

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

Date ././2002

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale de BEP CSS en PFE, dans un centre de loisirs, vous êtes sous la responsabilité de l'animatrice. Avec elle, vous prenez en charge un groupe de cinq enfants pour organiser l'anniversaire de Léo, 4 ans. En soufflant les bougies de son gâteau, Léo se brûle le doigt.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agir face à la brûlure de Léo</li> <li>• Effectuer la toilette du visage de Léo</li> <li>• Dépoussiérer le sol par un balayage humide</li> <li>• Préparer une crème anglaise à base de préparation instantanée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser)</li> </ul> <p>Informations sur l'emballage du produit Cahier de transmission</p>

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

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifier l'ordre des différentes opérations pour la toilette	78
Justifier votre conduite à tenir face à la brûlure de Léo	80
Donner les objectifs de l'hygiène	80
Citer 2 précautions à prendre avant l'utilisation du produit	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1

N° 2

Candidat NOM:.....

Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale de BEP CSS en PFE, dans une crèche collective, dans la section des moyens, vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Après la sieste et le goûter, les enfants vont jouer au bac à sable. Elle vous demande de vous occuper de Léa (16 mois) qui s'est éraflée le genou avec un jouet du bac. La plaie saigne légèrement. Analysez la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agir sur la plaie</li> <li>• Nettoyer et désinfecter son lit</li> <li>• Effectuer le change de Léa qui est souillé de selles</li> <li>• Préparer une bouillie à base de maïzena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) informations sur l'emballage du produit Cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifier les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement	78
Donner la définition d'un antiseptique	76
Donner la différence entre propreté et hygiène	80
Citer les 2 précautions de réglage à prendre pour l'appareil de cuisson utilisé	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale de BEP CSS en PFE, dans une pouponnière, vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Elle vous demande de vous occuper de Célia, 3 mois qui est vêtue trop chaudement. Analysez la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiller Célia plus légèrement</li> <li>• Préparer son biberon</li> <li>• Stériliser à froid 2 biberons</li> <li>• Refaire le bandage du coude de votre collègue de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifiez votre choix des vêtements	78
Justifiez votre technique de bandage	78
Enoncer le principe de fonctionnement de la stérilisation	75
Justifier 2 précautions à prendre quant à l'utilisation des ALD	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elèves de terminale de BEP CSS en PFE, dans une pouponnière, sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture qui vous confie Julien. Il est 13 h 30 et elle vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Faire la toilette du visage de Julien, 1 mois, et de l'installer dans son lit</li> <li>Préparer son biberon pour 14 h 30 (vous utilisez un biberon stérilisé)</li> <li>Réaliser la stérilisation à froid de 2 biberons</li> <li>Au moment du couchage, vous le trouvez chaud. Agissez</li> </ul> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) Cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Donner la définition de la qualité d'un soin	71
Justifier votre conduite face à cette situation	77
Enoncer le principe de fonctionnement de la stérilisation à froid	75
Justifier 2 précautions à prendre quant à l'utilisation des ALD	80

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elèves de terminale de BEP CSS en PFE, dans une crèche, vous êtes sous la responsabilité de l'éducatrice de jeunes enfants. Elle vous confie un groupe de 3 enfants dont Jeremy, 12 mois. Il est en train de jouer dans les espaces extérieurs, soudain, il s'écorche le genou gauche en tombant.</p> <p>Analysez la situation et réalisez les tâches demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agir sur la plaie</li> <li>• Nettoyer et désinfecter un bac à jouets</li> <li>• Changer Jeremy</li> <li>• Préparer une crème pâtissière instantanée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Informations sur l'emballage du produit Cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à la blessure	80
Justifier l'utilisation des produits choisis	78
Citer les 2 conditions à respecter pour protéger la préparation avant sa consommation	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale de BEP CSS en PFE, dans une crèche collective, vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Elle vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'effectuer la remise en état du coin pâte à sel</li> <li>• De changer Sophie, 2 ans 1/2, qui a renversé sa brique de lait</li> <li>• De préparer la collation de 16 h : une mousse au chocolat</li> <li>• Un agent d'entretien tombe subitement au sol.</li> </ul> <p>Agissez Analysez la situation et réalisez les tâches demandées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Recette de la mousse au chocolat Ingrédients transmis au tableau Cahier de transmission</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifier votre technique en fonction du degré d'autonomie de Sophie	78
Indiquer les troubles à identifier	80
Justifier le choix du produit utilisé pour la remise en état	76
Enoncer les 2 règles de sécurité à respecter pour l'utilisation du mixer	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1

N° 2

Candidat NOM:..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en crèche sous la responsabilité d'une auxiliaire de Puériculture, on vous demande : d'installer Jérôme (5mois) dans un baby-relax, et de désinfecter son lit, puis de le refaire. Par la suite il faudra lui préparer un biberon de lait.</p> <p>En entrant dans la cuisine vous trouvez une employée au sol victime d'un malaise, agissez.</p> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Informations sur l'emballage du produit</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	37
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Enoncer 3 critères de qualité du résultat	78
Justifier le protocole du lavage des mains	79
Enoncer les précautions à prendre pour éviter la dégradation du matériel	80
Citer 2 critères de choix et de stockage des produits laitiers	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en crèche, sous la responsabilité d'une auxiliaire de Puériculture :</p> <p>Celle-ci vous demande de préparer le bain de Marie (4mois) après avoir désinfecté la baignoire, puis de faire son biberon de lait.</p> <p>Dans l'office vous découvrez la cuisinière qui vient de se blesser à la main avec un couteau et qui saigne. Agissez.</p> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Informations sur l'emballage du produit</li> <li>• Utiliser un biberon stérile</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39
Savoirs technologiques évalués (à l'oral)		
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel	
Justifier la conduite à tenir pour le bain	78	
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à la blessure	80	
Décoder les informations sur l'emballage du désinfectant	77	
Enoncer les principes de fonctionnement du chauffe-biberon	75	

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1

N° 2

**Candidat** NOM:..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en crèche sous la responsabilité d'une auxiliaire de Puériculture. On vous demande de nettoyer et désinfecter le bac à jouets. Par la suite vous devez faire la toilette du visage de Julie et lui préparer sa bouille de maïzena (la fillette est âgée de 9 mois) . Dans la lingerie, vous trouvez une personne qui se plaint d'un malaise. Agissez. Analyser la situation et réaliser les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Informations sur l'emballage du produit</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	38
Techniques de préparation des collations	C361	39
Savoirs technologiques évalués (à l'oral)		
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel	
Expliquer et justifier la position à adopter pour la toilette	78	
Indiquer les troubles à identifier en cas de malaise	80	
Indiquer les paramètres de la désinfection du matériel	80	
Énoncer 3 conditions d'utilisation de la plaque de cuisson	75	

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1 N° 2 

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en crèche sous la responsabilité d'une auxiliaire de puériculture. En grande section, on vous demande de changer Robin (2 ans) qui vient de faire pipi dans son pantalon. Il faut ensuite remettre en état le coin peinture avant de réaliser avec un petit groupe un gâteau au chocolat pour un anniversaire. Pendant cette activité un enfant se brûle à l'avant-bras. Agissez. Analyser la situation et réaliser les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Informations sur l'emballage du produit (gâteau semi-préparé)</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C323	34
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	37
Techniques de préparation des collations	C361	39
Savoirs technologiques évalués (à l'oral)		
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel	
Justifier la conduite à tenir en fonction de l'âge pour le change	78	
Justifier la conduite à tenir face à une brûlure	80	
Indiquer les paramètres de désinfection des locaux et équipements	80	
Justifier la quantité des ingrédients utilisés pour la réalisation du gâteau	77	

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1 N°2 

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en crèche sous la responsabilité d'une auxiliaire de puériculture. On vous demande de rhabiller Juliette (8mois) après son bain. Il faudra ensuite lui préparer un biberon de lait. Trois biberons sont à stériliser à froid dans l'office ou la cuisinière vient de se brûler avec du potage. Agissez. Analyser la situation et réaliser les tâches demandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi.</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Boîte de comprimés pour stérilisation à froid.</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation..	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour habiller Juliette et assurer son confort	80
Justifier le protocole du lavage des mains	79
Justifier la conduite à tenir face à une brûlure	80
Énoncer les conditions de stockage des laits pour nourrisson	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1 N° 2 

Candidat NOM:..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation	
<p>Elève en terminale BEP CSS en PFE en crèche sous la responsabilité d'une auxiliaire de puériculture. On vous demande de changer Guillaume (6mois) et de désinfecter son lit. Il faudra ensuite lui préparer une bouillie instantanée. Dans le couloir, vous trouvez une auxiliaire au sol, victime d'un malaise (pâleur, sueurs). Agissez. Analyser la situation et réaliser les tâches demandées .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée prévue</b> 2 heures maxi</li> <li>• <b>Documents remis</b> (à préciser)</li> <li>• Cahier de transmissions</li> <li>• Boîte de farine pour bouillie</li> </ul>	
Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour le confort de l'enfant	78
Indiquer le protocole du lavage des mains	80
Justifier la conduite à tenir face à ce malaise	79
Citer le produit utilisé et les conditions de stockage	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

Date ././2002

N° 2

**Candidat** NOM:..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. en crèche dans la section des petits. Vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Elle vous demande de vous occuper de Claire (6 mois). Analysez les différentes situations et réalisez les différentes tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous devez effectuer le change de la couche de Claire, qui est souillée (selles) et pleure dans son lit.</li> <li>• Pendant le change, vous constatez qu'elle s'est frottée le nez et saigne. Agissez en conséquence.</li> <li>• L'auxiliaire de puériculture vous demande aussi de nettoyer et désinfecter le chariot à linge.</li> <li>• Vous réalisez son biberon d'A.L.D.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue : 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Sujet (feuille de brouillon, salle adaptée, mannequin, matériels et produits)</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques des soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Indiquez la conduite à tenir pour le confort de l'enfant	78
Justifiez votre conduite à tenir face au saignement de nez	80
Donnez les objectifs de l'hygiène	80
Citez 2 précautions à prendre pour préserver les qualités sanitaires du biberon	79

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. dans une crèche, dans la section des grands. Vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Elle vous demande de vous occuper d'Etienne (âgé d'un an). Analyser les différentes situations et réaliser les tâches suivantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vous devez coucher Etienne pour la sieste. Amélie, (2 ans et demi) s'est égratignée le genou droit en jouant au ballon dans la cour.</li> <li>Vous agissez en conséquence.</li> </ul> <p>L'auxiliaire de puériculture vous demande également de nettoyer et désinfecter quelques objets. Vous préparer une bouillie de Maïzena.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue : 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) : sujet, feuille de brouillon, mannequin, salle adaptée, matériels et produits, recette sur emballage.</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifier les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement	78
Donner la définition d'un antiseptique	76
Donner la différence entre propreté et hygiène	80
Citer les 2 précautions de réglage à prendre pour l'appareil de cuisson utilisé	75

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

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

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous accomplissez votre P.F.E. en crèche, dans la section des grands. Vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Elle vous demande de prendre Mélanie (12 mois) en charge. Analysez les différentes situations et réalisez les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanie pleure dans son lit, elle est souillée suite à des urines. Vous devez changer Mélanie.</li> <li>Dans le coin lecture, en choisissant un livre, Sabrina (2 ans et demi) a été poussée et s'est cognée le front contre le bord de l'étagère. Réaliser le soin.</li> <li>Vous devez nettoyer et désinfecter son jouet préféré en caoutchouc.</li> <li>Vous devez réaliser pour le gâteau d'anniversaire un flan aux pruneaux à l'occasion des trois ans de Julien. (flan instantané).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) Sujet, brouillon, mannequin, matériels et produits, livres, jouet, recette sur emballage.</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifiez votre choix des vêtements	78
Justifiez votre technique de soin	78
Définir nettoyage et désinfection	75
Justifier les 2 précautions à prendre pour préserver les qualités sanitaires de la préparation	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N° 2

**Candidat**

**NOM :**

.....

**Prénom :**

.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en P.F.E. dans une crèche, section des moyens. Vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Elle vous demande de prendre en charge Pierre 2 ans. Analyser les différentes situations et réaliser les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pierre est tombé dans une cuvette d'eau. L'auxiliaire de puériculture vous demande de changer les vêtements de Pierre.</li> <li>• En jouant au ballon dans le jardin, il s'est égratigné le genou droit. Agissez en conséquence. L'auxiliaire vous demande aussi de nettoyer et désinfecter le plan de travail.</li> <li>• Vous devez lui préparer une crème anglaise.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée prévue 2 heures</li> <li>• Documents remis (à préciser) Sujet, brouillon, mannequin, salle de T.P., matériels et produits, recette sur emballage.</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à la blessure	80
Justifier l'utilisation des produits employés	80
Citer les 2 conditions à respecter pour protéger la préparation avant sa consommation	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :



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

Cachet de l'établissement

**CCF en établissement de formation**

N°1

N° 2

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE dans une crèche, section des petits. Vous êtes sous la responsabilité de l'auxiliaire de puériculture. Elle vous confie Charlotte (6 mois). Analysez les différentes situations et réalisez les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charlotte vient de se réveiller. Elle pleure suite à des selles, elle a souillé sa couche. Vous devez changer la couche de Charlotte.</li> <li>Au moment du change, vous vous apercevez qu'elle a le siège rouge (irritation). Agissez en conséquence.</li> <li>L'auxiliaire de puériculture vous demande également de nettoyer et désinfecter le plan de travail. Vous devez préparer le biberon de Charlotte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durée prévue 2 heures</li> <li>Documents remis (à préciser) Sujet, brouillon, mannequin, salle de TP, matériels et produits</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation.	Page du référentiel
Justifier votre technique en fonction du degré d'autonomie de Sophie	78
Justifier la technique utilisée	80
Justifier le choix du produit pour la remise en état	80
Enoncer 2 règles à respecter pour conserver les qualités sanitaires du biberon	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE au centre de loisirs sans hébergement de votre ville. Benoît, 4 ans, en jouant au ballon, tombe dans la cour. Il s'écorche le genou gauche.</p> <p>Le directeur vous demande de prendre en charge Benoît en larmes puis de l'amener au réfectoire pour le goûter.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer son visage et ses mains</li> <li><input type="checkbox"/> Assurer les premiers soins sur la plaie du genou</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer et servir des crêpes accompagnées de jus d'orange frais pour 4 enfants</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer et désinfecter le poste de travail en cuisine</li> </ul> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées dans un ordre logique.</p>	<p>- Durée prévue : 3 heures</p> <p>- Documents remis (à préciser) :          Pâte à crêpes du commerce (avec Notice) prête à l'emploi          Oranges          Matériels à disposition          Plans de travail propres et Désinfectés à l'arrivée du candidat</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 C352	37
Techniques de préparation des collations	C361 C362	39-40

Savoirs technologiques associés (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat.)	Page du référentiel
Justifier le choix de l'installation de Benoît pour la toilette	78
Définir un produit antiseptique	76
Justifier le choix des produits utilisés pour le bio nettoyage de la cuisine	77
Identifier les conditions de conservation de la pâte à crêpes	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation N° 1  N° 2 

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p><b>Vous effectuez votre PFE à la crèche des Petits Loriots, au mois de décembre. L'éducatrice de jeunes enfants vous demande de vous occuper d'Oriane, 6 mois qui se lève de la sieste. Vous constatez qu'elle est fiévreuse.</b></p> <p><b>A midi, vous préparez un biberon de lait pour Oriane .</b></p> <p><b>L'agent vous demande de nettoyer et stériliser à froid 3 biberons.</b></p> <p><b>Vous devez :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Changer Oriane</li> <li><input type="checkbox"/> Prendre la température axillaire d'Oriane et agir en conséquence</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer et désinfecter les 3 biberons</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer le biberon d'Oriane.</li> </ul> <p><b>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées dans un ordre logique.</b></p>	<p>- Durée prévue : 3 heures</p> <p>- Documents remis (à préciser) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Matériels à disposition</li> <li><input type="checkbox"/> Boîte de lait sec avec mode d'emploi</li> <li><input type="checkbox"/> 3 biberons souillés</li> <li><input type="checkbox"/> 1 poupon « nourrisson »</li> <li><input type="checkbox"/> Prévoir un thermomètre porté à 38,5 °C</li> <li><input type="checkbox"/> Plans de travail propres et désinfectés à l'arrivée du candidat</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	C353	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

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

Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat.)	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter un érythème fessier	78
Préciser les signes évocateurs de la fièvre chez l'enfant	80
Justifier les règles et précautions d'utilisation à respecter lors de la stérilisation	87
Indiquer les critères de choix d'un lait pour nourrisson	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

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

Cachet de l'établissement

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

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE en centre de loisirs maternels. Vous participez à une activité Pâtisserie. Au cours de cette activité, Sandrine, 3 ans, se brûle la main en voulant goûter au gâteau. Elle se met à pleurer et mouille sa culotte.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Effectuer la toilette et le change de Sandrine</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser les premiers soins sur la brûlure</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer et désinfecter le lavabo</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser un clafoutis</li> </ul> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées dans un ordre logique.</p>	<p>- Durée prévue : 3 heures</p> <p>- Documents remis (à préciser) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Matériels, produits et denrées à disposition</li> <li><input type="checkbox"/> Vêtements</li> <li><input type="checkbox"/> Plans de travail propres et désinfectés à l'arrivée du candidat</li> <li><input type="checkbox"/> Recette du clafoutis</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des savoir-faire	Page du référentiel
<b>Techniques de soins d'hygiène et de confort</b>	<b>C311</b>	<b>28</b>
<b>Techniques de prévention et de sécurité</b>	<b>C342</b>	<b>36</b>
<b>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</b>	<b>C351 C352</b>	<b>37</b>
<b>Techniques de préparation des collations</b>	<b>C361</b>	<b>39</b>

Savoirs technologiques associés (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'installation de Sandrine lors du change	78
Indiquer l'intérêt de refroidir la brûlure	80
Justifier le choix des produits utilisés pour le bio nettoyage du plan de travail	77
Indiquer les règles concernant le stockage, la conservation et l'utilisation du produit laitier mis à votre disposition	88

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

## Situation d'évaluation : recette du clafoutis

Ingrédients	
Farine	125g
Beurre	30g (+20 g)
Sucre	80g
Lait	1/3 litre
Œufs	2
Sel	une pincée
Pruneaux	

Phases techniques :

- Préchauffer le four à t° modérée
- Mettre la farine dans une terrine
- Faire une fontaine, y mettre le beurre fondu, le sel, le sucre, les œufs
- Travailler énergiquement la pâte et la mouiller progressivement avec le lait
- Laver, dénoyauter et couper les pruneaux en petits morceaux
- Verser la préparation dans un plat beurré (2 à 3 cm de hauteur)
- Saupoudrer de sucre et mettre des petits morceaux de beurre
- Faire cuire 30 minutes.

**Epreuve EP1 - Techniques Sanitaires et Sociales**  
Evaluation en Contrôle en Cours de Formation en Centre de Formation

Cachet de l'établissement

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

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous effectuez votre PFE à la crèche « les Diablotins ». vous vous occupez de Marine, 12 mois, qui se réveille de la sieste. L'auxiliaire de puériculture vous demande de réaliser le change de Marine et de l'installer pour une activité « Jeux libres ». Marine se coupe le doigt en « bricolant » son tricycle. La plaie saigne abondamment. Vous allez aider la cuisinière à préparer le goûter. Vous réalisez des cookies pour la section des grands. Vous préparez un jus d'orange Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Réaliser le change de Marine et l'habiller</li> <li><input type="checkbox"/> Installer Marine pour l'activité</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser les premiers soins sur la plaie</li> <li><input type="checkbox"/> Fabriquer quelques cookies</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer le jus d'orange pour 2 enfants</li> <li><input type="checkbox"/> Effectuer un balayage humide de votre poste de travail</li> </ul> <p>Analyser la situation et réaliser les tâches demandées dans un ordre logique.</p>	<p>- Durée prévue :3 heures - Documents remis (à préciser) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Matériels, produits et denrées à disposition</li> <li><input type="checkbox"/> Vêtements</li> <li><input type="checkbox"/> Plans de travail propres et désinfectés à l'arrivée du candidat</li> <li><input type="checkbox"/> Préparation du commerce pour cookies.</li> <li><input type="checkbox"/> Fruits frais</li> </ul>

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

Savoirs technologiques associés (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 la demande de participation de Marine au change et à l'habillage	78
Justifier la conduite à tenir face au saignement	80
Justifier l'intérêt du balayage humide	80
Indiquer les règles concernant l'utilisation et la conservation des produits frais (oranges)	77

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

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : ./...../200

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche des Mimosas. Il est 15h30, Pierre 2 ans a une forte diarrhée et les fesses si rouges que cela ressemble à une brûlure.</p> <p>L'auxiliaire vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le change de sa couche</li> <li>- Effectuer le soin des fesses et d'indiquer la manière de soigner une brûlure du 1<sup>er</sup> degré</li> <li>- Nettoyer et désinfecter le matelas du lit</li> <li>- Préparer son goûter selon votre choix</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C361	39
Techniques de préparation des collations	C352	37

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier le change des couches	78
Indiquer la conduite à tenir lors du change pour éviter toute altération de la peau	78
Nommer le mode d'action des produits utilisés pour la désinfection	76
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles et organoleptiques des composants du goûter	81

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : ./...../200

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche du bois joli. Pendant la prise de son repas dans le jardin, Justine 2 ans se fait piquer par une bête et renverse son petit pot sur ses vêtements et sa chaise.</p> <p>L'auxiliaire vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soigner la piqûre de Justine</li> <li>- Lui changer ses vêtements</li> <li>- Préparer un petit pot homogénéisé pour son déjeuner</li> <li>- Remettre en état la chaise salie pendant le repas</li> </ul>	<p>Durée prévue :1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C352	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C362	37
Techniques de préparation des collations	C342	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Enoncer et justifier les principes d'ergonomie mis en œuvre pendant les tâches	78
Enoncer et justifier les règles d'hygiène et de sécurité relatives au matériel utilisé	76
Justifier le choix de la technique pour la remise en état de la chaise	80
Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires à la préparation de la collation	75-77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

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

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche des Marmoussets. Julie, 6 mois, suite à une poussée dentaire présente un érythème fessier . Pendant son change, elle avale le bouchon du tube de pommade.            L'auxiliaire vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire les gestes d'urgence nécessaires car Julie s'étouffe</li> <li>- Effectuer son change</li> <li>- Préparer son biberon</li> <li>- Nettoyer et stériliser le biberon au micro-ondes</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser) :            Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351 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 ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier l'ordre des différentes opérations pour le change	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à l'introduction du corps étranger	74-76
Indiquer les avantages et les inconvénients propres à chaque technique de stérilisation	81
Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires à la préparation du biberon	75-77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : ./...../200

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Vous êtes en PFE en crèche. L'auxiliaire vous demande de vous occuper de Stella, 6 mois. Vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>- préparer son biberon</li> <li>- effectuer un change</li> <li>- lui prodiguer les premiers soins car Stella s'est brûlée légèrement la main avec son biberon</li> <li>- nettoyer et décontaminer son lit</li> </ul>	Durée prévue : 1H30 Documents remis ( à préciser ) : Feuille de brouillon

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier le choix du lait utilisé pour la préparation du biberon	81
Présenter les modes d'action des produits utilisés pour le nettoyage et la décontamination	77
Justifier les différents types de change (partiel, complet)	78
Justifier l'emploi des produits utilisés pour le soin de la brûlure	76

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : .. / .. / 200

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche municipale.            L'Auxiliaire vous demande de vous occuper de Magali 3 mois. Sur le tapis d'activités, elle s'est faite mordre à la main droite par un autre enfant de la section des moyens et elle saigne très légèrement.            Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le soin de la plaie</li> <li>- Préparer le biberon de Magali</li> <li>- Change la grenouillère de Magali salie au cours du repas</li> <li>- Nettoyer et préparer le biberon pour une stérilisation à froid</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser ) :            Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	20
Techniques de prévention et de sécurité	C342	26
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C362	30
Techniques de préparation des collations	C342	32

Savions technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier le choix de l'installation de l'enfant pour la prise du biberon	79
Enoncer et justifier la conduite tenue face au soin de la plaie	80
Enoncer les caractéristiques des ALD	81
Enoncer les différents points à vérifier pour s'assurer de l'efficacité de la stérilisation	81

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : .. / .. / 200

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE en halte garderie. Rémi, 12 mois, s'est égratigné le genou droit en jouant dans le bac à sable.</p> <p>L'éducatrice vous demande de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effectuer le soin de la plaie</li> <li>- lui changer ses vêtements et l'installer dans son lit pour la sieste</li> <li>- nettoyer un biberon et préparer une stérilisation à chaud de 3 biberons</li> <li>- préparer un jus de fruit frais</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser ) :</p> <p>Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	20
Techniques de prévention et de sécurité	C342	26
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C353	30
Techniques de préparation des collations	C361	31

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer les précautions à prendre pour l'installation de l'enfant dans son berceau	79
Enoncer et justifier l'emploi de produit dans le cadre du soin de la plaie	80
Indiquer les avantages et les inconvénients de la stérilisation à chaud	81
Enumérer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles des fruits frais	81

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : ./...../200

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche des Gaminoux.            Il est 15 heures et l'auxiliaire vous demande de vous occuper de Pierre, 4 mois, qui a sali sa couche            Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le change de Pierre</li> <li>- Préparer et donner un jus de frais à Pierre</li> <li>- Décontaminer et désinfecter quelques jouets 1<sup>er</sup> âge</li> <li>- Refaire le bandage au poignet de Jeremy, 18 mois qui s'est sali dans le jardin de la crèche</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser ) :            Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	17
Techniques de prévention et de sécurité	C342	27
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	30
Techniques de préparation des collations	C361	31

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau	78
Justifier le protocole du lavage des mains avant tout soin	80
Indiquer le mode d'action des produits utilisés pour l'entretien des jouets	77
Indiquer les critères de choix pour l'achat des fruits et les conditions de stockage	77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

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

Candidat : NOM..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche des Galopins. Il est 11 heures, Gaëlle, 3 ans s'est blessée au genou gauche en tombant sur les graviers de l'allée de la crèche. Elle saigne, son collant est déchiré et ses vêtements souillés.</p> <p>L'auxiliaire vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soigner le genou de Gaëlle</li> <li>- Changer les vêtements qu'il convient</li> <li>- Nettoyer le sol souillé de sang</li> <li>- Préparer une crème instantanée pour le goûter et prévoir la décoration avec des biscuits</li> </ul>	Durée prévue : 1h30

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

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier la technique et les produits utilisés pour le nettoyage du sang	76
Enoncer les précautions à prendre pour les préparations instantanées	81
Justifier les modalités d'utilisation et les précautions d'emploi d'un désinfectant	76
Justifier le choix des vêtements	78

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

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

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE en halte garderie. Pendant le goûter, Caren 3 ans s'est chamaillée avec Jim et est barbouillée de compote au visage. Elle a été également griffée à la cuisse gauche.</p> <p>L'éducatrice vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer une compote</li> <li>- Effectuer le soin</li> <li>- Nettoyer le visage de Caren</li> <li>- Nettoyer la table et la chaise qui ont été éclaboussées</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique</b> .D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier les modalités d'utilisation et précaution d'emploi des produits de toilette	76
Justifier le protocole de lavage des mains avant le soin de la cuisse	79
Justifier les précautions d'utilisation du produit utilisé pour la décontamination et désinfection du sol	76
Indiquer les règles concernant le transport, le stockage et l'utilisation des pommes	77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

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

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche du lac. Vous présentez son petit déjeuner à Elodie, 2 ans, qui renverse son chocolat au lait très chaud sur ses vêtements.            L'auxiliaire vous demande de</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser les premiers soins pour calmer la douleur</li> <li>- Changer les vêtements souillés</li> <li>- Nettoyer la table et le sol salis</li> <li>- Préparer le petit déjeuner composé de chocolat au lait, de biscottes beurrées + confiture et d'un verre de jus de fruits frais</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser) :            Feuille de brouillon</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (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 opérations pour le change des vêtements	78
Justifier la conduite à tenir pour le soin	80
Justifier les règles et précautions d'utilisation du produit utilisé pour la décontamination de la table et de la chaise	76
Indiquer les règles de transport, de stockage et d'utilisation des fruits frais	77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

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

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche du Mont d'or. Il est 10 heures et vous venez de terminer une activité de pâte à modeler avec 5 enfants d'environ 2 ans. En aplatisant sa pâte, Sophie s'est fait mal au poignet droit. L'éducatrice vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer un jus d'orange, des biscuits et une portion de fromage pour la collation de 10 heures.</li> <li>- Effectuer le bandage du poignet</li> <li>- Nettoyer les mains et le visage de Sophie</li> <li>- Nettoyer la table qui a servi à faire l'activité</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30            Documents remis ( à préciser) :            Feuille de brouillon</p>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique</b> . D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer la durée moyenne pour la toilette du visage	78
Justifier le choix de la technique du bandage	80
Expliquer le mode d'action des désinfectants	77
Indiquer les conditions de mise en œuvre pour la préparation des jus de fruits	77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

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

<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 en PFE en halte garderie et Julie, 6 mois vient de se réveiller. Elle pleure car elle s'est coincée la main dans les barreaux de son lit.  L'éducatrice vous demande de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Changer la couche de Julie</li> <li>- Préparer un biberon de lait</li> <li>- Calmer l'enfant et effectuer le soin</li> <li>- Nettoyer et stériliser le biberon à froid</li> </ul>	Durée prévue :1H30 Documents remis ( à préciser) : Feuille de brouillon

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

<b>Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau	78
Justifier le matériel et les produits utilisés pour le soin	78
Justifier les opérations de préparation préalable à la stérilisation	80
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles et sanitaires des ALD	81

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : ./...../200

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche de la rue des Iris. Elodie, 10 mois, est souillée et présente un érythème fessier assez important.</p> <p>L'auxiliaire vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le change d'Elodie après la sieste</li> <li>- Soigner la rougeur de ses fesses</li> <li>- Nettoyer le transat où vous allez installer Elodie</li> <li>- Préparer un biberon de lait pour le goûter d'Elodie</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	28
Techniques de prévention et de sécurité	C322	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C351	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier l'intérêt du change	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir face à l'érythème	80
Justifier le choix du produit choisi pour nettoyer le transat	76
Lire et interpréter l'étiquette présente sur la boîte d'ALD	77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

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

<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 êtes en PFE à la crèche Joyeux Lurons. Medhi, 8 mois a régurgité le biberon de lait que vous venez de lui donner. Pendant la toilette de son visage vous constatez qu'il présente une griffure sur la joue gauche. Vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer la toilette du visage</li> <li>- Réaliser le soin de la joue</li> <li>- Stériliser le biberon à froid</li> <li>- Préparer un biberon de lait</li> </ul>	Durée prévue : 1H30 Documents remis ( à préciser) : Feuille de brouillon

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

<b>Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <b>(Une question indispensable par technique</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier les règles d'utilisation d'un produit de stérilisation à froid	76
Indiquer les critères de choix du lait utilisé pour préparer le biberon	77
Indiquer et justifier le matériel et produits employés pour les soins de la joue	78
Justifier les positions à faire adopter pour la toilette des différentes parties du corps de la personne afin d'assurer son confort et sa sécurité	78

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : ./...../200

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche du quartier de Montmartre. Justine, 2 ans s'étouffe en prenant son goûter et crache un peu de nourriture en éclaboussant sa chaise.</p> <p>L'auxiliaire vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratiquer les gestes nécessaires pour éviter l'étouffement</li> <li>- Préparer un petit pot homogénéisé de compote pour son goûter et de lui donner deux petits biscuits</li> <li>- Remettre en état la chaise salie</li> <li>- Changer les vêtements souillés</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser ) : Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier le choix de la technique utilisée pour la remise en état de la chaise	78
Indiquer et justifier le matériel et les produits nécessaires à la préparation du goûter	78
Enoncer les aides possibles que l'on peut demander à l'enfant lors de l'habillage	78
Justifier la conduite à tenir lors d'une fausse route	80

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

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

<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 êtes en PFE dans une halte garderie. Vous avez en charge 2 enfants l'un de 2 ans, l'autre de 3 ans. Au cours du goûter, l'un d'eux fait tomber son verre et se coupe légèrement le majeur droit. L'éducatrice vous demande de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le soin de la coupure</li> <li>- Préparer le jus de fruits</li> <li>- Installer les enfants et distribuer le jus de fruits</li> <li>- Changer les vêtements souillés de celui qui a fait tomber son verre</li> <li>- Remettre en état l'environnement</li> </ul>	Durée prévue :1H30 Documents remis ( à préciser) : Feuille de brouillon

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

<b>Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique</b> .D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Interpréter l'étiquetage présent sur les produits utilisés pour le soin	76
Indiquer les conditions de mise en œuvre pour la préparation des jus de fruits	77
Enoncer l'aide demandée à l'enfant lors de l'habillage (en fonction des possibilités liées à son âge)	78
Justifier le choix de la technique pour la remise en état de l'environnement	78

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

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

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Vous êtes en PFE à la crèche des Lutins. Sébastien, 9 mois s'est égratigné le genou droit dans la cour. L'auxiliaire vous demande de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le soin</li> <li>- L'habiller et l'installer dans un transat</li> <li>- Préparer un biberon de lait + farine instantanée</li> <li>- Préparer une stérilisation à chaud pour 3 biberons</li> </ul>	Durée prévue :1H30 Documents remis ( à préciser) : Feuille de brouillon

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	35
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	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 ( <b>Une question indispensable par technique</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier la technique d'habillage en fonction du degré d'autonomie	78
Indiquer les conditions de stockage des produits de soin	76
Indiquer les critères de choix d'une farine	77
Enoncer le principe de fonctionnement des stérilisateur à chaud	75

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : ./...../200

Candidat :NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE à la crèche des Mousserons. Il est 8 h et Nicolas 18 mois vient de régurgiter un peu de son biberon du matin. De plus, vous constatez qu'il présente un piqûre de moustique sur le dessus de la main.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer la toilette complète sans bain de Nicolas</li> <li>- Effectuer le soin de sa main</li> <li>- Préparer le biberon du matin composé de lait et de farine</li> <li>- Nettoyer et stériliser le biberon</li> </ul>	<p>Durée prévue : 1H30</p> <p>Documents remis ( à préciser) :</p> <p>Feuille de brouillon</p>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C311	28 29
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 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 opérations pour la toilette	78
Enoncer les différents points à vérifier pour s'assurer de l'efficacité de la stérilisation	81
Enoncer la conduite à tenir face à une piqûre	80
Indiquer le différentes formes de commercialisation du lait	77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1 N°2 

Date : .. / .. / 200

Candidat : NOM..... Prénom :.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Vous êtes en PFE à la crèche du centre. L'auxiliaire vous demande de vous occuper de Julien 4 mois. Vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer un jus de fruit frais et le donner à Julien</li> <li>- Effectuer le change de Julien</li> <li>- Décontaminer et désinfecter les jouets de la section des moyens</li> <li>- Effectuer le soin de la plaie que Julien s'est faite au bras droit en se griffant sur un transat</li> </ul>	Durée prévue : 1H30 Documents remis ( à préciser) : Feuille de brouillon

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier l'ordre des différentes opérations effectuées lors du change	78
Définir ce qu'est un antiseptique et donner son mode d'action	76
Justifier le choix du produit utilisé pour la décontamination et la désinfection des jouets	76
Indiquer les conditions de mise en œuvre pour la préparation des jus de fruits	77

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

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

<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 êtes en stage à la crèche des Farandoles. Vous vous occupez d’Alice âgée de 10 mois. Pendant la prise de son repas, elle a recraché son repas et quand elle marchait à quatre pattes, elle s’est cognée contre la vitre. Vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le change d’Alice</li> <li>- Soigner sa bosse</li> <li>- Préparer un petit pot homogénéisé pour son goûter et un jus de fruit frais</li> <li>- Remettre le sol en état</li> </ul>	Durée prévue : 1H30 Documents remis ( à préciser) : Feuille de brouillon

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

<b>Savoirs technologiques évalués ( à l’oral)</b>	
Intitulé des questions, relatives à la situation d’évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique</b> .D’autres questions pourront être posées au moment de la phase d’auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau	78
Indiquer les troubles à identifier suite à un coup	80
Justifier le choix de la technique pour la remise en état du sol	78
Enoncer les précautions à prendre pour conserver les qualités sanitaires lors de la préparation du goûter	81

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
Vous êtes en PFE à la halte garderie. Vous menez une activité de pâte à modeler avec 4 enfants d'environ 2 ans. Véronique vient d'avaler une petite boule de pâte à modeler. Vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agir face à l'introduction d'un corps étranger dans la bouche de Véronique</li> <li>- Nettoyer le visage et les mains de Véronique</li> <li>- Préparer un flan instantané pour le goûter et vous le présenterez en part individuelle</li> <li>- Nettoyer la table où s'est déroulée l'activité</li> </ul>	Durée prévue : 1H30 Documents remis ( à préciser) : Feuille de brouillon

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)	Page du référentiel
Justifier le matériel et les produits utilisés pour le lavage des mains et du visage de Véronique	78
Enoncer et justifier la conduite à tenir utilisée face à l'étouffement	80
Définir les différentes formes de commercialisation du lait	77
Justifier le choix du produit utilisé pour nettoyer la table	76

Nom et qualité du professionnel ( éventuellement)

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans une halte garderie</i></p> <p><i>Madame REUVAL a accouché avant-hier, la sage-femme vous demande de :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>réaliser le bain de Justine en expliquant à sa maman les gestes essentiels</i></li> <li>- <i>préparer le biberon de Benjamin (2 mois) qui se trouve en pédiatrie au même étage.</i></li> <li>- <i>Stériliser 6 biberons préalablement lavés.</i></li> </ul> <p><i>Saïda, 2 jours, semble avoir de la fièvre. On vous demande de prendre sa température.</i></p>	<p><i>. Durée prévue :</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Justifier les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement lors de la toilette</i>	<b>78</b>
<i>La puéricultrice prescrit un médicament à Saïda. Définir « médicament »</i>	<b>76</b>
<i>Indiquer les précautions à prendre lors de la manipulation d'un biberon stérilisé.</i>	<b>77</b>
<i>Indiquer les avantages et inconvénients de la stérilisation à froid d'un biberon.</i>	<b>81</b>

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE à la crèche les Capucines.</i></p> <p><i>L'auxiliaire de puériculture vous demande de</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>préparer une semoule au lait pour le groupe des moyens</i></li> </ul> <p><i>Vincent a goûté. IL s'est sali les mains et le visage avec la semoule.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>laver le visage et les mains à l'eau et au savon et changer la brassière souillée de Vincent</i></li> </ul> <p><i>Pendant cette toilette vous remarquez une légère plaie sur le bras droit de Vincent.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Réaliser le soin de cette plaie</i></li> </ul> <p><i>Vous terminez votre service par l'entretien des tables de la salle à manger</i></p>	<p><i>. Durée prévue :</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau lors de la toilette.</i>	<b>78</b>
<i>Donner la définition d'un antiseptique</i>	<b>76</b>
<i>Donner les différentes formes de commercialisation du lait.</i>	<b>77</b>
<i>Enoncer les précautions à prendre pour éviter la dégradation, lors de l'entretien des tables .</i>	<b>80</b>

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation  
 Date : ..../...../200.

N° 1

N° 2

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE à la crèche les Fripounets.</i></p> <p><i>L'auxiliaire de puériculture, vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>de réaliser le bain de Manon 3 mois qui présente un érythème fessier.</i></li> <li>- <i>puis de lui préparer son biberon.</i></li> <li>- <i>Stériliser 6 biberons qui viennent d'être nettoyés</i></li> </ul> <p><i>Vous vous apercevez que Loïc, qui est en grande section a un pédiculose (poux) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>analyser la situation et agir</i></li> </ul>	<p><i>. Durée prévue :</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C311</b>	<b>28</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C343</b>	<b>36</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C353</b>	<b>38</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Justifier les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement lors du change</i>	<b>78</b>
<i>Indiquer les précautions d'emploi d'un shampoing antipoux</i>	<b>77</b>
<i>Indiquer les précautions à prendre lors de la manipulation d'un biberon stérilisé.</i>	<b>77</b>
<i>Indiquer les avantages et inconvénients de la stérilisation à froid d'un biberon.</i>	<b>81</b>

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

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE à la halte-garderie.</i></p> <p><i>L'auxiliaire de puériculture, vous demande de :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>préparer des crêpes pour fêter la Chandeleur avec les enfants</i></li> <li>- <i>Au préalable vous effectuez le bionettoyage de votre plan de travail</i></li> <li>- <i>réaliser le change de Manon</i></li> </ul> <p><i>Valérie stagiaire, qui vous aide à préparer les crêpes se brûlure la main gauche avec la poêle</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>intervenez tombe inconsciente, sans raison apparente à l'office.</i></li> </ul> <p><i>Justifier la conduite à tenir en cas d'inconscience</i></p>	

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<b><i>Définir un produit d'hygiène corporelle</i></b>	<b>76</b>
<b><i>Enoncer et justifier la conduite à tenir en cas de brûlure thermique</i></b>	<b>80</b>
<b><i>Définir le bionettoyage</i></b>	<b>80</b>
<b><i>Indiquer les transformations subies par la pâte à crêpes lors de la cuisson.</i></b>	<b>81</b>

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p>Vous êtes stagiaire en PFE à la crèche "Les Loupiots". Anaïs, 2 mois et 1/2, a été déposée très tôt par sa maman, l'auxiliaire de puériculture vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser son bain</li> <li>- Préparer un biberon de 150 ml de lait.</li> </ul> <p>L'auxiliaire vous charge ensuite de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stériliser les biberons qui ont été nettoyés</li> </ul> <p>Alexandre arrive en pleurant, il vient de tomber et saigne du nez.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le geste adapté pour Alexandre</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue : 2H</li> <li>. Documents remis (à préciser)</li> </ul>

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
Indiquer la température de l'eau pour le bain	P 78
Indiquer les différents types de laits artificiels	P 77
Indiquer les conditions d'efficacité du produit utilisé pour la stérilisation des biberons	P 77
Justifier la conduite à tenir lors d'un saignement de nez	P 80



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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p>Vous êtes stagiaire en PFE dans un centre de loisirs maternel, les enfants préparent les fêtes de Noël. La directrice vous charge de l'atelier décoration.</p> <p>Estelle profite de l'activité pour se peindre les mains et le visage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la toilette du visage et des mains d'Estelle.</li> </ul> <p>Durant l'activité, Jonathan inhale une pâte alimentaire et s'étouffe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le geste adapté pour Jonathan.</li> </ul> <p>La directrice vous demande ensuite de participer à la préparation du goûter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des cookies pour 4 personnes.</li> <li>- Nettoyer les tables ayant servies au goûter.</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Durée prévue : 2h</li> <li>. Documents remis (à préciser)</li> </ul>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C31	P 28
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C34	P 36
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</i>	C35	P38
<i>Techniques de préparation des collations</i>	C36	P39

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
Énoncer les modes de protection de la peau contre les agressions extérieures	P 46
Justifier le geste entrepris	P 80
Expliquer les conditions de mise en œuvre des préparations pour cookies	P 77
Présenter les modes d'action des détergents	P 76

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p>Vous êtes stagiaire en PFE , en mini-crèche.            La directrice vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer un biberon de 180 ml de lait épaissi à la farine pour Benoît qui a 6 mois.</li> <li>- Nettoyer 3 biberons sales en vue d'une stérilisation.</li> <li>- Réaliser le change de Damien ( 4 mois)</li> </ul> <p>Dans la cuisine, l'auxiliaire de puériculture se coupe au doigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer et désinfecter la coupure</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<p>. Durée prévue :2h            . Documents remis (à préciser)</p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	C31	p28
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	C34	P36
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation</i>	C35	P39
<i>Techniques de préparation des collations</i>	C36	P39

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
Citer les conditions de conservation des farines instantanées	P77
Justifier l'intérêt du nettoyage des biberons avant stérilisation	P 76
Expliquer votre comportement à la vue d'un érythème fessier	P 46
Présenter le rôle des produits utilisés	P 55

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p>Vous êtes stagiaire en PFE en halte garderie.            L'auxiliaire de puériculture vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser le change d'Allison, 4 mois</li> <li>- Effectuer le nettoyage et la désinfection du plan de travail</li> <li>- Préparer une salade de fruits pour 4 enfants de 2 ans</li> </ul> <p>Pierre saigne du nez.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le geste adapté</li> </ul> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<p>. Durée prévue : 2h            . Documents remis (à préciser)</p>

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
Indiquer la conduite à tenir pour éviter toute altération de la peau	P 78
Justifier le choix des produits utilisés pour la désinfection du plan de travail	P 76
Justifier les règles de conservation des fruits frais utilisés pour la salade de fruits	P 77
Justifier le geste de secours adapté	P 80

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

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

*Candidat : NOM : .....Prénom :*

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et sociales en PFE dans une crèche, encadrée par une auxiliaire de puériculture et une éducatrice de jeunes enfants.</i></p> <p><i>L'auxiliaire de puériculture vous demande de :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>préparer le biberon de Guillaume, 5 mois épaissi avec de la farine instantanée</i></li> <li>- <i>laver le visage et les mains à l'eau et au savon et changer la brassière souillée de Jérôme, 9 mois, installé dans son transat, qui a vomi.</i></li> <li>- <i>puis, vous allez l'installer dans son lit.</i></li> </ul> <p><i>Dans l'après-midi, Vincent tombe et s'écorche le genou. Vous devez :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>réaliser le soin de la plaie</i></li> </ul> <p><i>Vous terminez votre service en réalisant le bionettoyage des jouets du groupe des moyens.</i></p> <p><i>Analysez la situation et agissez</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. <i>Durée prévue :</i></li> <li>. <i>Documents remis (à préciser)</i></li> </ul>

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

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Indiquer les principales formes de commercialisation des laits pour nourrissons.</i>	<b>77</b>
<i>Définir un produit d'hygiène corporelle.</i>	<b>76</b>
<i>Donner le rôle d'un antiseptique</i>	<b>76</b>
<i>Expliquer le mode d'action d'un désinfectant.</i>	<b>77</b>

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

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

Candidat : NOM : .....Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans un hôpital, service pédiatrie.</i></p> <p><i>Léa, 5 mois n'aime pas beaucoup l'eau. L'infirmière vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>de lui donner le bain en réalisant le savonnage sur le matelas et le rinçage dans le bain.</i></li> <li>- <i>d'habiller Léa, sachant que nous sommes en été et qu'il fait très chaud.</i></li> </ul> <p><i>L'auxiliaire de puériculture vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>préparer le biberon de Jonathan, 5 mois.</i></li> <li>- <i>stériliser 6 biberons sales préalablement nettoyés.</i></li> </ul> <p><i>Dans le local de détente, l'une de vos collègues se brûle la paume de la main à la vapeur d'une casserole d'eau bouillante. La brûlure est étendue sur 2cm<sup>2</sup>, la peau est rouge.</i></p> <p><i>Analysez la situation et agissez</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. <i>Durée prévue :2h</i></li> <li>. <i>Documents remis (à préciser)</i></li> </ul>
<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C311</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C342</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C353</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>
<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>28</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>36</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>38</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	
<b><i>Indiquer et justifier la température de l'eau du bain.</i></b>	<b>78</b>
<b><i>Indiquer la durée moyenne d'une toilette.</i></b>	<b>78</b>
<b><i>Justifier l'utilisation de l'eau en bouteille pour la préparation du biberon.</i></b>	<b>78</b>
<b><i>Déterminer la quantité de comprimés nécessaires pour effectuer la stérilisation de 6 biberons.</i></b>	<b>77</b>

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

CCF en établissement de formation

N° 1 N° 2 

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

<i>Intitulé de la situation</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<p><i>Vous êtes élève de BEP Carrières et sociales en PFE dans une halte-garderie.</i></p> <p><i>Dans l'après-midi, la directrice vous sollicite pour changer Julie, 11 mois, qui vient de se réveiller et qui a besoin d'être changée. Elle a des selles liquides.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Nettoyez et désinfectez le plan de change ainsi que le matériel que vous rangerez.</i></li> </ul> <p><i>Un goûter est organisé par la Directrice. Celle-ci vous demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>de réaliser un entremet au chocolat accompagné de biscuits, pour les enfants.</i></li> </ul> <p><i>Lors de l'entretien de sol, votre collègue tombe inconsciente.</i></p> <p><i>Analysez la situation et agissez.</i></p>	<p><i>Durée prévue :</i></p> <p><i>. Documents remis (à préciser)</i></p>

<i>Techniques professionnelles évaluées</i>	<i>Référence des Savoir-Faire</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Techniques de soins d'hygiène et de confort</i>	<b>C311</b>	<b>28</b>
<i>Techniques de prévention et de sécurité</i>	<b>C342</b>	<b>36</b>
<i>Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de Stérilisation</i>	<b>C35</b>	<b>37</b>
<i>Techniques de préparation des collations</i>	<b>C361</b>	<b>39</b>

<i>Savoirs technologiques évalués (à l'oral)</i>	
<i>Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat (une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</i>	<i>Page du référentiel</i>
<i>Justifier les zones cutanées sensibles à vérifier systématiquement..</i>	<b>78</b>
<i>Justifier le choix des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection du plan de change</i>	<b>76</b>
<i>Donner les différentes formes de commercialisation du lait.</i>	<b>77</b>
<i>Préciser la posture à adapter lors de la manipulation de la victime inconsciente..</i>	<b>71</b>

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

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE en crèche. L'auxiliaire de puériculture vous demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer un biberon de lait pour un enfant de 3 mois.</li> <li>• Nettoyer et désinfecter l'évier.</li> <li>• Effectuer les premiers soins sur Aurélie, 2 ans <math>\frac{1}{2}</math> qui s'est cogné le nez et saigne.</li> <li>• Changer la robe tâchée d'Aurélie.</li> </ul>	<p>- Durée prévue : 2 heures</p> <p>- Document remis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mode d'emploi du chauffe-biberon</li> <li>• Affiche du lavage des mains simple</li> <li>• Affiche du dosage de l'eau de javel</li> <li>• Affiche du code couleur des lavettes</li> </ul>

<u>Techniques professionnelles évaluées</u>	Référence des Savoir-Faire	Page de référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	30
Techniques de prévention et de sécurité	C342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	38
Techniques de préparation des collations	C361	39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	Page du référentiel
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <b>(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</b>	
Définir l'ergonomie	70
Présenter deux critères de qualité concernant les gestes à effectuer lors du saignement de nez	71
Justifier les règles et les précautions d'utilisation du produit utilisé pour désinfecter l'évier	77
Indiquer les critères de choix du lait pour nourrisson	77

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

*Cachet de l'établissement*

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE en crèche. Aurélien, âgé de 8 mois, semble abattu. Vous le signaler à l'auxiliaire de puériculture qui vous demande de vérifier la température d'Aurélien. Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendre la température d'Aurélien puis énoncer et justifier la conduite à tenir.</li> <li>• Effectuer le change de la couche d'Aurélien.</li> <li>• Réaliser une salade de fruits et un chocolat chaud pour trois enfants de la section des grands.</li> <li>• Nettoyer et désinfecter le plan de travail.</li> </ul>	<p>- Durée prévue : 2 heures            - Document remis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mode d'emploi du thermomètre</li> <li>• Recette</li> <li>• Affiche du lavage simple des mains</li> <li>• Affiche du dosage de l'eau de javel</li> <li>• Affiche du code couleur des lavettes</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	Page du référentiel
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <b>(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</b>	
Indiquer les critères à respecter lors du soulèvement de l'enfant	71
Repérer les facteurs d'inconfort et d'insécurité lors du change de l'enfant	70
Justifier le choix du produit utilisé pour le nettoyage et la désinfection du plan de travail	76
Indiquer les conditions de stockage de la salade de fruits avant consommation	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*

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

Candidat : NOM : ..... Prénom : .....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes en PFE dans un centre de loisirs qui accueille des enfants de 3 à 6 ans.</p> <p>L'animatrice vous demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer le balayage humide du sol de la salle de jeux</li> </ul> <p>Au cours de votre action, Thibault, 4 ans, arrive en pleurant dans la salle de jeux. Il est tombé sur le rebord du bac à sable. Il s'est écorché le genou droit et saigne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser la situation et agir</li> <li>• Nettoyer le visage de Thibault qui s'est souillé lors de sa chute</li> <li>• Réaliser une tarte aux pommes et trois jus d'orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durée prévue : 2 heures</li> <li>- Document remis               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recette de la tarte aux pommes</li> <li>• Affiche du lavage des mains simple</li> <li>• Affiche du dosage de l'eau de javel</li> <li>• Affiche du code couleur des lavettes</li> </ul> </li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral )	Page du référentiel
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat <b>(Une question indispensable par technique. D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto-évaluation du candidat)</b>	
Justifier le choix de l'installation de Thibault pour la toilette du visage	70
Définir un antiseptique	77
Enoncer deux conditions d'utilisation du matériel utilisé pour le balayage humide	75
Enoncer une règle de sécurité à respecter lors de l'utilisation du four à gaz	75

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

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

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE, dans une halte garderie.</p> <p>Au cours d'une activité peinture, L'auxiliaire de puériculture, vous confie Noémie 18 mois, qui s'est badigeonné de la tête aux pieds, et vous constatez une présence de poux dans ses cheveux.</p> <p>Pour la collation de l'après midi, il vous réalisez une mousse au chocolat pour 3 enfants.</p> <p>A l'issu de la préparation, vous constatez des éclaboussures sur le plan de travail.</p> <p>Analysez la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 1h30.</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	C343	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)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
*Justifier l'ordre des gestes lors de la toilette.	P78
*Citer deux mesures à prendre afin d'éviter la propagation de l'infestation de poux.	P80
*Donner les condition d'emballage et d'étiquetage du produit utilisé pour le nettoyage du plan de travail.	P77
*Donner la forme de commercialisation du lait utilisé pour la préparation de la mousse au chocolat.	P77

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

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

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans une crèche.</p> <p>Pendant la sieste, Patrick, 5 mois, semble avoir fait des selles abondantes.</p> <p>L'auxiliaire de puériculture vous demande d'effectuer le change.</p> <p>Pendant que vous effectuez un biberon de 180 ml, vous installez Patrick sur son transat en sécurité.</p> <p>Vous procéderez également à la stérilisation à froid du biberon.</p> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 1h30.</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-C353	P37-P38
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions , relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
*Justifier la chronologie des gestes techniques lors du change.	P78
*Justifier le choix du lieu d'installation d'un transat.	P80
*Expliquer le principe de la stérilisation à froid.	P81
*Enoncer et justifier l'ordre chronologique des opérations nécessaires à l'élaboration du biberon.	P78

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

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

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales, en PFE dans une crèche.</p> <p>L'auxiliaire de puériculture, vous demande de réaliser la désinfection d'un berceau en plexiglas et de refaire le lit.</p> <p>Ensuite, vous préparez une purée pour trois enfants.</p> <p>Un enfant se brûle un doigt avec la purée chaude.</p> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 1h30.</li> </ul>

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C312	P29
Techniques de prévention et de sécurité	C342	P36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C352	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <i>Une question indispensable par technique.</i> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
*Justifier le choix du linge utilisé pour la réfection du lit.	P78
*Indiquer une précaution à prendre si une cloque se forme, suite à une brûlure.	P80
*Enumérer les différents pouvoirs du détergent utilisé pour la désinfection du berceau.	P76
*Justifier le choix d'une marmite sous pression pour réaliser la cuisson de la purée.	P75

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation      N°1       N°2

Candidat: NOM:.....

Prénom:.....

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans une halte garderie.</p> <p>L'auxiliaire de Puériculture vous confit Mélanie, Margot et Allan.</p> <p>En jouant au bac à sable, ils se sont souillés les mains et le visage.</p> <p>De plus, Allan s'est blessé au genou droit.</p> <p>Au goûter, il est prévu une compote de pommes que vous réalisez.</p> <p>A l'issu du goûter, vous précédez au nettoyage de la table.</p> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 1h30.</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
*Citer une propriété du savon utilisé lors d'une toilette simple.	P76
*Justifier l'emploi du savon lors du nettoyage d'une plaie.	P76
*Indiquer la signification du symbole illustré sur l'étiquette du produit utilisé pour le nettoyage de la table.	P77
*Enoncer pourquoi, on préfère garder les pépins et les peaux pour l'élaboration d'une compote.	P77

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

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

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE dans un service de pédiatrie.</p> <p>L'auxiliaire de Puériculture vous demande d'effectuer le bain de Clément (4 mois), hospitalisé pour un bilan de santé et de lui préparer un biberon de lait de 90 ml, puis vous le recouchez.</p> <p>Dans l'après midi, vous récupérez trois biberons et effectuez une stérilisation à chaud de ces derniers.</p> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 1h30.</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-C353	P37
Techniques de préparation des collations	C361	P39

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions , relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
*Justifier le choix de la température de l'eau du bain.	P78
*Justifier la position à adopter pour le couchage d'un enfant.	P79
*Donner les avantages et les inconvénients du procédé utilisé pour la stérilisation des biberons.	P81
*Décrire le biberon et la tétine que vous avez utilisée.	P75

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

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

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales, en Période de Formation en Entreprise dans une crèche.</p> <p>L'auxiliaire de puériculture, vous demande de donner un bain à Thomas, 8 mois.</p> <p>Vous êtes chargé de réaliser des fruits frais pochés pour la collation de l'après-midi et du chargement du lave-vaisselle.</p> <p>Au cours de la préparation, votre tutrice s'est brûlé légèrement le dessus de la main par inadvertance.</p> <p>Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 1h30.</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions, relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
*Justifier la technique de maintien de l'enfant dans le bain.	P78
*Justifier le temps de refroidissement (écoulement de l'eau froide) d'une brûlure.	P80
*Donner les consignes de stockage des fruits frais.	P77
*Attribuer les différentes opérations du cycle d'entretien de la vaisselle aux différentes températures proposées ci-dessous.	P75
* 80 à 90 °C -----                      * 40 à 50°C-----                      * 55 à 60°C-----	

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

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

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

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

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes élève de BEP Carrières Sanitaires et Sociales en PFE, dans un centre de loisirs.            Alexandre 3 ans, a uriné dans son pantalon.            En s'installant pour effectuer une activité pâte à modeler, Alexandre se cogne au front, vous le prenez en charge pour les premiers soins.            A la fin de votre intervention, vous êtes chargé d'élaborer trois crèmes pâtisseries au caramel.            Vous installez les entremets au réfrigérateur et par inadvertance, vous renversez un peu de votre préparation dans la chambre froide.            Analyser la situation et agissez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gamme opératoire.</li> <li>- Matériel.</li> <li>- Cahier de transmission.</li> <li>- Notice d'utilisation des appareils.</li> <li>- Le professeur «représente votre tutrice.</li> <li>- Temps : 1h30.</li> </ul>

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

Savoirs technologiques évalués ( à l'oral)	
Intitulé des questions , relatives à la situation d'évaluation, posées au candidat. ( <b>Une question indispensable par technique.</b> D'autres questions pourront être posées au moment de la phase d'auto évaluation du candidat)	Page du référentiel
* Justifier la conduite à tenir pour le respect du bien-être et de la pudeur d'Alexandre lors du change.	P78
*Donner la précaution à prendre avant d'appliquer un «traitement local » sur une bosse. Expliquer.	P80
*Pour l'entretien de la chambre froide, vous disposez de plusieurs produits, nommer le produit adapté et justifier votre réponse.	P76
*Sur le lait, vous lisez les indications suivantes : « A consommer avant le ----- Préciser s'il s'agit d'une DLUO ou d'une DLC. Justifier votre réponse.	P77