



FICHE RESSOURCE A L'ENTRAINEMENT DE SITUATIONS D'APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES (EP1)

Vous avez à votre disposition des situations d'apprentissage EP1, en annexe, à partir desquelles vous allez vous entraîner en vue des CCF.

Mais avant de mettre en œuvre les techniques professionnelles demandées dans le sujet, il est important que vous suiviez bien les consignes de préparation, ci-dessous.

➤ CONSIGNES :

- Se mettre en tenue professionnelle complète, repassée, propre, sans bijoux, ongles courts, sans vernis, cheveux attachés, sabots, montre attachée, charlotte et tablier pour le TP collation, gants si nécessaire pour TP entretien et une feuille blanche + stylo)

A partir d'une situation d'apprentissage :

- Lire le sujet, plusieurs fois si nécessaire.
 - Analyser le sujet en utilisant la fiche « Recueil de données » (document 1) :
- 10 min
- maximum
- Préparer les réponses aux questions des savoirs associés technologiques, inscrites sur le sujet.
 - Présenter au professeur la situation grâce à l'analyse précédente et la chronologie de vos techniques en la justifiant.
 - Réaliser les 4 techniques du sujet, avec le professeur de STMS et/ou de BTSE selon la technique proposée
 - Penser à communiquer pendant les techniques avec l'usager de la situation proposée et/ou avec le professeur si besoin.
 - Penser à la transmission, orale ou écrite, en fin d'activité.
 - Faire son auto-évaluation par rapport aux techniques réalisées
 - Répondre aux questions des professeurs sur les savoirs technologiques associés écrits dans le sujet, par rapport aux 4 techniques de la situation professionnelle donnée.

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : / / 2002

SUJET N° 14

Candidat : **NOM** : **Prénom** :

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

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

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

Nom et qualité du professionnel :

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

Cachet de l'établissement

CCF en établissement de formation

N°1

N°2

Date : / / 2002

SUJET N° 14

Candidat : NOM : Prénom :

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Elève de terminale BEP CSS en P.F.E. dans la maison de retraite "Les Myosotis", l'aide soignante vous demande de préparer une crème instantanée au chocolat pour le petit déjeuner de Mme Dos Santos, incontinente. Alors que vous lui apportez sa collation, vous vous apercevez qu'elle a sali son lit, vous devez alors assurer l'entretien de son lit et changer le drap du dessus, à cet instant, elle s'étrangle avec un morceau de pain, vous agissez en conséquence.</p> <p>"Analysez la situation et réalisez le travail demandé"</p>	<p>. Durée prévue : 2 heures</p> <p>. Documents remis :</p> <ul style="list-style-type: none"> • cahier de transmission • boîte de la crème instantanée

Techniques professionnelles évaluées	Référence des Savoir-Faire	Page du référentiel
Techniques de soins d'hygiène et de confort	C 312	29
Techniques de prévention et de sécurité	C 342	36
Techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation	C 352	37
Techniques de préparation des collations	C 361	39

Savoirs technologiques évalués (à l'oral)	Page du référentiel
Indiquer deux propriétés justifiant l'entretien des draps	74
Enoncer deux signes d'une obstruction totale des voies aériennes	80
Expliquer le mode d'action du produit utilisé pour l'entretien du lit	77
Indiquer deux formes de commercialisation des produits transformés	77

Nom et qualité du professionnel (éventuellement) :

RECUEIL DE DONNEES

DOCUMENT 1

QUESTIONNEMENT	ELEMENTS DE REPONSE	A COMPLETER SELON SITUATION PROFESSIONNELLE
<i>Qui suis-je ?</i>	Elève de B.E.P. C.S.S.	
<i>Où suis-je ?</i>	En P.F.E. dans une structure d'accueil ↳ Présentation de la structure	
<i>Que dois-je faire ?</i>	* Réaliser les 4 techniques (soins, prévention et sécurité, entretien et collation) selon une chronologie cohérente à justifier	
	♦ A qui ? : Pour un usager déterminé ou plusieurs (nom, âge, pathologie, autonomie ...)	
	♦ Avec qui ? : Sous la responsabilité d'un tuteur qui confie l'usager ou les usagers à l'élève	
	♦ Avec quoi ? : Matériels et produits à préparer pour réaliser les 4 techniques	
	* Répondre aux 4 questions des <u>savoirs technologiques</u>	- - - -

