



Etablissement :	Bac professionnel « Option domicile » ACCOMPAGNEMENT, SOINS et SERVICES à la PERSONNE	 <small>MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE</small>
	E31 Accompagnement des actes de la vie quotidienne à domicile CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	
COMPÉTENCES ÉVALUÉES et CRITÈRES D'ÉVALUATION (1)		BARÈME
<b>C 1.1 Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser les conditions matérielles de l'accueil</li> <li>- Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage</li> <li>- Analyser la demande et adapter sa réponse aux différentes situations dont situations de conflit et d'urgence</li> <li>- Orienter les personnes vers les professionnels, les services, les partenaires compétents</li> </ul>		/2,5
<b>C 1.2 Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recueillir, sélectionner et ordonner les informations</li> <li>- Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement</li> <li>- Intervenir en tant que représentant du service lors des réunions</li> </ul>		/1,5
<b>C 2.1 Organiser le travail en équipe professionnelle</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planifier ses activités de travail en fonction des priorités (besoins des personnes, contraintes, horaires...)</li> </ul>		/ 1
<b>C 2.2 Participer à la formation et à l'encadrement des stagiaires. Accueillir de nouveaux agents, des bénévoles</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter le service, les personnels et leur fonction, les documents utilisés (protocoles, fiches de postes...)</li> <li>- Montrer et justifier les modalités de réalisation des techniques professionnelles</li> </ul>		/2
<b>C 2.3 Participer au contrôle et à la gestion de la qualité</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité</li> <li>- Participer à l'élaboration ou à l'amélioration d'outils ou de documents qualité</li> <li>- Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité</li> <li>- Participer à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des risques professionnels</li> </ul>		/2
<b>C 2.4 Gérer les stocks et les matériels.</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluer les besoins en produits et en matériels</li> </ul>		/ 1
<b>FONCTION REALISATION</b>		
<b>C 3.1 Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en œuvre des techniques de nettoyage des locaux, équipements, matériels</li> <li>- Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge</li> <li>- Surveiller et maintenir l'état de fonctionnement du lit, des aides techniques. Surveiller l'état de fonctionnement des dispositifs médicaux.</li> </ul> <b>C 3.3 Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aider à la réalisation des soins d'hygiène corporelle de l'adulte</li> <li>- Réaliser la toilette de l'enfant</li> <li>- Aider à l'habillage et au déshabillage</li> <li>- Assurer la réfection d'un lit inoccupé</li> <li>- Installer ou aider à la mobilisation des personnes (repos, déplacements, activités)</li> </ul> <b>C 3.5 Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Observer le comportement relationnel et social, les attitudes de la personne</li> <li>- Identifier les signes de détresse, de douleur et les anomalies</li> <li>- Aider à la prise de médicaments</li> <li>- Evaluer le caractère urgent d'une situation et agir en conséquence</li> </ul> <b>C 3.6 Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés et conformes à un régime et aider à la prise des repas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concevoir des repas</li> <li>- Préparer des repas, des collations</li> <li>- Distribuer des collations ou des repas</li> <li>- Aider à la prise de repas</li> <li>- Conserver des aliments et des préparations culinaires</li> </ul>		/10
<b>Total (2) :</b>		<b>/20</b>
<b>Appréciation générale :</b>		
<b>Noms, qualité et signatures des membres de la commission d'évaluation :</b>		
(1) Retenir les indicateurs les plus pertinents pour évaluer les compétences en fonction du milieu professionnel où l'élève effectue sa période de formation. (2) La note ne devra pas être divulguée au candidat		

	<b>BAC PRO</b> ACCOMPAGNEMENT, SOINS et SERVICES à la PERSONNE	 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
	<b>E31 : ACCOMPAGNEMENT DES ACTES DE LA VIE          QUOTIDIENNE A DOMICILE</b> CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	
<b>Nom :</b>	<b>Prénom :</b>	Session :

TUTEUR (Nom , Prénom)

.....

Qualité ou fonction

.....

Coordonnées de l'entreprise	Cachet

Dates de la PFMP du ..... au ..... (**au moins quatre semaines**)

Retards et absences éventuels :

Dates	Récupérés	Visa du tuteur

Fait le : ..... à .....

Signature :