

**ACADEMIE DE VERSAILLES  
FICHE D'EVALUATION SESSION 20.....**

Diplôme intermédiaire : **BEP Accompagnement, soins et services à la personne**

**EP1 : Techniques de services à l'utilisateur**

**Situation d'évaluation  
en centre de formation**

**Nom et prénom du candidat :** .....

Compétences évaluées		Indicateurs d'évaluation	+	+	-	-	Barème	Note
			+					
C 362 Ou C 363	Préparer un repas pour 2 personnes Utiliser des produits prêts à l'emploi, des produits surgelés... Préparer des biberons  Préparer une collation	Maitrise des techniques : - Préparation et utilisation rationnelle des denrées, des différents matériels et produits (6)  - Respect des règles d'hygiène, (6)  - Respect des règles d'économie (3)  - Respect des règles de sécurité (3)  - Présentation soignée et adaptée et résultat conforme aux critères organoleptiques (3)					/ 21	
C 312 Ou C 311  ou  C 313 ou C 316	Mettre en œuvre des techniques de <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Nettoyage Ou <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> De bio- nettoyage  Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge <input type="radio"/> Réfection courante du linge <input type="radio"/> tri du linge en fonction des salissures et du procédé de lavage <input type="radio"/> lavage (main ou machine) <input type="radio"/> repassage et pliage du linge en fonction de la demande  Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets	Maitrise des techniques :  - Respect des règles d'hygiène, (circuits propre /sale tenue adaptée à l'activité, lavage des mains adapté...) (3)  - Respect des règles d'économie (3)  - utilisation rationnelle des différents matériels et produits (3)  - respect des règles de sécurité (3)  - respect de protocoles ou des habitudes de la personne (3)  - qualité du résultat (3)					/ 18	
C212	Planifier ses activités de travail Document réponse 1	-Organisation écrite respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service...)  -Organisation générale dans le temps et l'espace					/ 3  / 3	
	justification écrite – Document réponse N°2						/ 15	
<b>TOTAL</b>							<b>/ 60</b>	

++ compétence maîtrisée + compétence acquise - non autonome -- non acquis

**Justification de toute note inférieure à 30/60 :** (rédiger la justification au dos de la fiche si nécessaire)

Commission d'évaluation :  
**Noms :**

**Date**  
**Qualité :**

**Signatures :**

## Justification des pratiques et savoirs associés

Cocher les points du référentiel concernés	Exemples de question	Barème
<p>Nutrition</p> <p><input type="checkbox"/> S1.1 : Constituants alimentaires. Nature et rôle des constituants.</p> <p><input type="checkbox"/> S1.2 : Groupes d'aliments</p> <p><input type="checkbox"/> S1.3 : Modifications physicochimiques des constituants alimentaires</p> <p><input type="checkbox"/> S4.1 : Qualité organoleptique</p> <p><input type="checkbox"/> S5 : Qualité sanitaire des aliments</p> <p>-Techniques professionnelles – Ergonomie – Soins</p> <p><input type="checkbox"/> S3.2.13 : Matériels d'aide aux repas</p> <p>-Préparation des collations et des repas</p> <p><input type="checkbox"/> S2.1.1 : Produits alimentaires courants</p> <p><input type="checkbox"/> S2.2 : Techniques de préparations de repas</p> <p><input type="checkbox"/> S2.3 : Techniques de préparations de collations</p> <p><input type="checkbox"/> S2.4 : Techniques de services des repas, des collations</p>	<p>Justifier l'intérêt nutritionnel d'un constituant alimentaire ou d'une préparation culinaire ou</p> <p>Justifier une pratique professionnelle destinée à assurer la qualité sanitaire</p> <p>proposer une adaptation ou un matériel d'aide au repas</p> <p>Justifier le choix d'un produit ou d'une technique liée à la préparation de repas ou de collation (modifications physico-chimiques des constituants alimentaires)</p>	<p>/ 6 pts</p>
<p>Techniques professionnelles et technologie associée</p> <p>- Entretien de l'environnement de la personne</p> <p><input type="checkbox"/> S1.1 : Eléments de connaissances communs aux techniques</p> <p><input type="checkbox"/> S1.2.1 : Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique</p> <p><input type="checkbox"/> S1.2.2 : Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle</p> <p><input type="checkbox"/> S1.2.3 : Techniques de bio nettoyage des locaux, équipements et matériels</p> <p><input type="checkbox"/> S1.2.4 : Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...</p> <p><input type="checkbox"/> S1.3 : Entretien des textiles</p> <p><input type="checkbox"/> S1.4 : Technologie des appareils et des matériels</p> <p><input type="checkbox"/> S1.5 : Produits de nettoyage et de désinfection</p>	<p>Justifier le choix et le dosage des produits de nettoyage ou de bionettoyage</p> <p>Justifier une règle d'hygiène et de sécurité (les précautions d'emplois)</p>	<p>/ 6 pts</p>
<p>Biologie</p> <p><input type="checkbox"/> S12 : Appareil digestif</p> <p>Sciences médico-sociales</p> <p><input type="checkbox"/> S2.7.1 : Travail en équipe</p> <p><input type="checkbox"/> S3.4 : Communication orale</p>		<p>/ 3 pts</p>
Total :		15 / pts