

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

Cachet de l'établissement
---------------------------

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre P.F.E. dans une crèche collective, dans la section des petits. L'auxiliaire vous demande de laver le visage de Julien, âgé de 4 mois, qui souffre de régurgitations et de changer ses vêtements souillés, de l'installer dans son lit pour la sieste. Vous devez aussi stériliser et préparer son biberon.</p> <p>Vous observez, lors de la tétée, une piqûre d'insecte sur le bras de Julien, vous agissez en conséquence.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>. Durée prévue 1 h 30</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de transmissions</li> <li>- Notice des laits maternisés</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P 30
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/353	P 37/38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du Référentiel
Justifiez les positions à faire adopter afin d'assurer confort et sécurité lors des différentes techniques	P 78
Indiquez les troubles à identifier pour une piqûre d'insecte	P 80
Justifiez le choix des produits pour l'entretien et la stérilisation du biberon	P 75
Indiquez 2 formes de commercialisation des produits alimentaires	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement
---------------------------

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Vous effectuez votre P.F.E. en crèche. Vous êtes sous la responsabilité de la puéricultrice qui vous demande de vous occuper de Guillaume âgé de 5 mois. Vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le change de Guillaume ( les selles sont liquides et Guillaume souffre d'érythèmes fessiers) ;</li> <li>- Nettoyer et désinfecter la table de change ;</li> <li>- Préparer un biberon anti-diarrhéique</li> </ul> Alexia, 18 mois, vient alors à vous et elle trébuche, ses mains sont égratignées. Agissez en conséquence. <p style="text-align: center;">Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	. Durée prévue 2 h . Documents remis : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de transmissions</li> <li>- Boîtes de lait</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 35
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/352	P 37/38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du Référentiel
Justifiez les positions à faire adopter lors du change afin d'assurer confort et sécurité	P 78
Justifiez la conduite à tenir	P 80
Justifiez le choix des produits utilisés pour l'entretien de la table de change	P 76
Enoncez deux caractéristiques attendues du biberon préparé	P 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. en CLSH (centre de loisir sans hébergement). Vous encadrez un groupe d'enfants âgés de 7 à 8 ans avec l'animatrice. Elle vous demande de préparer avec les enfants un goûter comportant un riz au lait. L'un des enfants se brûle accidentellement la main, agissez en conséquence.</p> <p>Vous devez installer les enfants pour l'activité, préparer le goûter et assurer les premiers soins.</p> <p>L'animatrice vous demande ensuite de nettoyer et désinfecter le lavabo des sanitaires.</p> <p>Analysez la situation et réalisez le travail demandé</p>	<p>. Durée prévue 2 h</p> <p>. Documents remis : - Recette</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 322	P 32
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 36
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/352	P 37/38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquez deux moyens à mettre en œuvre pour solliciter la participation des enfants	P 79
Justifiez la conduite à tenir face à ce type de brûlure	P 80
Justifiez le choix du produit utilisé pour l'entretien du lavabo	P 76
Enoncez deux précautions pour conserver les qualités nutritionnelles de la préparation culinaire	P 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement
---------------------------

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

Candidat : NOM : .....

Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Vous êtes dans une crèche collective. L'auxiliaire vous demande de préparer une dilution farineuse pour Julie âgée de 4 mois. Vous devez effectuer le change de Julie, nettoyer et désinfecter le plan de travail. Julie est grognon et vous apercevez une morsure sur sa main, agissez en conséquence.  Analysez la situation et réalisez le travail demandé	. Durée prévue 2 h  . Documents remis : - Cahier de transmissions - Boîtes de lait, farine

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 35
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351/352	P 37/38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifiez le choix de technique utilisée	P 78
Indiquez les troubles à identifier dans ce type de plaie	P 80
Justifiez les règles et précautions d'utilisation d'un produit désinfectant	P 77
Énoncez 2 précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles ou sanitaires de la préparation	P 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement
---------------------------

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Vous accomplissez votre P.F.E. en crèche collective, sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. La directrice vous confie François âgé de 2 ans. Vous devez préparer une semoule au lait pour la collation et installer François pour le goûter. François tombe et s'écorche le genou, vous assurez les premiers soins. La directrice vous demande de laver le sol en fin de journée.  Analysez la situation et réalisez le travail demandé	. Durée prévue 2 h . Documents remis :  - Cahier de transmissions - Recette culinaire

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	P 34
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	P 35
Technique de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	P 38
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifiez le choix de votre technique d'installation	P 78
Justifiez la conduite à tenir lors de ce type de plaie	P 80
Classez les produits selon leur mode d'action	P 76
Indiquez une condition de stockage pour le lait ouvert et fermé	P 77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

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

Candidat : NOM : ..... Prénom :

.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Sujet :</b>            Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE en crèche parentale. Lucas, 6 mois, vient de se réveiller. Il est souillé, l'auxiliaire de puériculture vous demande de le changer.            Elle vous demande ensuite de nettoyer et de désinfecter le plan de travail sur lequel vous avez effectué le change.            Pour le repas du midi de Lucas, l'auxiliaire de puériculture vous demande de préparer, pour le plat principal, une purée de pommes de terre et de carottes avec un œuf dur écrasé.            Lors de cette préparation, votre collègue se coupe au doigt. Agissez</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</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	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question par technique)	Page du référentiel
Citer les facteurs aggravant l'apparition de l'érythème fessier	78
Citer les différents types d'hémorragie	80
Indiquer la fonction globale de l'autocuiseur	75
Justifier le choix du produit de nettoyage	75

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

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

Candidat : NOM : ..... Prénom :

.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Sujet :</b>            Vous êtes élève en BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans la crèche « Les Petits Sucres d'Orge ». Thomas, 6 mois, vient de se réveiller. L'auxiliaire de puériculture vous demande de lui donner un bain. Thomas cogne son front aux barreaux du lit. Agissez.            Vous préparez ensuite son biberon avec 180 ml d'eau et le lui donnez. Après avoir recouché Thomas, l'auxiliaire de puériculture vous demande de nettoyer et de stériliser à froid ce biberon.</p> <p>Analysez la situation et effectuez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</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	C353	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question par technique)	Page du référentiel
Citer les facteurs qui aggravent ou favorisent l'apparition de l'érythème fessier	78
Justifier les différents rinçages de mains lors du bain du nourrisson	80
Indiquer les opérations de préparation préalables à la stérilisation	80
Justifier les règles de précaution de stockage des produits de décontamination	77

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

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

Candidat : NOM : ..... Prénom :

.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Sujet :</b>            Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans une crèche collective. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser la toilette de Justine, âgée de 8 mois. Lorsque vous la couchez, une collègue vient vers vous en saignant du nez. Effectuez les gestes nécessaires.            C'est bientôt l'heure du goûter. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser le biberon pour Justine, après avoir réalisé la stérilisation de celui-ci.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</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	C353	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question par technique)	Page du référentiel
Justifier le choix du produit lors de la toilette de Justine	78
Justifier le choix du produit de nettoyage ou de décontamination	75
Citer les différents points de compression	80
Indiquer les conditions de stockage du lait déshydraté	77



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

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

Candidat : NOM : ..... Prénom :

.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Sujet :</b>            Vous êtes élève en BEP CSS en PFE dans une crèche collective. Vous participez au bain d'Angèle, 3 mois, avec l'auxiliaire de puériculture. Elle vous demande de réaliser la toilette du visage de l'enfant. Aurore, 2 ans glisse sur le sol humide. Elle tombe la tête en avant, son front heurte l'angle tranchant du mur. Agissez. C'est bientôt l'heure de la tétée d'Angèle, l'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser le biberon, après avoir réalisé la stérilisation de celui-ci.</p> <p>Analyser la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</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	C353	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question par technique)	Page du référentiel
Justifier l'utilisation du liquide physiologique pour le soin des yeux et du nez	78
Citer les différents types d'hémorragie	80
Justifier le choix du produit de nettoyage ou de décontamination	75
Indiquer les conditions de stockage du lait déshydraté	77

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°

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

Candidat : NOM : ..... Prénom :

.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Sujet :</b>            Vous êtes élève en BEP CSS en PFE dans une crèche parentale. L'éducatrice de jeunes enfants vous demande de changer les vêtements de Manon, 9 mois, qui vient de régurgiter sur son pyjama. Vincent, 18 mois arrive en pleure, il vient de tomber sur le front. Une bosse apparaît progressivement. Agissez.            L'éducatrice vous demande de préparer un biberon de 150ml pour Manon et une bouillie biscuitée pour Vincent. Vous devrez réaliser la stérilisation des biberons.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue :</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	C353	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question par technique)	Page du référentiel
Justifier les gestes des premiers secours suite à un choc sur la tête	80
Justifier les précautions indispensables qu'il faut respecter lorsqu'on mobilise un nourrisson	78
Indiquer les différents types de commercialisation du lait	77
Énoncer les risques d'accidents liés au stockage et à l'utilisation de produits dangereux	77

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans une crèche collective dans la section des moyens.            Après la sieste, les enfants vont jouer dans le bac à sable.            L'auxiliaire de puériculture vous demande de vous occuper d'Orlane, 16 mois, qui s'est éraflée le genou droit, la plaie saigne légèrement.  <b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer des coupes de fromage blanc + ananas, accompagnées de gâteaux secs, pour le goûter de 4 enfants.</li> <li>- Effectuer le change d'Orlane</li> <li>- Effectuer les premiers soins.</li> <li>- Effectuer la remise en état de la table après le goûter des enfants..</li> </ul> <p><b>1- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b>  <b>2- Justifier oralement votre organisation et votre action.</b>  <b>3- Justifier le choix du produit pour le soin de la peau.</b></p>	<p>Durée prévue : 1h30</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de liaison</li> <li>- A disposition : ananas au sirop, cerises confites, fromage blanc, sucre.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Justifier les accessoires à utiliser pour assurer le confort et éviter toute altération de la peau	P78
Justifier le choix du produit pour le soin de la plaie	P76
Indiquer et justifier le choix du produit utilisé pour la remise en état	P76-77
Indiquer et justifier les conditions de stockage du fromage blanc	P77

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM.....

Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE à la crèche collective « Les Bambins ».Après la sieste, l'auxiliaire de puériculture vous confie Léo, 3 mois, qui vient de se réveiller ; ses yeux sont brillants, son front est chaud et ses joues sont rouges. Il est grognon et pleure à chaude larmes.</p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Désinfecter les jouets,</li> <li>-Préparer un biberon de lait pour Stéphanie, 3 mois,</li> <li>-Effectuer le change de Léo,</li> <li>-Agir face à cette situation.</li> </ul> <p><b>1.réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b>  <b>2.justifier oralement votre organisation et votre action</b></p>	<p>Durée prévue : 1 heure 30</p> <p>Documents remis :</p> <p>A disposition :</p> <p>Matériels et produits du poste de change ; Vêtements propres ; Biberons propres, sales, stérilisés (1) ; Laits infantiles Cahier de transmissions</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	P29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	P38
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Justifier la technique du change en fonction du degré d'autonomie ;	P78
Indiquer et justifier la conduite à tenir en cas d'hyperthermie ;	P80
Indiquer et justifier le type de produit utilisé pour la désinfection ;	P76-77
Indiquer 3 différences de composition entre le lait de vache et les laits infantiles	P77

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un centre de loisirs maternel sans hébergement. Avec l'animatrice, vous prenez en charge un groupe de cinq enfants pour organiser l'anniversaire de Karim, 4 ans, scolarisé en moyenne section d'école maternelle.</p> <p>En soufflant les bougies de son gâteau d'anniversaire, Karim se brûle le pouce et l'index de la main gauche.</p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer la toilette du visage de Karim.</li> <li>- Laver le sol de la cuisine</li> <li>- Effectuer les premiers soins.</li> <li>- Préparer le jus de fruits du goûter d'anniversaire</li> </ul> <p>1- <b>Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b></p> <p>2- <b>Justifier oralement votre organisation et votre action .</b></p>	<p>Durée prévue : 1h30</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de liaison</li> <li>- A disposition : fruits frais</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	P38
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Justifier la conduite à tenir face à une brûlure simple	P80
Justifier la position à faire adopter pour la toilette et le soin afin d'assurer le confort et la sécurité de la personne	P78
Justifier le choix du matériel utilisé	P78
Indiquer les différentes formes de commercialisation des jus de fruits	P77

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans une halte jeux. En compagnie de l'auxiliaire de puériculture, vous prenez en charge un groupe de 4 enfants, avant l'heure du goûter.</p> <p>Fatoumata, 3ans, joue dans la cour et tombe. Son genou gauche saigne légèrement et elle pleure.</p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bio nettoyer la table et les chaises pour le goûter</li> <li>- Préparer des pommes au miel + des gâteaux secs pour 4 enfants</li> <li>- Effectuer les premiers soins.</li> <li>- Effectuer la toilette du visage de Fatoumata.</li> </ul> <p><b>4- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b></p> <p><b>5- Justifier oralement votre organisation et votre action .</b></p>	<p>Durée prévue : 1h30</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de liaison</li> <li>- A disposition : paquet de gâteaux secs, recette.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Enoncer et justifier la conduite à tenir pour le soin du genou et sa surveillance	P70
Justifier la position à faire adopter pour la toilette et le soin de l'enfant afin d'assurer le confort et la sécurité	P80
Justifier le bio nettoyage des chaises et des tables	P78
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles de la préparation	P81

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 élève de BEP CSS en PFE dans un service de pédiatrie. Kader, 10 ans, sort aujourd'hui de l'hôpital. Il est remplacé par Olivier, 6 ans. Olivier est pris soudainement de saignement de nez. L'aide-soignante, votre tutrice, vous confie les tâches suivantes :</p> <p>☞ <b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser le bio nettoyage du lit et sa réfection totale pour l'arrivée d'Olivier</li> <li>- Préparer une salade de fruits frais pour Olivier</li> <li>- Réaliser les premiers soins</li> </ul> <p><b>1. Réaliser les différentes actions dans un ordre logique</b></p> <p><b>2. Justifier oralement votre organisation et vos actions</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1 heure30</li> <li>• Documents remis :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- document de liaison</li> <li>- recette</li> </ul> </li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C31	P : 28
Techniques de prévention et de sécurité	C34	P : 35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C35	P : 37
Techniques de préparation des collations	C36	P : 39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du Référentiel
Indiquer les critères à respecter et les positions à adopter lors de la réfection de lit	P : 78
Indiquer la conduite à tenir face à un saignement de nez	P : 80
Justifier l'intérêt du bio nettoyage avant l'arrivée d'Olivier	P : 78
Indiquer les 3 formes de commercialisation des fruits et pour chacune, leurs conditions de stockage et de conservation	P : 77

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans une crèche collective. L'auxiliaire de puériculture qui est votre tuteur vous demande de vous occuper d'Amélie, 5 mois, qui s'est griffée la joue et saigne légèrement. .</p> <p><b>VOUS DEVEZ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stériliser à chaud 6 biberons propres.</li> <li>- Effectuer le change d'Amélie et l'installer dans son lit.</li> <li>- Réaliser les premiers soins.</li> <li>- Préparer un jus de fruit pour Julien 3 ans.</li> </ul> <p>1- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.            2- Justifier oralement votre organisation et votre action.</p>	<p>Durée prévue : 1h 30min</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 biberons propres.</li> <li>- 2 oranges.</li> <li>- 1 pomme.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C.311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C.342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C.353	P38
Techniques de préparation des collations	C.361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
-Justifier la technique de couchage de l'enfant en fonction de son degré d'autonomie.	P78
-Justifier le choix du produit pour le soin de la peau.	P76
-Indiquer 3 règles d'hygiène à observer concernant le biberon lors de la stérilisation.	P80
-Justifier l'intérêt de « la marche en avant ».	P78

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



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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans un centre de loisirs maternel sans hébergement . L'animatrice vous confie 5 enfants de 5 ans avec lesquels vous devez réaliser un gâteau d'anniversaire.</p> <p>Au cours du goûter, Sandra se brûle légèrement l'index gauche avec une bougie, et présente une cloque (phlyctène).</p> <p><b>-Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un gâteau au yaourt que vous décorerez.</li> <li>- Assurer les soins d'hygiène (mains) avant le goûter.</li> <li>- Bio nettoyer la table pour le goûter.</li> <li>- Assurer les premiers soins.</li> </ul> <p><b>1- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b>  <b>2- Justifier oralement votre organisation et votre action.</b></p>	<p>Durée prévue :1h30min</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recette du gâteau au yaourt.</li> <li>- Bougies d'anniversaire.</li> <li>- Gelée de groseille.</li> <li>- « Smarties » .</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C.311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C.342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C.351	P37
Techniques de préparation des collations	C.361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
- Justifier le choix du produit utilisé pour le lavage des mains	P76
- Enoncer et justifier la conduite à tenir face ce type de brûlure.	P80
. - Définir le Bio nettoyage et indiquer les matériels et produits utilisés pour le réaliser	P80-76
. - Indiqué 2 conditions de réussite de la préparation du gâteau d'anniversaire	P78

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans une halte garderie «Les Bleuets ». Au lever de la sieste, la petite Caroline, 1 an, présente une rougeur à la joue gauche (piqûre d'insecte). L'auxiliaire de puériculture vous demande de vous occuper de Caroline.</p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser le change de Caroline.</li> <li>- Préparer le goûter de 5 enfants de la section : compote de pommes avec gâteaux secs et un verre de lait.</li> <li>- Assurer les premiers soins.</li> <li>- Bio nettoyer le plan de travail.</li> </ul> <p><b>1- Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b>  <b>2- Justifier oralement votre organisation et votre action.</b></p>	<p>Durée prévue :1h30min</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cahier de liaison</li> <li>- Plan de travail nettoyé en début de tâche.</li> <li>- 1 paquet de gâteaux secs.</li> <li>- 4 pommes.</li> <li>- Sucre à volonté.</li> <li>- Sucre vanillé.</li> <li>- 1 citron.</li> <li>- Lait.</li> <li>- Produit de nettoyage et de désinfection à disposition.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C.311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C.342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C.351	P37
Techniques de préparation des collations	C.361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
- Justifier les accessoires à utiliser pour assurer le confort et éviter les altérations de la peau.	P78
- Justifier le choix du produit pour le soin de la plaie.	P76
- Indiquer le ou les produits à utiliser pour le bio nettoyage, justifier votre réponse	P76
- Indiquer 3 formes de commercialisation du lait et les conditions de stockage de celui que vous avez utilisé	P77

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS dans une halte garderie, au mois de mai. Vous avez en charge 5 enfants de 4 ans. En jouant dans le jardin, Florian tombe dans une flaqué d'eau et se blesse superficiellement au genou droit.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un gâteau marbré au chocolat,</li> <li>- Effectuer le change du pantalon mouillé,</li> <li>- Effectuer le lavage du sol déjà dépoussiéré,</li> <li>- Assurer les premiers soins.</li> </ul> <p>1. Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique,            2. Justifier oralement votre organisation et votre action.</p>	<p>Durée prévue : 1 h 30</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recette du gâteau marbré</li> <li>- Cahier 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 351	P 37
Techniques de préparation des collations	C 361	P 39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
1. Justifier la technique d'habillage en fonction du degré d'autonomie,	P 76
2. Justifier le choix du produit pour le soin de la peau et de la conduite à tenir,	P 78
3. Justifier l'intérêt de la technique des 2 seaux pour le lavage du sol,	P 78
4. Indiquer les conditions de stockage et de conservation de la farine. Justifier votre réponse.	P 77

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

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE à la crèche « Les lutins », Barbara 6 mois, se réveille en pleurs, un moustique l'a piquée au bras droit.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le change de Barbara,</li> <li>- Préparer son biberon,</li> <li>- Bio nettoyer le plan de travail de la cuisine,</li> <li>- Réaliser les premiers soins.</li> </ul> <p>1. Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique,            2. Justifier oralement votre organisation et votre action.</p>	<p>Durée prévue : 1 h 30</p> <p>Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cahier de liaison</li> <li>- laits, biberon</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 :	Page du référentiel
1. Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau,	P 78
2. Justifier le produit utilisé pour le soin de la piqûre,	P 76
3. Justifier le choix du produit utilisé pour la désinfection du plan de travail,	P 76
4. Indiquer les mentions sur la bouteille d'eau et la boîte de lait. Justifier vos réponses.	P 77

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans le centre de loisirs maternel sans hébergement « Les Découvertes ». L'animatrice vous demande de vous occuper d'un groupe de 4 enfants de 6 ans. Avant le goûter, les enfants jouent dans le jardin. Amaury tombe et se relève en saignant du nez.</p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver le visage d'Amaury ;</li> <li>- Réaliser des crêpes pour le goûter de ces 4 enfants ;</li> <li>- Assurer le bio nettoyage du poste de travail ;</li> <li>-Réaliser les premiers soins.</li> </ul> <p><b>1.Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b>  <b>2.Justifier oralement votre organisation et votre action</b></p>	<p>Durée prévue : 1 heure 30</p> <p>Documents remis : Recette ;cahier de liaison ; à disposition : Laits UHT, pasteurisé, cru, en poudre.</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C366	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Indiquer les conditions optimales de réalisation des soins en fonction du degré d'autonomie de l'utilisateur	P78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face au saignement de nez	P80
Indiquer les conditions de réussite du bio nettoyage du poste de travail	P78
Indiquer les différentes formes de commercialisation du lait et justifier le choix du lait utilisé pour la préparation	P77

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève en BEP CSS en PFE en crèche collective .L'aide-soignante vous demande de vous occuper de Nicolas, 4 mois, qui saigne de la joue droite après s'être griffé.</p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-préparer le biberon de lait de Nicolas,</li> <li>-Effectuer la toilette complète sur le matelas à langer,</li> <li>-Stériliser à froid 2 biberons,</li> <li>-Agir face à la griffure.</li> </ul> <p>1. Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.            2. Justifier oralement votre organisation et votre action.</p>	<p><u>Durée prévue :</u> 2 heures</p> <p><u>Documents remis :</u> A disposition :matériels et produits du poste de change et de la salle de soins, vêtements propres, biberons : propres, sales, stérilisés (1), laits infantiles, cahier de transmissions.</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du Référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C341	P35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	P38
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du Référentiel
Justifier la conduite à tenir, durant la toilette complète, pour assurer le confort et la sécurité de l'utilisateur ;	P78
Indiquer et justifier la conduite à tenir pour le soin de la griffure ;	P80
Indiquer 3 règles d'hygiène à respecter lors de la stérilisation à froid des biberons ;	P78
Indiquer 3 règles d'hygiène à respecter lors de la préparation des biberons de lait.	P78

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

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève en BEP CSS en PFE dans une crèche collective. L'auxiliaire de puériculture vous demande de vous occuper de Marie, 5 mois, qui s'est griffée la joue gauche et saigne légèrement.</p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Installer Marie dans son lit,</li> <li>-Réaliser un balayage humide du couloir</li> <li>-Préparer un biberon de lait pour Abdelkader, 3 mois,</li> <li>-Réaliser les premiers soins.</li> </ul> <p><b>1.réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b>  <b>2.justifier oralement votre organisation et votre action.</b></p>	<p><u>Durée prévue :</u> 1 heure 30</p> <p><u>Documents remis :</u> A disposition :matériels et produits des postes de change et de soins, vêtements propres, Biberons : propres, stérilisés, laits infantiles, balais, Chariot d'entretien, cahier de transmissions.</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Justifier la technique de couchage de l'enfant en fonction de son degré d'autonomie ;	P78
Justifier le choix du produit pour le soin de la peau ;	P76
Indiquer 2 règles à respecter lors du balayage humide ;	P75
Indiquer les conditions de stockage et les critères de choix, d'une eau destinée à la préparation d'un biberon de lait.	P81

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><u>Sujet</u></b></p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE au centre de loisirs sans hébergement. Vous surveillez un groupe d'enfants. L'un d'eux, Jérôme, 2 ans, fait une chute et se blesse au genou. La plaie peu profonde saigne et est souillée de terre.</p> <p>L'animateur vous demande de donner les premiers soins.</p> <p>Vous procéderez au nettoyage du matériel et assurerez la prise du goûter de Jérôme pour lequel vous aurez préparé une semoule aux raisins (recette fournie)</p> <p>Analysez la situation et réalisez.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	Page du référentiel
Justifier votre attitude par rapport à Jérôme	p 78
Énoncer la technique à adopter face à la situation	p 80
Définir le terme bio nettoyage	p 76
Énoncer le principe de fonctionnement d'une plaque de cuisson classique	p 75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : ... .. /200.

Candidat : NOM : .....

Prénom : .....

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b><u>Sujet</u></b></p> <p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE en crèche. L'auxiliaire de puériculture vous demande de changer la couche de Guillaume, 8 mois, qui a uriné. Vous nettoierez le plan de travail.          Vous remettez Guillaume dans son lit, il se heurte le front contre les barreaux du lit en attrapant son jouet. Vous préparez un biberon avec des céréales instantanées.          Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
Indiquer l'intérêt de la toilette de la région génitale	p 78
Indiquer l'intérêt du froid sur une bosse	p 80
Citer les 2 procédés permettant de désinfecter le matériel de biberonnerie	p 80
Énoncer le principe de la confection de biberons	p 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1      N°2

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Sujet</b></p> <p>Vous effectuez votre PFE dans une crèche. L'auxiliaire de puériculture vous demande de refaire le lit de Ludovic, 2 ans, et de nettoyer le plan de travail. Pendant qu'il joue, vous vous apercevez qu'il saigne du nez. Vous devez ensuite préparer des palets de dames pour le goûter de 2 enfants.</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis : Recette</p>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du Référentiel
Justifier l'intérêt de refaire totalement ou partiellement le lit	p 78
Justifier l'intérêt de la compression nasale	p 80
Indiquer et justifier les produits nécessaires au nettoyage du plan de travail	p 76
Énoncer le principe de fonctionnement du four à chaleur tournante	p 75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

Candidat : NOM : .....

Prénom : .....

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b><u>Sujet</u></b></p> <p>Vous effectuez votre PFE dans une crèche. L'auxiliaire de puériculture vous demande de nettoyer les jeux choisis par le petit Thomas âgé de 4 mois, de préparer le tapis de sol, les anneaux de dentition et ses jouets, puis d'installer l'enfant. Celui-ci est très agité et pleure beaucoup. Préparez un biberon avec céréales instantanées.</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

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

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du Référentiel
Justifier la conduite à tenir face à la situation	p 78
Indiquer les différents degrés d'une brûlure thermique	p 80
Énoncer et justifier 2 précautions à prendre pour nettoyer correctement un biberon avant sa désinfection	p 80
Énoncer le principe de la confection de biberons	p 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

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

Candidat : NOM : .....

Prénom : .....

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p><b>Sujet</b></p> <p>Vous êtes élève BEP CSS, vous effectuez votre PFE dans une crèche. Guillaume, 2 ans, tombe dans le bac à sable. Il s'est écorché le genou et a le visage couvert de sable. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser la toilette du visage, d'effectuer le soin de sa plaie au genou et de nettoyer la table pour son goûter. Préparez des palets de dame pour le goûter de 2 enfants. Analyser la situation et réaliser</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis : Recette</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	<u>Page du référentiel</u>
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	p 33
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	p 35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	p 38
Techniques de préparation des collations	C 361	p 39

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
Définir l'intérêt du sens du lavage pour les yeux	p 78
Indiquer l'intérêt du savon pour nettoyer une plaie	p 80
Énoncer le principe du bio nettoyage	p 76
Énoncer et justifier les règles d'hygiène à respecter lors de la réalisation de la collation	p 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Sujet</b></p> <p>Vous êtes élève BEP CSS en PFE dans une crèche. Laurent, 6 mois, pleure ; il s'est écorché la paume de la main avec un jouet. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser les premiers soins, de décontaminer ses jouets en caoutchouc et de refaire son lit. Vous lui préparerez un biberon avec des céréales instantanées.</p> <p>Analyser la situation et réaliser.</p>	<p>. Durée prévue :</p> <p>. Documents remis (à préciser)</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	p 29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	p 35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	p 38
Techniques de préparation des collations	C 361	p 39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <i>Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i> )	Page du référentiel
Indiquer la position recommandée pour coucher un nourrisson et son intérêt	p 78
Indiquer les critères d'un bon lavage hygiénique des mains avant un soin de plaie	p 80
Citer 3 précautions de stockage et d'utilisation des produits décontaminants	p 76
Énoncer le principe de la confection des biberons	p 81

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Etablissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT** :    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la crèche des « Petits Lutins ».</p> <p>L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De changer Margot</li> </ul> <p>Vous vous apercevez qu'elle souffre d'un léger érythème fessier. L'auxiliaire vous demande alors :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ D'agir sur l'érythème fessier</li> <li>➤ De lui préparer son biberon de 120 ml et</li> <li>➤ De le stériliser</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>durée prévue</b> : 2H</li> <li>• <b>Documents remis</b> :           <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Margot</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la notice d'emploi des stérilisateurs</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

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

<b>SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)</b>	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Justifier l'intérêt du sens de lavage des fesses	78
➤ Indiquer la conduite à tenir pour éviter l'érythème fessier	78
➤ Indiquer le mode d'action de la stérilisation à chaud et celui de la stérilisation à froid	75/81
➤ Définir les A. L. D. et justifier votre choix dans cette situation	77

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Établissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

CANDIDAT :    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

<u>INTITULE DE LA SITUATION</u>	<u>CONDITIONS DE REALISATION</u>
<p>Nous sommes fin juin et vous effectuez votre PFE de BEP CSS à la crèche municipale « les Ribambelles ». L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De donner le bain à Julia, de changer ses vêtements puis de l'installer dans son transat</li> <li>➤ De préparer une bouillie</li> <li>➤ Puis de procéder au nettoyage du matériel utilisé</li> </ul> <p>Pendant ce temps, un enfant plus âgé tape accidentellement sur le front de Julia avec un jouet en bois. Julia pleure et a une bosse. L'auxiliaire de puériculture vous demande alors :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De réaliser les premiers soins</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>durée prévue</u> : 2 H</li> <li>• <u>Documents remis</u> :           <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Julia</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la liste de denrées</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

<u>TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES</u>	<u>REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE</u>	<u>PAGE DU REFERENTIEL</u>
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 343	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	38
Techniques de préparation des collations	C362	39

<u>SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)</u>	<u>PAGE DU REFERENTIEL</u>
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer la matière textile à privilégier au contact de la peau d'un bébé et justifier votre réponse	74
➤ Indiquer l'intérêt du froid sur une bosse	80
➤ Définir le terme nettoyage	80
➤ Indiquer la transformation qui s'opère sur l'amidon en cours de cuisson	81

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Etablissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la crèche « des Toupies ». L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De préparer un lit pour l'arrivée d'un nouvel enfant</li> <li>➤ De préparer un biberon pour Eléa avant</li> <li>➤ De le stériliser</li> </ul> <p>En venant chercher sa petite sœur, Elise, 16 ans, se cogne et elle saigne du nez. Sur demande de l'auxiliaire de puéricultrice vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réaliser les premiers soins</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>durée prévue : 2 H</b></li> <li>• <b>Documents remis :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Eléa</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la notice d'emploi des stérilisateurs</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C353	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer comment on doit coucher un nourrisson en précisant pourquoi	78
➤ Indiquer l'intérêt de la compression lors d'un saignement de nez	80
➤ Distinguer l'action de la stérilisation à chaud et à froid	75/81
➤ Définir les A. L. D. et justifier votre choix	77

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**



**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Etablissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p>Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la crèche « les Ribambelles ». Vous devez assurer le lever de Julia après la sieste et vous constatez qu'elle est souillée. L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De procéder au change</li> <li>➤ De lui préparer une bouillie pour son goûter</li> </ul> <p>David, un autre enfant de la crèche, se brûle au bras droit. L'auxiliaire de puériculture vous demande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ D'effectuer les premiers gestes</li> <li>➤ Puis de procéder à la décontamination hebdomadaire des jouets</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>durée prévue : 2 H</b></li> <li>• <b>Documents remis :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Julia</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la liste des denrées</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

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

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer ce qu'on entend par Mort Subite du Nourrisson puis préciser comment on peut l'éviter	78
➤ Indiquer le rôle de l'eau froide sur une brûlure thermique simple	80
➤ Justifier la nécessité d'une décontamination hebdomadaire des jouets dans une crèche	80
➤ Indiquer quelle est la transformation de l'amidon au cours de la cuisson	81

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Etablissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p>Vous êtes élève BEP CSS en PFE en petite section de la maternelle « les Petits Génies ». L'institutrice vous demande de vous occuper de Pierre qui est tombé dans le bac à sable. Il a une plaie au genou droit et du sable plein le visage. Vous devez donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réaliser la toilette de son visage</li> <li>➤ D'effectuer le soin de sa plaie</li> </ul> <p>Pour la fête de l'école, l'animatrice vous demande d'aider l'ATSEM à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réaliser des crêpes puis</li> <li>➤ Nettoyer la table autour de laquelle ils étaient installés.</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>durée prévue</u> :</b> 2 H</li> <li>• <b><u>Documents remis</u> :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Pierre</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la liste des denrées</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> <li>➤ la recette de la pâte à crêpes</li> </ul> </li> </ul>

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Définir produit d'hygiène corporelle puis faire la distinction avec un produit cosmétique	76
➤ Indiquer l'intérêt du savon pour nettoyer une plaie puis expliquer pourquoi on n'utilise pas un antiseptique coloré	80
➤ Définir le terme nettoyage	80
➤ Indiquer l'action de la chaleur sur les protéines contenus dans le lait et les œufs	81

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Établissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la crèche parentale « Où tu crèches ? ».</p> <p>Ce matin, vous aidez l'auxiliaire de puériculture à préparer le goûter des enfants de la grande section. Vous devez donc, sur sa demande :</p> <p>➤ Réaliser un flan</p> <p>Driss, de la petite section, s'est fait une écorchure avec un jouet à la main droite. L'auxiliaire de puéricultrice vous demande :</p> <p>➤ De réaliser les premiers soins</p> <p>➤ De décontaminer et</p> <p>➤ De faire son lit avant de le coucher</p> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Durée prévue</u> :</b> 2 H</li> <li>• <b><u>Documents remis</u> :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Driss</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> <li>➤ le mode d'emploi du flan industriel</li> </ul> </li> </ul>

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer la position recommandée actuellement pour coucher les nourrissons et justifier son intérêt	78
➤ Indiquer l'intérêt de vérifier la vaccination du tétanos lors d'une plaie	80
➤ Justifier le choix du produit utilisé pour la décontamination	76
➤ Indiquer les différentes gammes alimentaires et préciser celle dont fait partie le flan	77

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Établissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p>Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la crèche « des Petits Lutins ». L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De changer Margot qui présente un léger érythème fessier</li> <li>➤ De lui préparer une compote de fruits</li> </ul> <p>Au cours d'un jeu extérieur, Vincent, 21 mois, tombe et s'écorche le genou gauche. L'auxiliaire de puériculture vous demande alors :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De procéder au soin de la plaie</li> <li>➤ Puis de procéder à la désinfection du réfrigérateur</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Durée prévue :</u></b> 2H</li> <li>• <b><u>Documents remis :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Margot</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la liste des denrées</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

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

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer la conduite à tenir pour éviter l'érythème fessier	78
➤ Indiquer les caractéristiques d'une plaie simple	80
➤ Indiquer les règles qui permettent d'obtenir une désinfection efficace	80
➤ Indiquer comment préserver les vitamines au cours de la préparation de la compote	81

SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Etablissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la crèche parentale « Où tu crèches ? ».</p> <p>L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ D'effectuer la toilette du visage de Driss</li> <li>➤ De réaliser son biberon de 210 ml</li> <li>➤ De le stériliser</li> </ul> <p>En testant la température du lait sur sa main gauche, l'auxiliaire se brûle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vous effectuez le soin de sa brûlure sur sa demande</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue :</b> 2 H</li> <li>• <b>Documents remis :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Driss</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la feuille de température</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C353	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer l'intérêt du sens de lavage des yeux	78
➤ Indiquer les caractéristiques qui permettent de reconnaître une brûlure thermique simple	80
➤ Enoncer le principe de la stérilisation à chaud	75
➤ Justifier votre choix par rapport à l'A.L.D.	77

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Etablissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la crèche municipale « des Toupies ».</p> <p>L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De changer Maxime</li> </ul> <p>Il s'est fait piquer par un insecte à la main droite. La puéricultrice vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ D'effectuer les premiers soins</li> <li>➤ De lui préparer une compote de fruits</li> <li>➤ Puis de procéder au nettoyage du four à micro-ondes</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Durée prévue</u> :</b> 2 H</li> <li>• <b><u>Documents remis</u> :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Maxime</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer l'intérêt du sens de nettoyage lors du change	78
➤ Indiquer l'intérêt du froid sur une piqûre	80
➤ Justifier l'intérêt d'un entretien régulier du four à micro-ondes	75
➤ Indiquer comment préserver les vitamines au cours de la préparation de la compote	81

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Etablissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p>Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la halte garderie « Sur le pouce ». Vous surveillez des enfants dans le parc et vous constatez que Eléa a vomi sur ses vêtements et ses jouets. L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <p>➤ D'effectuer la toilette de son visage</p> <p>Quand vous avez fini, Adrien (14 mois) pleure ; il s'est cogné contre une petite barrière. Une bosse commence à apparaître :</p> <p>➤ Vous effectuez les premiers soins</p> <p>Puis, l'auxiliaire vous demande :</p> <p>➤ de nettoyer les plaques de cuisson</p> <p>➤ De réaliser une bouillie</p> <p><b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>durée prévue</u> : 2 H</b></li> <li>• <b><u>Documents remis</u> :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Eléa</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la liste des denrées</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

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

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer l'intérêt du sens de lavage des yeux	78
➤ Indiquer l'intérêt du froid sur une bosse	80
➤ Indiquer le mode d'action d'un abrasif	76
➤ Indiquer les transformations de l'amidon lors de la préparation d'une bouillie	81

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**

**BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES**  
**EPREUVE EP 1 – TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES**  
 Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

**Cachet de l'Etablissement scolaire**

CCF en établissement de formation :     N°1     N°2    Date de l'évaluation :

**CANDIDAT :**    Nom : \_\_\_\_\_    Prénom : \_\_\_\_\_

INTITULE DE LA SITUATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p style="text-align: center;">Vous êtes élève BEP CSS en PFE à la crèche municipale « des Toupies».</p> <p>L'auxiliaire de puériculture vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ D'effectuer le change de Eléa puis de l'installer dans son transat</li> <li>➤ De préparer le déjeuner : une purée de carottes</li> <li>➤ De procéder au nettoyage du four à micro-ondes de la crèche</li> </ul> <p>Lorsque sa maman vient chercher Eléa avec son frère Paul âgé de 6 ans pleure. Vous vous apercevez qu'il saigne du nez. L'auxiliaire de puériculture vous demande alors :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ D'effectuer les premiers soins <b>Analyser la situation et réaliser le travail demandé</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>durée prévue</u> : 2 H</b></li> <li>• <b><u>Documents remis</u> :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le carnet de liaison où se trouve le dossier de soins de Eléa</li> <li>➤ le cahier de transmissions</li> <li>➤ la liste des denrées</li> <li>➤ la notice d'emploi des produits d'entretien</li> </ul> </li> </ul>

<u>TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EVALUEES</u>	REFERENCE DES SAVOIR-FAIRE	PAGE DU REFERENTIEL
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C362	39

<b>SAVOIRS TECHNOLOGIQUES EVALUES (à l'oral)</b>	PAGE DU REFERENTIEL
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <i>(une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
➤ Indiquer la conduite à tenir pour éviter l'érythème fessier	78
➤ Indiquer l'intérêt de la compression nasale	80
➤ Justifier l'intérêt d'un nettoyage régulier du micro-onde	75/80
➤ Indiquer comment préserver les vitamines au cours de la préparation et de la cuisson de la purée	81

**SIGNATURE DU PROFESSIONNEL (nom et qualité) :**



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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N°2

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

Candidat : NOM.....

Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP CSS en PFE dans le centre de loisirs maternel sans hébergement « Les Découvertes ». L'animatrice vous demande de vous occuper d'un groupe de 4 enfants de 6 ans .Avant le goûter , les enfants jouent dans le jardin. Amaury, tombe et se relève en saignant du nez.</p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laver le visage d'Amaury ;</li> <li>Réaliser des crêpes pour le goûter de ces 4 enfants ;</li> <li>Assurer le bio nettoyage du poste de travail ;</li> <li>Réaliser les premiers soins.</li> </ul> <p><b>1.Réaliser les différentes actions dans un ordre chronologique.</b></p> <p><b>2.Justifier oralement votre organisation et votre action.</b></p>	<p>Durée prévue : 1 heure 30</p> <p>Documents remis :</p> <p>Recette, cahier de liaison ;matériel et produits à disposition ;</p> <p>Laits UHT, pasteurisé, cru, en poudre.</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	P28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	P37
Techniques de préparation des collations	C366	P39

Savoirs technologiques évalués à l'oral :	Page du référentiel
Indiquer les conditions optimales de réalisation des soins en fonction du degré d'autonomie de l'utilisateur.	P78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face au saignement de nez.	P80
Indiquer les conditions de réussite du bio nettoyage du poste de travail	P78
Indiquer les différentes formes de commercialisation du lait et justifier le choix du lait utilisé pour la préparation.	P77

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

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

**Cachet de l'établissement**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre P.F.E. en crèche.            SEBASTIEN (3 mois) arrive vers 9 heures à la crèche            Accompagné de sa mère très pressée. Elle n'a pu lui donner son bain. L'auxiliaire de puériculture vous demande de lui donner un bain. Vous devez effectuer le nettoyage de la baignoire. Le bain pris, vous lui préparez un biberon. Vous trouvez une personne au sol dans une pièce enfumée. Agissez en conséquence.  <b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucuns)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	39
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	49
Techniques de préparation des collations	C 361	50

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier l'ordre des différentes étapes du bain	90
Justifier de votre technique	91
Expliquer le mode d'action d'un désinfectant	91
Justifier l'importance du respect du grammage lors de votre tâche	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>En P.F.E, dans une mini-crèche, la Directrice vous demande de vous occuper d'AURELIE, 5 mois. Vous devez lui préparer une purée instantanée. Après déjeuner, AURELIE est en sous-vêtement, elle vient de prendre son repas de midi et elle a le visage et les mains barbouillés de purée. Vous devez la nettoyer puis l'habiller pour la mettre sur le tapis de jeux. L'auxiliaire vous demande de nettoyer et désinfecter le matelas du lit d' AURELIE et de le refaire. Un enfant vient de tomber, il a une petite plaie à la main. Agissez en conséquence.</p> <p><b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>Documents remis (aucuns)</li> <li>Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	<b>Référence des Savoir-Faire</b>	<u>Page du référentiel</u>
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 311	41
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	49
Techniques de préparation des collations	C 361	50

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier le choix de vos vêtements	89-90
Enoncer la conduite à tenir face à une plaie simple	91
Justifier le choix des produits pour le nettoyage et la désinfection du matelas	87
Enoncer deux précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires de la purée	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre P.F.E. en crèche.            La Directrice vous demande de préparer une crème pâtissière.            Le lait a débordé, vous nettoyez le dessus de la cuisinière.            Madame DUVAL arrive à 9 heures avec NICOLAS,            3 mois, qui vient de vomir son biberon du matin.            Vous devez le changer et refaire son lit. Votre collègue vous            dit qu'elle ne sent pas bien. Agissez en conséquence            Analysez la situation et réalisez les différentes actions  <b>dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucuns)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Présenter les mesures d'hygiène nécessaires	89
Indiquer les troubles à identifier au cours d'un malaise	91
Justifier les règles et précautions d'utilisation d'un désinfectant	87
Indiquer les règles concernant le stockage des produits alimentaires	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<b>Intitulé de la situation</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>Elève de B.E.P. C.S.S. vous êtes en P.F.E. en centre de loisirs, sous la responsabilité de l'animateur.</p> <p>Vous effectuez votre P.F.E. dans un centre de loisirs.</p> <p>En vue du goûter, vous préparez une compote. Après le goûter, vous êtes chargée de laver Eric, 2 ans.</p> <p>Vous remettez en état la table du goûter. Un enfant vient de tomber, il a une petite plaie à la main. Agissez</p> <p>Analysez la situation et réalisez les différentes actions</p> <p><b>dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucuns)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

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

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
<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>
Enoncer le degré de participation possible de Eric	90
Indiquer les différents signes de l'infection	91
Indiquer le rôle du bio nettoyage	91
Enoncer des règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation de la gazinière	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**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes chargée par la Directrice de préparer le goûter pour 6 enfants (2-3 ans) de la halte-garderie, dans laquelle vous effectuez votre P.F.E. Vous réalisez une mousse au chocolat. Vous aidez MAXIME à se laver les mains juste avant de passer à table. Vous procédez à l'entretien et au rangement du matériel. Un enfant vient de tomber dans la cour. Il se plaint d'une douleur à l'avant-bras. Agissez en conséquence..</p> <p><b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucuns)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	44
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier votre technique en fonction du degré d'autonomie des enfants	90
Enoncer la conduite à tenir pour une suspicion de fracture	91
Justifier le choix en fonction des matériaux entretenus, des produits utilisés	91
Expliquer le rôle du stockage de la collation au réfrigérateur	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuer votre P.F.E. en crèche, l'auxiliaire de puériculture vous demande de vous occuper de Thomas. Au cours des jeux, dans le jardin de la crèche, THOMAS, 3 ans, tombe du toboggan dans une flaque d'eau. Effectuez le change de la salopette.</p> <p>L'auxiliaire vous demande de stériliser à chaud 6 biberons qui viennent d'être nettoyés et de préparer une compote pour le goûter. Un enfant vient de tomber dans la cour. Il se plaint d'une douleur au dos. Agissez en conséquence.</p> <p><b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucuns)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	45
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	49
Techniques de préparation des collations	C 361	50

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Décrire l'attitude éducative pour l'apprentissage de l'habillage	90
Justifier votre technique	91
Indiquer et les avantages et les inconvénients propres à chaque technique de stérilisation	86
Enoncer et justifier l'ordre des différentes opérations lors de la préparation de la collation.	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre P.F.E. en crèche.            L'auxiliaire de puériculture vous demande de stériliser à froid 2 biberons, puis de préparer le biberon de MATHIEU, 3 mois.            Au cours du goûter, MATHIEU renverse son jus d'orange sur la table, et salit sa salopette, vous devez lui changer ses vêtements. Un enfant vient de tomber dans la cour, il se plaint d'une douleur vive à la jambe.            Agissez en conséquence..</p> <p><b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucuns)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	41
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	49
Techniques de préparation des collations	C 361	50

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier la position à faire adopter pour le change de Thomas	82
Identifier la conduite à tenir	91
Justifier le mode opératoire de votre appareil	86
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires de la préparation.	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

**Cachet de l'établissement**

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>En P.F.E., en crèche, la puéricultrice vous demande de changer NICOLAS, 6 mois. Il a la diarrhée. Vous le changez. Vous effectuez le nettoyage et la désinfection du plan de travail. La puéricultrice vous demande de lui préparer un potage mixé aux légumes. L'agent de service vient de se brûler à l'avant-bras en préparant le repas. Agissez en conséquence.</p> <p><b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>Documents remis (aucuns)</li> <li>Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	c 311	39
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Citer les étapes du protocole du change	89
Indiquer les signes d'infection	91
Justifier le choix de vos produits lors de l'entretien du plan de travail	87
Enoncer et justifier les règles de sécurité relative à l'utilisation d'un appareil électrique	86

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE en crèche.            Vous devez réaliser un quatre-quarts à l'occasion des trois ans de JULIEN. MELANIE, 6 mois, pleure dans son lit, elle semble fiévreuse. L'auxiliaire de puériculture vous demande de lui prendre sa température axillaire et de la changer.            Vous nettoyez et remettez en ordre le matériel utilisé.  <b>Analysez la situation, et réalisez les différentes actions dans un ordre logique.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis : recette</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier les règles d'hygiène à appliquer	89
Indiquer la conduite à tenir en cas de fièvre	91
Enoncer le but de la désinfection	87
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités organoleptiques de la préparation.	83

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous accomplissez votre P.F.E. en crèche collective.            La Directrice vous demande de préparer le biberon d'AMINE, 3 mois, puis de nettoyer et stériliser le biberon.            Vous disposez d'un bac Milton.            Suite à des régurgitations, vous changez AMINE, vous constatez qu'il est rouge et que son front est chaud.            Agissez en conséquence..            L'auxiliaire de puériculture vous demande de lui prendre la température axillaire.  <b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucuns)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

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

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier le mode opératoire de la préparation du matériel	92
Indiquer le mode de fonctionnement du thermomètre médical utilisé	89-91
Indiquer les avantages et les inconvénients de ces deux techniques de stérilisation	92
Enoncer et justifier l'ordre des différentes opérations lors de la préparation	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre PFE en Centre de Loisirs, après l'activité peinture l'animatrice vous charge de préparer un gâteau au yaourt pour 6 enfants(5-6 ans). Vous aidez les enfants à se laver les mains et vous les aidez à réaliser le gâteau. Un des enfants se brûle le bout du doigt en touchant le moule à gâteau, très chaud. Agissez en conséquence.. Vous procédez à l'entretien et au rangement.</p> <p><b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis recette</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 323	44
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	47
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 351	48
Techniques de préparation des collations	C 361	50

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Enoncer les principes du savon	87
Citer la conduite à tenir en cas de brûlures grave et simple	91
Justifier l'utilisation des produits	87
Enoncer des précautions à prendre pour conserver organoleptiques de la préparation	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. dans une crèche, Section des Moyens.            L'auxiliaire vous demande de réaliser une compote de pommes pour le goûter et de changer CHARLOTTE, 18 mois. En s'installant à table pour le goûter, elle s'est cognée le genou.            Agissez en conséquence. Vous procédez à l'entretien et au rangement  <b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>Documents remis (aucuns)</li> <li>Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
justifier la pertinence du geste et l'ordre dans l'exécution de la tâche	89-90
Justifier votre technique	91
Justifier le choix et le rôle de vos produits	87-91
Enoncer des caractéristiques attendues de la collation	92

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

**Cachet de l'établissement**

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<b>Intitulé de la situation</b>	<b>Conditions de réalisation</b>
<p>Vous accomplissez votre P.F.E. dans une crèche.            L'auxiliaire de puériculture vous demande de stériliser 6 biberons à chaud, d'effectuer la toilette du visage Remettre au lit ADELINÉ, 3 mois.            Vous devez lui préparer son biberon. L'auxiliaire a fait un faux pas, elle a mal à la cheville, Agissez en conséquence.  <b>Analysez la situation et réalisez les différentes actions dans un ordre logique.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 1h30 mn</li> <li>• Documents remis (aucuns)</li> <li>• Denrées nécessaires à la préparations</li> </ul>

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

<b>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier l'ordre logique et la pertinence du geste	90
Indiquer les personnes à alerter	91
Indiquer le mode opératoire de l'appareil	86
Indiquer la forme de commercialisation du produit laitier utilisé	88

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :