BEP CARRIERES SANITAIRE ET SOCIALES****Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**

Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en centre de formation

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Condition de réalisation
<p>Vous êtes élèves en B.E.P. Carrières Sanitaires et Sociales, en P.F.E., dans une crèche.</p> <p>L'auxiliaire de puériculture vous demande de changer la couche de Ben, 9 mois, qui a uriné. Elle vous demande de préparer son biberon que vous nettoierez ensuite.</p> <p>Ben se brûle le dessus de la main avec le biberon.</p> <p>Analyser la situation et réaliser le travail demandé.</p>	<p>Durée prévue :</p> <p>Document remis :</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( une question indispensable par techniques. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto - évaluation du candidat )	Page du Référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour prévenir toute altération de la peau	78
Justifier le protocole utilisé pour le lavage des mains	79
Indiquer les opérations préalables à la stérilisation du biberon	80
Justifier le choix du lait utilisé pour préparer le biberon	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement)