

BAC PRO « Option structure »
ACCOMPAGNEMENT, SOINS et SERVICES à la PERSONNE



E31 : Soins, hygiène et confort, de service à la personne en structure
CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

COMPÉTENCES ÉVALUÉES (1)

BARÈME

Compétence 1.2 : Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires

- Recueillir, sélectionner et ordonner les informations
- Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement
- Intervenir en tant que représentant du service lors de réunions

/2

Compétence 2.1 : Organiser le travail en équipe professionnelle

- S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle
- Planifier ses activités de travail

/1

Compétence 2.2 : Participer à l'accueil de nouveaux agents, de bénévoles

- Présenter le service, les documents utilisés
- Montrer et justifier les modalités de techniques professionnelles

/1

Compétence 2.3 : Participer à la gestion de la qualité (fiches de contrôle, d'incidents, protocoles)

- Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité
- Participer à l'élaboration ou à l'amélioration d'outils de gestion de la qualité
- Participer à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des risques professionnels et des infections nosocomiales

/1

Compétence 2.4 : Gérer les stocks et les matériels

- Evaluer les besoins en matériels et en produits.
- Planifier les achats en fonction des inventaires et/ou de la vétusté et /ou des réserves
- Rédiger un bon de commande et assurer le suivi des commandes

/1

Compétence 3.1 : Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne

- Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage
- Surveiller et maintenir l'état de fonctionnement du lit, des aides techniques, surveiller l'état de fonctionnement des dispositifs médicaux
- Préparer les matériels en vue de la stérilisation
- Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets

/4

Compétence 3.3 : Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort et à la sécurisation de la personne

- Aider à la réalisation de soins d'hygiène corporelle de l'adulte
- Aider à l'habillage et au déshabillage en respectant les règles d'hygiène, de pudeur, de sécurité, de confort
- Assurer la réfection d'un lit occupé et inoccupé
- Installer ou aider à mobiliser une personne pour le repos, les déplacements, des activités...
- Prévenir les risques d'alitement prolongé

/4

Compétence 3.5 : Etre vigilant à l'état de santé de la personne et alerter

- Observer le comportement relationnel et social, les attitudes de la personne
- Identifier les signes de détresse, de douleur et anomalies
- Mesurer les paramètres vitaux et les transcrire
- Aider à la prise des médicaments
- Evaluer le caractère urgent d'une situation, alerter en adéquation avec les pratiques du service

/2

Compétence 3.6 : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés, conformes à un régime et aider à la prise des repas.

- Préparer des collations
- Distribuer des collations ou des repas
- Organiser la distribution
- Aider à la prise des repas

/4

Bilan :

Total
(2) :

/20

(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 doit en aucun cas être divulguée au candidat.

Noms, qualité et signatures des membres de la commission d'évaluation :

