

Spécialité

Accompagnement, soins et services à la
personne

- option A : « à domicile »

- option B : « en structure »

du baccalauréat professionnel

Sommaire

Annexe I – Référentiels du diplôme	3
Annexe I.a – Référentiel des activités professionnelles	4
Annexe I.b – Référentiel de certification	22
Annexe II – Les périodes de formation en milieu professionnel	79
Annexe III – Règlement d'examen	84
Annexe IV – Définition des épreuves	87

ANNEXE I

REFERENTIELS DU DIPLOME

ANNEXE I. a

**RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS
PROFESSIONNELLES**

Référentiel des activités professionnelles

Les titulaires du baccalauréat professionnel spécialité Accompagnement, soins et services à la personne exercent leurs activités :

- dans le souci constant de la bienveillance des personnes ;
- en respectant les règles déontologiques, en particulier le secret et la discrétion professionnels ;
- dans le cadre d'un travail en équipe pluriprofessionnelle en référence aux limites de compétences ;
- en adoptant une attitude réflexive sur leurs pratiques professionnelles et leurs activités.

Le titulaire du baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne » **option « à domicile »** exerce ses fonctions auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, de personnes handicapées, vivant en logement privé, individuel ou collectif.

Ses interventions s'inscrivent dans le cadre d'une approche globale de la personne et en étroite collaboration avec les professionnels de la santé, les travailleurs sociaux, les partenaires institutionnels.

Il exerce auprès de ces personnes des activités d'aide aux actes de la vie quotidienne et de maintien de la vie sociale et est à même d'encadrer de petites équipes de professionnels chargés de ces interventions.

Il travaille au sein d'associations, de collectivités territoriales, d'entreprises, auprès d'employeurs particuliers, de structures d'accueil et d'hébergement.

Le baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne » option « à domicile » donne accès à une diversité d'emplois dénommés différemment selon les secteurs. A titre d'exemples, ces emplois sont actuellement identifiés sous les terminologies suivantes :

- Assistant de responsable de secteur
- Responsable de petites unités en domicile collectif
- Maîtresse de maison, gouvernante
- Accompagnant de personnes en situation de handicap, de dépendance
- Accueillant familial
-

Le titulaire du baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne » **option « en structure »** exerce ses fonctions auprès de personnes en situation temporaire ou permanente de dépendance en structures collectives.

Ses interventions s'inscrivent dans le cadre d'une approche globale de la personne et en étroite collaboration avec les professionnels de la santé, les travailleurs sociaux, les partenaires institutionnels.

Il exerce auprès de ces personnes des activités de soins d'hygiène et de confort, d'aide aux actes de la vie quotidienne, de maintien de la vie sociale. Il est également amené à exercer, au sein de l'établissement employeur, des activités de promotion de la santé en lien avec le projet de l'établissement, et participe à des activités de gestion.

Il travaille au sein d'établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux

Le baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne » option « En structure » donne accès à une diversité d'emplois dénommés différemment selon les secteurs. A titre d'exemples, ces emplois sont actuellement identifiés sous les terminologies suivantes :

- Assistant en soins et en santé communautaire,
- Accompagnant de personnes fragilisées, de personnes handicapées
- Maîtresse de maison, gouvernante,
- Responsable hébergement,
- Responsable de petites unités en domicile collectif,
- Intervenant en structures d'accueil de la petite enfance
- ...

Les activités sont regroupées en trois fonctions. Certaines activités sont communes aux deux options d'autres sont spécifiques à l'une ou l'autre des options.

Ces activités sont conduites dans le respect de la responsabilité liée à l'emploi avec une marge d'autonomie définie par ou avec l'employeur.

L'autonomie est la latitude laissée au salarié de décider et d'agir pour exercer une influence sur son travail et sur les activités de l'entreprise.

La responsabilité est associée à la notion de gravité des conséquences des décisions prises dans l'exécution du travail. ” (Source – Ministère de l'éducation nationale – Guide d'élaboration des diplômes professionnels – CPC Documents n° 2004-7)

Baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne »	
option « à domicile »	option « en structure »
Fonction A : COMMUNICATION - RELATION	
A.1 - Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage	
A.2 - Traitement des informations	
A.3 - Animation et/ou participation aux réunions de travail (réunion d'équipe, différents groupes de travail ...)	
Fonction B : ORGANISATION - GESTION - QUALITE	
B.1 - Gestion des activités, gestion d'une équipe restreinte	B.1 - Gestion des activités, participation à la gestion d'une équipe restreinte
B.2 - Participation à la formation et à l'encadrement de stagiaires Accueil des nouveaux agents, des bénévoles	
B.3 - Participation au contrôle et à la gestion Qualité	
B.4 - Gestion des stocks et des matériels	
Fonction C : RÉALISATION	
C.1 - Maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels	
C.2 - Elaboration de projet individualisé	C.2 - Participation à l'élaboration de projet individualisé
C.3 - Réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation	
C.4 - Conception et mise en œuvre d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale	
C.5 - Surveillance et alerte sur l'état de santé de la personne	
C.6 - Conception, préparation et distribution de collations, de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas	C.6 - Préparation de collations, distribution de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas
	C.7 - Education à la santé
C.8 - Gestion des documents de la vie quotidienne	

Les titulaires de ce baccalauréat professionnel peuvent avoir accès aux poursuites d'études des secteurs de la santé et du social et en particulier aux BTS du champ sanitaire et social pour construire un parcours professionnel, notamment dans le cadre de la formation tout au long de la vie.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

FONCTION A : COMMUNICATION – RELATION

ACTIVITE A.1 : Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage

<p align="center">TÂCHES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prise de contact avec la personne, sa famille, son entourage • Recueil des demandes des personnes, de leur famille, de leur entourage • Observation des attitudes et comportements des personnes • Communication verbale et non verbale contribuant au bien être de la personne, de sa famille et de son entourage • Analyse de la demande d'information, proposition de solutions • Evaluation de l'urgence de la situation • Orientation des usagers vers les services ou les personnels compétents • Organisation de l'accueil
<p align="center">CONDITIONS D'EXERCICE</p>	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Livret d'accueil Chartes professionnelles Règlement intérieur Outils de communication Protocoles d'accueil</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<p align="center">RÉSULTATS ATTENDUS</p>	<p>Conditions matérielles favorables à l'accueil</p> <p>Ecoute attentive, disponibilité, comportement adapté aux situations</p> <p>Repérage rapide des demandes</p> <p>Transmission effectuée</p> <p>Réponses en adéquation avec les demandes</p> <p>Accueil dans le respect des règles éthiques et professionnelles</p> <p>Satisfaction de la personne</p>

Le terme « Personne » se rapporte aux quatre âges de la vie : enfance, adolescence, adulte, sénescence.

FONCTION A : COMMUNICATION – RELATION	
ACTIVITE A.2 : Traitement des informations	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Recensement et priorisation des informations à transmettre • Diffusion de l'information aux destinataires concernés • Renseignement de documents assurant la traçabilité des activités (suivi, liaison, ...) • Rédaction de documents (notes, compte rendu, courriers, relevés de conclusion,...) • Classement et archivage des documents • Constitution, mise à jour et contrôle de dossiers de suivi (hors contenu médical)
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Outils de communication Cadre réglementaire Différents modes de transmission : orale et écrite (ciblée, informatique, ...) Procédures Organigramme</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Recensement correct et exhaustif des informations</p> <p>Hiérarchisation des informations</p> <p>Message adapté aux situations et aux destinataires et au degré d'urgence</p> <p>Qualité rédactionnelle</p> <p>Choix judicieux des modes de transmission et des destinataires</p> <p>Transmissions dans le respect des règles éthiques et professionnelles</p> <p>Conformité et complétude des dossiers administratifs</p>

FUNCTION A : COMMUNICATION – RELATION	
ACTIVITE A.3 : Animation et/ou participation aux réunions de travail (réunion d'équipe, différents groupes de travail ...)	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation et suivi d'une réunion : ordre du jour, convocations, liste d'émargement, ... • Animation, interventions, participations aux échanges lors de réunions de travail • Représentation dans le cadre de la délégation de l'autorité hiérarchique lors de réunions internes ou avec des partenaires extérieurs
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Organigrammes Projet d'établissement, de structure, de service Projets individualisés, projets de vie, projets personnalisés,...</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Respect du positionnement professionnel</p> <p>Choix des partenaires invités</p> <p>Intervention conforme à la fonction exercée</p> <p>Proposition argumentée d'éléments contribuant à la prise de décision</p> <p>Intervention dans le respect des règles éthiques et professionnelles</p>

FUNCTION B : ORGANISATION – GESTION – QUALITE		
ACTIVITE B.1 : Gestion des activités, gestion d'une équipe restreinte		ACTIVITE B.1 : Gestion des activités, participation à la gestion d'une équipe restreinte
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Planification de ses activités dans son champ d'intervention 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Rédaction du planning de travail des agents • Planification et suivi des activités au sein d'une équipe • Participation à l'évaluation des agents • Repérage des besoins de formation 	<ul style="list-style-type: none"> • Participation à l'organisation du travail d'équipe
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outil informatique, logiciels adaptés Calendriers, planning de travail Organigrammes Outils d'évaluation Fiches de poste, tableau de bord, ... Législation du travail, convention collective Plan de formation</p> <p>AUTONOMIE Plaine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>	
RÉSULTATS ATTENDUS	Planification de ses activités en adéquation avec les besoins de la personne et les obligations du service	
	Formulation de consignes précises à l'équipe ou à l'agent Planification des activités de l'équipe en adéquation avec les besoins de la personne et les contraintes du service employeur Respect du code du travail Evaluation objective des agents Identification pertinente des besoins de formation	Pertinence des propositions d'organisation du travail d'équipe

FONCTION B : ORGANISATION – GESTION – QUALITE	
ACTIVITE B.2 : Participation à la formation et à l'encadrement de stagiaires Accueil des nouveaux agents, des bénévoles	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil des stagiaires, des bénévoles • Accueil des nouveaux agents (présentation du service, organisation des activités, ...) • Accompagnement à la prise de fonction des nouveaux agents • Accueil des bénévoles (présentation du service, organisation des activités, ...) • Accompagnement du stagiaire selon la réglementation en vigueur (observation du travail, construction d'une posture professionnelle, repérage des besoins, évaluation) • Participation au projet d'encadrement, au tutorat
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Conventions de stage Livret de stage, livrets d'accueil, documents de liaison Protocoles d'accueil et/ou d'accompagnement Grilles d'évaluation Projet d'établissement, de structure, de service (volet accueil des stagiaires)</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Choix des activités du stagiaire en conformité avec le livret de stage, en fonction du profil et de la progression du stagiaire</p> <p>Transmission de savoir faire professionnels</p> <p>Accompagnement conforme au protocole</p> <p>Evaluation objective du stagiaire (progrès, difficultés)</p> <p>Satisfaction du stagiaire vis-à-vis de l'accueil et de l'accompagnement</p> <p>Satisfaction du nouvel agent vis-à-vis de l'accueil</p>

FONCTION B : ORGANISATION – GESTION – QUALITE	
ACTIVITE B.3 : Participation au contrôle et à la gestion de la qualité	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Repérage des anomalies ou dysfonctionnements dans les activités menées • Rédaction d'une fiche d'événement indésirable • Proposition, mise en œuvre d'actions correctives • Participation au suivi des actions correctives • Contribution à la rédaction et/ou à l'adaptation de documents relatifs à la qualité • Vérification de l'efficacité d'un mode opératoire, d'une procédure • Participation à la réalisation d'enquêtes, d'évaluation de pratiques professionnelles • Participation à la conception et à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des risques professionnels • Participation à l'«évaluation interne» selon la législation en vigueur
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Logiciels adaptés Outils de recueil de fiches d'enregistrement, fiches de contrôle, fiches incident... Document unique, procédures, modes opératoires, chartes, cahier des charges, guides de bonnes pratiques, ... Cadre législatif et réglementaire Projet d'établissement, de service</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Fiches de contrôle tenues à jour et explicites</p> <p>Identification et appréciation des anomalies de résultats, des incohérences de pratiques, des défaillances des matériels</p> <p>Proposition d'actions correctives conformes à la démarche qualité</p> <p>Propositions d'éléments de procédures et/ou de protocoles conformes aux normes en vigueur</p> <p>Mise en œuvre effective des recommandations et/ou corrections des éventuelles réserves</p> <p>Amélioration des conditions de travail</p> <p>Satisfaction des usagers</p>

FUNCTION B : ORGANISATION – GESTION – QUALITE	
ACTIVITE B.4 : Gestion des stocks et des matériels	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification des stocks • Estimation et suivi des consommations de produits • Contrôle des livraisons • Déclenchement des commandes, rédaction et relance des commandes • Gestion du matériel (suivi de la maintenance, des réparations, des locations)
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Outils de suivi des commandes et des matériels Fichiers de stocks, bons de commande, de livraison Contrats de locations</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Estimation réaliste des stocks</p> <p>Commande adaptée aux besoins, aux contraintes du service</p> <p>Pertinence de la relance des commandes</p> <p>Contrôle sans erreur des livraisons</p> <p>Matériels à disposition et en bon état</p>

FONCTION C : RÉALISATION				
ACTIVITE C.1 : Maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels				
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien du cadre de vie ou de l'environnement proche de la personne : <table style="display: inline-table; vertical-align: middle; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="vertical-align: middle;"> <ul style="list-style-type: none"> ○ Locaux ○ Matériels et équipements ○ Linge </td> <td style="font-size: 3em; vertical-align: middle; padding: 0 10px;">}</td> <td style="vertical-align: middle;"> Nettoyage ou Bio nettoyage Maintenance de 1^{er} niveau </td> </tr> </table> • Tri et élimination des déchets • Préparation de la stérilisation des instruments • Montage, entretien et surveillance du matériel de soins • Contribution à la rédaction ou à l'adaptation de protocoles, procédures d'hygiène des locaux, des équipements et matériels • Participation à la mise en œuvre de la politique de prévention des infections nosocomiales et des infections liées aux soins 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Locaux ○ Matériels et équipements ○ Linge 	}	Nettoyage ou Bio nettoyage Maintenance de 1 ^{er} niveau
<ul style="list-style-type: none"> ○ Locaux ○ Matériels et équipements ○ Linge 	}	Nettoyage ou Bio nettoyage Maintenance de 1 ^{er} niveau		
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Produits et matériels et leurs fiches techniques Protocoles, circuits, ...</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>			
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Techniques mises en œuvre conformément aux protocoles et aux procédures ou aux habitudes de la personne</p> <p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie</p> <p>Respect des circuits</p> <p>Satisfaction de la personne</p>			

FONCTION C : RÉALISATION	
ACTIVITE C.2 Elaboration de projet individualisé	ACTIVITE C.2 Participation à l'élaboration de projet individualisé
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse de la situation de la personne (ses besoins, ses potentialités, ses projets, ses habitudes de vie, ses désirs, la place de sa famille, de l'entourage ...) <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Co-construction du projet • Mise en œuvre du projet • Suivi, évaluation et actualisation du projet individualisé • Formalisation, rédaction du projet individualisé
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Outils de méthodologie de projet individualisé Projet d'établissement, de structure, de service Textes législatifs en vigueur</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Projet individualisé en adéquation avec les besoins de la personne, le projet d'établissement, les contraintes matérielles</p> <p>Adhésion de la personne et de son entourage au projet</p> <p>Vérification de la mise en œuvre effective du projet individualisé</p> <p>Respect des procédures d'évaluation</p> <p>Proposition d'ajustements pertinente</p>

FONCTION C : RÉALISATION	
ACTIVITE C.3: Réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Aide à la toilette ou réalisation des soins d'hygiène corporelle non prescrits par un médecin chez la personne en fonction de son degré d'autonomie et aux différents âges de la vie • Réfection et change de lit (occupé et inoccupé) • Installation de la personne (fauteuil, lit, aide à l'élimination, aide au repos, au sommeil,...) • Aide aux déplacements, transferts • Habillage, déshabillage • Mise en place de moyens de sécurisation • Diagnostic et proposition d'aménagement des espaces • Contribution à la rédaction ou à l'adaptation de protocoles, procédures de soins d'hygiène et de confort • Participation à la mise en œuvre de la politique de prévention des infections nosocomiales et des infections liées aux soins
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Protocoles et procédures Projet individualisé, ... Aides techniques</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Prévention des infections nosocomiales et des infections liées aux soins</p> <p>Propositions en adéquation avec le diagnostic</p> <p>Activités menées en lien avec le projet individualisé (besoins, degré d'autonomie de la personne,...)</p> <p>Proposition pertinentes d'éléments de protocoles et de procédures</p> <p>Prévention des risques liés à l'alitement prolongé</p> <p>Prévention des accidents</p> <p>Transmissions pertinentes</p> <p>Satisfaction de la personne quant à son hygiène, son confort, son bien être, son apparence</p>

FONCTION C : REALISATION	
ACTIVITE C.4 : Conception et mise en œuvre d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Proposition et conduite d'une activité • Accompagnement dans les activités d'acquisition, de maintien et de restauration de l'autonomie intégré dans le projet individualisé • Conception et mise en œuvre de projets d'animation : <ul style="list-style-type: none"> ○ Activités de la vie quotidienne ○ Activités d'éveil ○ Activités de loisirs ○ Activités de maintien de la vie sociale • Evaluation des activités et/ou des projets d'animation
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <p>Contexte de l'intervention Limites du champ de compétences Projet individualisé Projet d'établissement, de service, d'animation</p> <p>AUTONOMIE</p> <p>Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Activités choisies et menées en lien avec le projet individualisé, les désirs, les capacités et le degré d'autonomie de la personne</p> <p>Exploitation des actes de la vie quotidienne comme support de ces activités</p> <p>Atteinte des objectifs fixés en fonction du type d'activités</p> <p>Transmission pertinente</p> <p>Satisfaction de la personne</p>

FONCTION C : RÉALISATION	
ACTIVITE C.5 : Surveillance et alerte sur l'état de santé de la personne	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Observation du comportement et des habitudes de vie, des capacités motrices et intellectuelles • Repérage des modifications • Observation de la personne : conscience, douleur, état cutané, phanères, selles, urine, expectorations • Repérage des signes de détresse • Aide à la prise de médicaments (accompagnement et vérification) • Transcription sur les documents spécifiques • Contribution à la mise en œuvre, au suivi, à l'évaluation ou à l'adaptation des procédures de surveillance et d'urgence
	<ul style="list-style-type: none"> • Mesure de certains paramètres : poids, taille, température, diurèse, pouls, pression artérielle, rythme respiratoire
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Prescription médicale et médicaments dont le mode de prise ne présente ni difficultés d'administration ni d'apprentissage particulier Documents spécifiques Projet individualisé</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Exactitude des mesures et de leur transcription dans le respect des codes</p> <p>Observations précises et significatives</p> <p>Alerte en cas d'anomalie</p> <p>Prise effective des médicaments selon la prescription médicale</p> <p>Proposition pertinente d'éléments de procédure de surveillance et d'urgence</p> <p>Transmission pertinente</p>

FONCTION C : RÉALISATION		
ACTIVITE C.6 : Conception, préparation et distribution de collations, de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas	ACTIVITE C.6 : Préparation de collations, distribution de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation de collations et/ou goûters • Maintien ou remise en température des préparations alimentaires • Aide à la prise des repas 	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement ou réalisation d'achats alimentaires • Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits • Distribution des repas et collations • Gestion de la conservation des aliments et des préparations • Conception de menus adaptés </td> <td style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> • Distribution des repas et des collations • Organisation de la distribution des repas </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement ou réalisation d'achats alimentaires • Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits • Distribution des repas et collations • Gestion de la conservation des aliments et des préparations • Conception de menus adaptés
<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement ou réalisation d'achats alimentaires • Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits • Distribution des repas et collations • Gestion de la conservation des aliments et des préparations • Conception de menus adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> • Distribution des repas et des collations • Organisation de la distribution des repas 	
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Limites du champ de compétences Réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à l'alimentation Produits et matériels, leur fiche technique Protocoles, circuits, ... Projet individualisé</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>	
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Respect des goûts, des habitudes de la personne, de l'équilibre alimentaire dont contrôle de la conformité aux régimes</p> <p>Respect des règles d'hygiène, d'économie et de sécurité</p> <p>Satisfaction de la personne</p>	

FONCTION C : RÉALISATION	
ACTIVITE C.7 : Education à la santé	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Repérage des besoins d'un public (personne(s), famille, entourage, personnels) • Participation à l'élaboration de supports de prévention • Animation d'ateliers de prévention • Accompagnement à visée éducative auprès de la personne, de la famille, de son entourage • Participation à des campagnes de prévention • Orientation vers les dispositifs d'éducation à la santé existants
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Outils de communication Partenaires extérieurs Textes relatifs à la politique de santé, plans nationaux, ...</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Recensement et production de documents actualisés et adaptés au public</p> <p>Adhésion et participation active des publics</p> <p>Pertinence des propositions en fonction des besoins identifiés</p> <p>Pertinence du choix des supports</p> <p>Satisfaction de la personne</p>

FONCTION C : RÉALISATION	
ACTIVITE C.8 : Gestion des documents de la vie quotidienne	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none">• Classement des documents de la vie quotidienne• Renseignement de documents administratifs courants• Aide à l'élaboration de planning d'échéances administratives et budgétaires• Suivi des démarches administratives
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Réglementation en cours</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Classement fonctionnel</p> <p>Interlocuteur compétent identifié</p> <p>Respect des délais</p>

ANNEXE I. b

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Les compétences

D : pour option « à domicile »

S : pour option « en structure »

Fonction A : Communication – Relation

Compétence 1.1 Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 1. 1. 1 Organiser les conditions matérielles de l'accueil	Contexte professionnel : Livrets d'accueil (livret du résident, livret d'accueil du personnel...) Protocoles d'accueil Chartes professionnelles Règlement(s) intérieur(s) Cadre législatif	Prise en compte des ressources et contraintes liées à la personne, à l'environnement professionnel Organisation des conditions d'accueil respectant la confidentialité, la convivialité, le confort, et la sécurité de la personne et de son entourage	X	X
C 1. 1. 2 Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage	Outils de communication Outils d'évaluation de la demande Organigramme de la structure, du service Fiche(s) emploi ou fiche(s) métier des partenaires ou professionnels	Respect des règles déontologiques Adaptation de la tenue et de l'attitude Qualité de l'écoute Qualité de l'expression Qualité du questionnement Qualité de la reformulation si nécessaire	X	X
C 1. 1. 3 Analyser la demande	Réseau des partenaires Horaires du service Plan des lieux Questionnaires de satisfaction	Identification de la demande Pertinence du questionnement Détermination des priorités, de l'urgence	X	X
C 1. 1. 4 Adapter sa réponse aux différentes situations dont situations de conflit et d'urgence		Prise en compte de l'attitude et des comportements de la personne Langage et comportement adaptés à la situation et au public Pertinence et rapidité de la réponse Satisfaction de la personne	X	X
C 1. 1. 5 Orienter les personnes vers les professionnels, les services, les partenaires compétents		Identification des services ou partenaires Prise en compte des missions des différents services ou partenaires Pertinence de l'orientation dans la limite de ses compétences	X	X

Compétence 1.2

Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires

Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 1.2.1 Recueillir, sélectionner et ordonner les informations	Contexte professionnel Outils informatiques et logiciels adaptés Outils de communication, de transmission, de recueil de données Chartes graphiques Cadre réglementaire	Recueil d'informations récentes et diversifiées Vérification de la fiabilité des sources d'information Utilisation des TIC Pertinence de la sélection des données Accessibilité des informations ordonnées Cohérence de l'organisation des données	X	X
C 1.2.2 Choisir et utiliser l'outil de communication	Procédures, organigrammes Projets d'établissements, de services, ...	Pertinence de l'outil choisi Maîtrise de l'outil	X	X
C 1.2.3 Rédiger, mettre en forme et diffuser un document professionnel	Projets individualisés, projets de vie, projets personnalisés, ... Bilan d'activités Documents professionnels (internes, scientifiques, revues, réglementation, ...)	Objectivité et exhaustivité de la restitution des informations Lisibilité des documents Respect des règles en usage dans le secteur professionnel pour la mise en forme des documents. Pertinence du choix des destinataires et du mode de transmission	X	X
C 1.2.4 Assurer une veille des documents professionnels		Mise à jour des documents professionnels	X	X
C1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement		Complétude des dossiers Exactitude, exhaustivité et objectivité des données à transmettre Conformité avec les protocoles de transmission en vigueur	X	X
C 1.2.6 Préparer une réunion de travail		Adéquation de l'ordre du jour à la thématique Convocations établies sans oubli et dans les délais réglementaires Transmission des documents Pertinence du choix des supports de communication	X	X
C 1.2.7 Animer une réunion de travail	Réunions inter services et inter établissements (menus, linge, ...)	Clarté de la présentation des objectifs Répartition de la parole Reformulation des points essentiels et des échanges Clôture de la réunion	X	
C 1.2.8 Intervenir en tant que représentant du service lors de réunions		Respect du positionnement professionnel Respect du mandat donné par la structure	X	X

Fonction B : Organisation – Gestion - Qualité

Compétence 2.1				
Organiser le travail en équipe professionnelle				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 2.1.1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle	Contexte professionnel Outils informatiques et logiciels adaptés Calendrier, plannings de travail Législation du travail, conventions collectives Organigrammes Outils d'évaluation Fiches métiers Fiches postes, tableau de bord... Plan de formation	Identification du statut et des compétences des différents membres de l'équipe Identification des limites de compétences liées à sa fonction Partage des informations nécessaires au travail en équipe Repérage des facteurs facilitant le travail d'équipe	X	X
C 2.1.2 Planifier ses activités de travail	Plan d'aide ou plan d'intervention	Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service ...)	X	X
C 2.1.3 Etablir le planning de travail et des activités des membres d'une équipe		Prise en compte des situations des personnes Prise en compte des compétences des membres de l'équipe Respect de la législation du travail Prise en compte des contraintes horaires, du service ...	X	
C 2.1.4 Participer à l'évaluation des personnels	Situation d'entretien professionnel	Appréciation des activités de l'agent au regard du travail prescrit Prise en compte des critères d'évaluation établis par la structure Renseignement de la fiche d'évaluation Identification des tuteurs potentiels	X	
C 2.1.5 Identifier les besoins de formation des personnels d'une équipe	Référentiel de compétences	Identification et hiérarchisation des besoins de formation	X	

Compétence 2.2				
Participer à la formation et à l'encadrement de stagiaires Accueillir de nouveaux agents, des bénévoles				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 2.2.1 Présenter le service, les personnels, leur fonction	contexte professionnel Organigrammes Projet d'établissement, de service... Protocole d'accueil et/ou d'accompagnement Conventions de stage Livret de stage, livrets d'accueil, documents de liaison Rapport de stage Grilles d'évaluation Fiches postes Fiches techniques, protocoles de réalisation des techniques	Clarté et précision de la présentation	X	X
C 2.2.2 Présenter les documents utilisés dans le service (protocoles, procédures, fiches de postes...)			X	X
C 2.2.3 Montrer et justifier les modalités de réalisation des techniques professionnelles		Démonstration des gestes professionnels prenant en compte le niveau de compétences du personnel	X	X

Compétence 2.3				
Participer au contrôle et à la gestion de la qualité				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 2.3.1 Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité	Contexte professionnel Outils informatiques et logiciels adaptés Outils de recueil de données, fiches d'enregistrement, fiches de contrôles, fiches incident... Questionnaires d'enquêtes dont enquêtes sur la prévention des infections nosocomiales Document unique de prévention des risques professionnels ; Plan de prévention des risques, chartes ; Modes opératoires, guides de bonnes pratiques... Procédures, protocoles appliqués à des techniques : Entretien Soin Repas Cadre législatif et réglementaire Comptes rendus du CHSCT Comptes rendus d'audits de certification Projet d'établissement, de service	Identification correcte des instances et des personnels	X	X
C 2.3.2 Participer à l'élaboration ou à l'amélioration d'outils ou documents qualité		Propositions d'éléments de procédures ou protocoles conformes aux normes en vigueur Vérification de l'efficacité de la proposition	X	X
C 2.3.3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité		Signalement des anomalies et dysfonctionnements repérés Fiches de contrôles tenues à jour et exploitables Analyse d'enquêtes Contrôle du travail effectué Proposition de mesures correctives conformes à la démarche qualité	X	X
C 2.3.4 Participer à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des risques professionnels		Identification du danger Analyse des risques professionnels Proposition de moyens de prévention adaptés Formulation de propositions d'amélioration	X	X
C 2.3.5 Participer à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des infections nosocomiales et liées aux soins		Identification des risques Signalement des anomalies Respect des protocoles par les personnels et l'entourage Fiches de contrôle, fiches d'incidents tenues à jour Proposition de mesures correctives conformes à la démarche de prévention		X

Compétence 2.4				
Gérer les stocks et les matériels				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels	Fichiers informatisés avec état des entrées et sorties ou fiches de stocks utilisées dans les services Bons de commandes, de livraisons Factures Cahier de liaison Contrats de location et/ou de maintenance	Suivi correct de l'état des stocks Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks Signalement des anomalies	X	X
C 2.4.2 Planifier les achats en fonction des inventaires des produits et/ou de la vétusté, des matériels en réserve		Respect des procédures de commandes		X
C 2.4.3 Rédiger un bon de commande et assurer le suivi des commandes		Calcul correct des seuils de commandes Commande effectuée dans le respect des contraintes Vérification correcte des livraisons	X	X
C 2.4.4 Assurer le suivi des contrats de location, de maintenance		Vérification régulière de l'échéance des contrats Anticipation des renouvellements de contrats	X	

Fonction C : Réalisation

Compétence 3.1				
Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.1.1 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage	Fiches techniques Locaux, surfaces dont vitrées, équipements et matériel, aides techniques à entretenir Matériels et produits Livret de tâches délivré par l'entreprise de services Fiches sécurité Contraintes liées au planning et à la charge de travail	Maîtrise des techniques : <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie • Utilisation rationnelle des différents matériels et produits • Respect de protocoles • Qualité du résultat 	X	
C 3.1.2 Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage	Fiches techniques, protocoles			X
C 3.1.3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge.	Contexte professionnel Matériel d'entretien du linge Produits d'entretien du linge	Maîtrise des techniques : <ul style="list-style-type: none"> • de tri du linge en fonction des salissures et du procédé de lavage • de lavage (main ou machine) • de repassage et pliage du linge en fonction de la demande Adaptation simple d'un vêtement à une perte d'autonomie ou au handicap Réfection courante du linge (boutons, ourlet) Respect des souhaits et habitudes de la personne Qualité du résultat	X	
C 3.1.4 Surveiller et maintenir l'état de fonctionnement du lit, des aides techniques, surveiller l'état de fonctionnement des dispositifs médicaux	Contexte professionnel Différents types de lits : lits à hauteur variable... Fauteuil roulant Cannes tripodes Déambulateur Barre d'appui ... Dispositifs médicaux présents dans l'environnement du malade Cahier des charges, cahier d'entretien, fiches techniques, ...	Régularité de la surveillance de l'état des différents matériels Respect des règles, de sécurité et d'ergonomie Signalement rapide des anomalies repérées à un opérateur qualifié Matériel en état de fonctionnement Respect des procédures de maintenance	X	X
C 3.1.5 Préparer les matériels en vue de la stérilisation	Contexte professionnel Fiches techniques, modes opératoires, protocoles, procédures de nettoyage, de pré désinfection Circuit de stérilisation Produits Matériel médicochirurgical Réglementation	Maîtrise des techniques Respect des protocoles, des procédures Respect des circuits		X

C 3.1.6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets	Contexte professionnel Réglementation Outils de suivi	Respect des circuits propre/sale Respect des protocoles et procédures Respect des règles d'hygiène		X
--	---	--	--	----------

Compétence 3.2				
Elaborer le projet individualisé, le projet de vie				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.2.1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne	Contexte professionnel Outils informatiques et logiciels adaptés Outils de recueil de données Outils d'analyse Projet d'établissement, de service Textes législatifs en vigueur Guide méthodologique d'entretien	Identification des habitudes de vie et des souhaits de la personne	X	X
C 3.2.2 Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne		Evaluation des potentialités et des difficultés de la personne Respect de l'intimité de la personne et de sa vie privée Sollicitation de tous les professionnels concernés et de l'entourage si besoin	X	X
C 3.2.3 Etablir un bilan de la situation et déterminer des priorités		Diagnostic de la situation Priorités retenues en collaboration avec la personne, son entourage, les services de tutelle et autres professionnels concernés Hiérarchisation des priorités retenues Respect des moyens et des contraintes du cadre institutionnel	X	X
C 3.2.4 Formaliser ou participer à la formalisation du projet individualisé, du projet de vie		Réalisme et précision des objectifs Projet négocié avec la personne, son entourage et tous les professionnels concernés Projet articulé avec le projet d'établissement, de service Respect de la personne, du secret professionnel et des règles éthiques Programmation des modalités de suivi (indicateurs, échéance ...)	X	X
C 3.2.5 Participer à la mise en œuvre du projet		Inscription des activités dans le cadre fixé par le projet	X	X
C 3.2.6 Participer au suivi et à l'évaluation du projet individualisé, du projet de vie		Utilisation des outils de suivi Mesure des écarts par rapport aux objectifs fixés Partage des analyses avec l'équipe Satisfaction de la personne Formulation de pistes d'amélioration si nécessaire	X	X

Compétence 3.3					
Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation					
Compétences		Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.3.1 Aider à la réalisation de soins d'hygiène corporelle de l'adulte		Contexte professionnel	Organisation en adéquation avec l'environnement Prise en compte des besoins et priorités, démarche de soin Respect des capacités et de l'autonomie de la personne Mise en œuvre justifiée des gestes techniques conformément :	X	X
C 3.3.2 Assurer les soins d'hygiène corporelle de l'adulte : - toilette partielle - toilette complète, - douche, bains - pédiluve - change de protection		Mannequins adultes, nourrissons, enfants Local équipé Matériels et produits Prothèses Dispositifs médicaux et appareillages	- aux règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - à la pudeur et au confort de la personne Comportement relationnel adapté Contrôle des paramètres de confort Qualité du résultat Prise en compte de la prévention des infections liées aux soins Respect des protocoles Transmission des actions accomplies et des observations		X
C 3.3.3 Réaliser la toilette de l'enfant : - effectuer un change - effectuer une toilette partielle : mains, visage - effectuer une toilette complète un bain et un shampoing		Fiche de transmissions		X	X
C 3.3.4 Aider à l'habillage et au déshabillage		Contexte professionnel Mannequins adultes, enfants, nourrissons Vêtements Accessoires	Attitude éducative et stimulante Intervention dans le respect des capacités, de l'autonomie de la personne Respect de la pudeur Respect de la culture, des souhaits de la personne	X	X
C 3.3.5 Assurer la réfection d'un lit	C 3.3.5.1 Assurer la réfection d'un lit inoccupé	Contexte professionnel Fiches de transmissions Local équipé : lit, literie, Matériel médicalisé	Choix du linge Respect des règles de l'hygiène, de confort et d'ergonomie et de sécurité Respect de la pudeur Respect des capacités, des désirs et des habitudes de vie Comportement relationnel	X	X
	C 3.3.5.2 Assurer la réfection d'un lit occupé				X
C 3.3.6 Installer ou aider à mobiliser une personne pour le repos, les déplacements, des activités ...		Contexte professionnel Local équipé : lit hauteur variable, fauteuil, aides techniques (déambulateurs, cannes...), coussins, Matériel médicalisé Objets familiers, objet transitionnel Moyens permettant d'assurer un confort thermique, acoustique, lumineux mannequins adultes, nourrissons, enfants	Prise en compte des possibilités physiques et psychologiques, du degré d'autonomie et des souhaits de la personne. Mise en place d'un environnement favorable à l'activité, au repos (confort, sécurité, ambiance thermique, sonore, lumineuse) Formulation claire des consignes à l'utilisateur. Attitude stimulante, sécurisante. Choix, adaptation à la personne et utilisation des aides techniques à bon escient. Respect de l'ergonomie et de la sécurité	X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

<p>C 3.3.7 Prévenir les risques d'alitement prolongé</p>	<p>Protocoles du service Matelas, matériels et produits spécifiques Echelles ou grilles d'évaluation du risque Fiches de suivi des gestes préventifs</p>	<p>Repérage des personnes à risques Respect du protocole Alerte</p>		<p>X</p>
<p>C 3.3.8 Proposer des aménagements d'espaces pour favoriser l'autonomie de la personne et prévenir les accidents domestiques</p>	<p>Contexte professionnel Bilan situationnel de la personne Plan des locaux et descriptif des aménagements existants Documentation sur mobilier et matériels courants et/ou adaptés, aides techniques, contrôle d'environnement, téléalarme ... Aides financières</p>	<p>Respect des besoins, des habitudes et des souhaits de la personne Proposition justifiée d'adaptation fonctionnelle, confortable, non dangereuse, en adéquation avec les possibilités de la personne Attitude éducative</p>	<p>X</p>	

Compétence 3.4				
Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.4.1 Choisir une ou des activités pour une personne, un groupe	Contexte professionnel Projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé Projet d'établissement Supports et matériels d'activités	Respect des projets Identification des besoins Suggestions d'activité prenant en compte les besoins les capacités et centres d'intérêt de la personne ou du groupe. Choix adapté des activités et des supports d'activités	X	X
C3.4.2 Favoriser l'accès aux apprentissages du jeune handicapé dans le cadre de son accompagnement	Contexte professionnel dont scolaire Législation en vigueur Textes réglementaires spécifiques liés aux enseignements en primaire et secondaire, au handicap	Adaptation du comportement à la nature du handicap et à la situation Contribution à l'adaptation des méthodes et des supports d'apprentissage. Cohérence de l'assistance avec l'intention pédagogique de l'enseignant ou du professionnel en charge de l'activité d'apprentissage Attitude éducative		X
C 3.4.3 Concevoir un projet d'animation	Contexte professionnel Projets Législation en vigueur Ressources disponibles Budget Echéanciers Outils de communication Professionnels spécialisés, partenaires	Identification des ressources, des partenaires Respect des contraintes Formalisation des étapes du projet Réalisme et faisabilité du projet Prise en compte des aspirations, souhaits des personnes et de son entourage Mise en place d'actions de communication autour du projet		X
C 3.4.4 Conduire et évaluer un projet d'animation	Grilles d'évaluation Questionnaire de satisfaction	Pertinence des critères Objectivité du bilan Proposition de remédiations adaptées Activités gérées au quotidien et adaptations aux situations nouvelles		X
C 3.4.5 Conduire et évaluer une activité individuelle, (vie quotidienne, activité motrice, d'éveil, de maintien de l'autonomie, de loisirs)	Contexte professionnel Locaux équipés Recueil de données Outils de transmission Projet d'animation, Projet d'établissement Règlement intérieur Planning d'animation Matériels de loisirs courants Ressources locales Législation en vigueur	Adaptation de l'activité au projet personnalisé, au moment de la journée Attitude adaptée au cours de l'activité (stimulation, valorisation et participation) Respect du confort et de la sécurité Respect des souhaits des potentialités et de la créativité de la personne	X	X

<p>C 3.4.6 Conduire et évaluer une activité collective (vie quotidienne, activité motrice, d'éveil, de maintien de l'autonomie, de loisirs)</p>	<p>Matériels de loisirs adaptés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à certains handicaps • au développement des fonctions motrices, sensorielles, de la mémorisation • ... <p>Outils d'évaluation</p>	<p>Respect des besoins et des souhaits, des potentialités et de la créativité des membres du groupe Respect du confort et de la sécurité Stimulation, valorisation et sollicitation de tous les participants Respect des règles de vie collective Mesure des écarts par rapport aux objectifs fixés Satisfaction de la personne Formulation de pistes d'amélioration si nécessaire</p>		<p>X</p>
--	---	--	--	-----------------

Compétence 3.5 Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
<p>C 3.5.1 Observer le comportement relationnel et social, les attitudes de la personne</p>	<p>Contexte professionnel Appareils et outils de mesure Documents de suivi de l'autonomie de la personne Fiches de transcription Courbes de surveillance Outils de transmission</p>	<p>Repérage des changements du comportement ou des attitudes</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>C 3.5.2 Identifier les signes de détresse, de douleur et les anomalies</p>		<p>Surveillance des signes cliniques (vomissements, couleur et aspect de la peau, ...) Identification des signes de détresse et anomalies Alerte des professionnels concernés</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>C 3.5.3 Mesurer les paramètres vitaux et les transcrire</p>		<p>Mesures quantitatives et qualitatives des paramètres vitaux (pulsations, température, pression artérielle, diurèse, fréquence respiratoire, mensurations) Fiabilité des mesures Transcriptions exactes Exactitude des courbes de surveillance</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>C 3.5.4 Aider à la prise de médicaments</p>	<p>Contexte professionnel Législation en vigueur (prise et consentement de la personne) Prescription médicale Pharmacie familiale</p>	<p>Aide à la prise de médicament Vérification de la prise de médicament dans le respect de la législation en vigueur, Vérification de la prise de médicament conformément à la prescription médicale</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>C 3.5.5 Evaluer le caractère urgent d'une situation, agir en conséquence</p>	<p>Matériels et outils Référentiel de secourisme</p>	<p>Installation de la personne adaptée à la situation Modalités de signalement en adéquation avec les pratiques du service ou de l'établissement</p>	<p>X</p>	<p>X</p>

Compétence 3.6				
D : Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas				
S : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.6.1 Concevoir des repas : - aider à l'élaboration ou élaborer un menu équilibré - réaliser des achats alimentaires en conséquence	Contexte professionnel Budget alloué Recettes Régimes alimentaires Plans nationaux	Menu proposé équilibré et conforme au régime de la personne Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de la personne, des aliments à disposition Justification des choix Respect du budget alloué et du rapport qualité/prix	X	
C 3.6.2 Préparer des repas Aider à la réalisation ou réaliser : - des techniques de préparation des aliments : épluchage, lavage, découpage, hachage, mixage - des techniques de cuisson : dans un liquide, à la vapeur, au four, en sauté, en rôti - un appareil, une sauce, une crème - des préparations à base de pâte (brisée, sablée), levées (levure chimique, blancs d'œufs) et pâte à crêpes Préparer des biberons Utiliser des produits prêts à l'emploi, des produits surgelés... Utiliser les restes alimentaires Réaliser un repas pour un nombre donné de personnes pour une consommation immédiate, différée	Locaux adaptés Matériels, outils Aliments des différentes gammes Biberons Aliments lactés diététiques, farines	Maîtrise des techniques Prise en compte des goûts, des potentialités, des habitudes socio-culturelles de la personne et du régime prescrit Respect des grammages Conditionnements adaptés pour la conservation Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire d'économie et de sécurité Respect du temps imparti Résultat conforme aux critères organoleptiques Présentation soignée adaptée à la personne	X	
C 3.6.3 Préparer des collations			X	X
C 3.6.4 Distribuer des collations ou des repas	Contexte professionnel Matériels de remise en température Matériels de distribution Modes de distribution : liaison froide, liaison chaude Législation en vigueur	Remise ou maintien en température selon les normes en vigueur Vérification du respect des régimes Distribution dans des conditions optimales Prise en compte des possibilités de la personne Respect des règles d'hygiène et de sécurité Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation	X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

C 3.6.5 Organiser la distribution	Contexte professionnel Espace de restauration collectif ou individuel Matériels du service	Respect des procédures Planification selon contraintes du service ou de la personne Mise en place de moyens adaptés		X
C 3.6.6 Aider à la prise des repas	Contexte professionnel comportant l'ensemble des préconisations du service dont projets (projet individualisé, projet d'établissement)	Installation confortable et sécurisée Respect de la température Aide dans le respect de l'autonomie, les potentialités de la personne Respect du rythme de la personne Transmission des observations concernant la prise de repas	X	X
C 3.6.7 Conserver des aliments, des préparations culinaires	Matériels de conservation des denrées alimentaires Equipements nécessaires ; réfrigérateurs, congélateurs	Rangement rationnel, choix judicieux et entretien régulier des zones d'entreposage ou de conservation Respect des règles d'hygiène Pour le conditionnement et le stockage Respect des températures et durées de conservation	X	

Compétence 3.7				
Conduire des actions d'éducation à la santé				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.7.1 Repérer les besoins d'un public sur des aspects simples de santé	Contexte professionnel Eléments sur le public concerné	Besoins et demandes repérés et analysés		X
C 3.7.2 Repérer les dispositifs en éducation à la santé	Liste des partenaires, missions Plans nationaux Projet d'établissement	Repérage des professionnels ou partenaires ressources		X
C 3.7.3 Concevoir ou participer à l'élaboration de supports ou d'outils pédagogiques dans le cadre d'une action ou d'un projet	Brochures, tracts, dépliants, sondages, entretiens, enquêtes vidéogrammes... Guide et site INPES Expositions	Outils et supports adaptés au public et au contexte, facilitant l'expression de chacun		X
C 3.7.4 Concevoir et mettre en œuvre des actions individuelles ou collectives de promotion de la santé	Témoignages Outils, supports pédagogiques	Calendrier de l'action Démarche et message adaptés à la population cible, Mobilisation des ressources partenariales Respect des contraintes institutionnelles Recherche de la participation du public Pertinence de l'évaluation		X

Compétence 3.8					
Gérer des documents de la vie quotidienne					
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S	
C 3.8.1 Renseigner les documents administratifs courants	Contexte professionnel Factures diverses : EDF, eau, loyer... Demandes d'aide : APA... Dossiers divers de la vie quotidienne	Complétude et exactitude des renseignements portés sur les dossiers Sélection des documents annexes nécessaires	X		
C 3.8.2 Proposer différentes modalités de classement des documents de la vie quotidienne		Recommandations, guides, bonnes pratiques	Mode de classement adapté à l'archivage de documents de la vie quotidienne Respect des délais et des durées d'archivage Classement utilisable par la personne prenant en compte ses souhaits	X	
C 3.8.3 Aider à l'élaboration d'échéanciers			Lisibilité et fonctionnalité de l'échéancier	X	
C 3.8.4 Assurer le suivi des démarches engagées			Suivi régulier, aux bonnes échéances des démarches effectuées Relances pertinentes	X	

Remarque :

Les élèves pourront acquérir les compétences liées aux gestes d'urgence et à la prévention des risques liés à l'activité physique lors des formations à l'unité d'enseignement du certificat de sauveteur secouriste du travail (SST) ou de prévention secours civiques de niveau 1 (PSC1) et du certificat de prévention des risques liés à l'activité physique sanitaire et social (PRAP 2S)

Ventilation des savoirs associés selon les options

NUTRITION - ALIMENTATION		
Domicile	Connaissances communes	Structure
1 SOURCES NUTRITIONNELLES		
1.1 Constituants alimentaires		
1.2 Groupes d'aliments		
1.3 Modifications physico-chimiques		
2 ALIMENTATION RATIONNELLE		
2 – Alimentation rationnelle		
2.1 Besoins nutritionnels		
2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant		
2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées		
2.4 Equilibre alimentaire		
3 – REGIMES ALIMENTAIRES		
4 – COMPORTEMENTS ET HABITUDES ALIMENTAIRES		
5 – QUALITE SANITAIRE DES ALIMENTS		

Techniques professionnelles et technologie associée : SERVICES A L'USAGER		
Domicile	Connaissances communes	Structure
1- ENTRETIEN DE L'ENVIRONNEMENT DE LA PERSONNE		
1 1– Eléments de connaissances communs aux techniques		
1.2 – Entretien des locaux et des équipements		
*Chambre, Salle bains, toilettes Cuisine 1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique 1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle		**chambre de malade Salle bains, toilettes 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels
1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...		
		1.2.5 Zones à risques 1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation
1.2.7 Déchets selon le contexte professionnel <i>caractéristiques, sources, risques</i> <i>déchets ménagers banals</i>		
		<i>déchets des activités de soins</i>
1.3 – Entretien des textiles		
1.3.1 Techniques relatives au tri, détachage, lavage repassage, pliage réfection courante et adaptation simple du linge et des vêtements 1.3.2 Matières textiles		

1.4 – Technologie des appareils et des matériels	
1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments	
	1.4.2 Matériels et appareils de remise en température
1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge	
	1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements
1.5 – Produits de nettoyage et de désinfection	
1.6 – Gestion des stocks de produits et de matériels	
1.7 – Aménagement des locaux et des espaces	
	1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne
1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité, la sécurité et la prévention des accidents domestiques	
	1.7.3 Circuits
2 PREPARATION DES COLLATIONS ET DES REPAS	
2.1 – Produits alimentaires	
2.1.1 Produits alimentaires courants	
	2.1.2 produits spécifiques
2.2 – Techniques de préparations de repas	
	2.3 – Techniques de préparations de collations
2.4 – Techniques de services des repas, des collations	
3 GESTION ET ORGANISATION FAMILIALE	
3.1 – Achats alimentaires	
3.2 – Gestion de budget	
3.3 – Gestion des documents	

Techniques professionnelles et technologie associée		
ERGONOMIE – SOINS		
Domicile	Connaissances communes	Structure
1 HYGIENE PROFESSIONNELLE		
2 ERGONOMIE ET SANTE AU TRAVAIL		
3 TECHNIQUES DE SOINS D'HYGIENE ET DE CONFORT		
		3.1 Démarche de soins
	3.2 Soins d'hygiène et de confort de la personne	
	3.2.1 Soins d'hygiène corporelle de l'adulte	
	3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant	
		3.2.3 Prévention des risques d'alitement prolongé
	3.2.4 Habillage et déshabillage	
	3.2.5 Réfection d'un lit vide	
		3.2.6 Réfection d'un lit occupé
	3.2.7 Différents lits : lits enfants, lits adulte	
		3.2.8 Berceaux maternité, lits médicalisés
		3.2.9 Accessoires du lit:
	3.2.10 Installation au lit, au fauteuil	
	3.2.11 Installation pour un repas. Aide aux déplacements	
	3.2.12 Aide à l'élimination	

3.2.14 Matériel : d'aide à la mobilisation	
3.3 Surveillance de l'état de santé de la personne	
	3.3.1 Paramètres vitaux et principales constantes
3.3.2 Observation des signes cliniques	
3.3.3 Observation du comportement relationnel ou social	
3.4 Transmission des informations	
3.4.1 Transmissions	
	3.4.2 Transmissions ciblées
3.5 Aide à la prise de médicaments	

Techniques professionnelles et technologie associée	
ANIMATION – EDUCATION A LA SANTE	
1 – ACTIVITES D'ACQUISITION OU DE MAINTIEN DE L'AUTONOMIE ET DE LA VIE SOCIALE	
	1.1 Apprentissages et handicap
1.2 Conduite d'activités pour une personne ou un groupe	
	1.3 Projet d'animation
1.4 Conduite d'animation	
2 – Animation de réunion de travail	
	3 – Conduite d'actions d'éducation à la santé

Sciences médico-sociales		
1 – PERSONNES AUX DIFFERENTES ETAPES DE LA VIE ET LES REPONSES INSTITUTIONNELLES		
Domicile	Connaissances communes	Structure
1.1 Politique de santé publique		
1.1.1 Notions de démographie et de santé publique		
		1.1.2 Santé dans le monde
1.1.3 Organisation sanitaire et sociale en France		
		1.1.4 Promotion de la santé en faveur des élèves
1.1.5 Différents systèmes de protection sociale		
1.2 Besoins et attentes de la personne aux différents âges – Rythmes de vie		
1.3 Enfant		
1.3.1 Examens de l'enfant à la naissance		
1.3.2 Développement somatique, sensoriel et moteur		
1.3.3 Développement affectif, social, intellectuel et psychologique		
Modes d'expression et de communication		
1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace		
1.3.5 Développement intellectuel		
1.3.6 Comportement social		
1.3.7 Droits de l'enfant		
1.3.8 Protection maternelle et infantile		
1.3.9 Accueil collectif		
1.3.10 Accueil individuel : assistants maternels		

	1.3.11 Ecole maternelle, élémentaire 1.3.12 Accueil de loisirs sans hébergement, séjours de vacances avec hébergement 1. 4 adolescent
1.5 Aide sociale à l'enfance	
1. 6 Famille	
1.6.1 Evolution de la famille 1.6.2 Formes d'union 1.6.3 Autorité parentale	
1.6.4 Sécurité sociale : branche famille	
1.7 Personne âgée	
1.7.1 Vieillesse, sénescence, sénilité 1.7.2 Différents âges de la vieillesse 1.7.3 Vieillesse biologique 1.7.4 Maladie d'Alzheimer 1.7.5 Vieillesse cognitive et psychologique 1.7.6 Perte d'autonomie, dépendance 1.7.7 Facteurs générateurs de la perte d'autonomie 1.7.8 Comportements face au vieillissement 1.7.9 Politique sociale et médicosociale	
1.7.10 Sécurité sociale : branche retraite, caisse nationale de solidarité pour l'autonomie 1.7.11 Les retraites complémentaires	
1.7.12 Etablissements et structures d'accueil 1.7.13 Maintien à domicile	
1.8 Personne handicapée	
1.8.1 Différents types de handicap 1.8.2 Attitudes face au handicap 1.8.3 Législation en faveur des personnes handicapées 1.8.4 Etablissements en faveur des personnes handicapées 1.8.5 Services spécifiques aux personnes handicapées	
	1.8.6 Handicap et scolarisation
1.9 Protection des majeurs vulnérables	
1.10 Personne malade	
1.10.1 Classification des maladies 1.10.2 Conséquences de la maladie 1.10.3 Comportements face à la maladie	
	1.10.4 Droits du malade 1.10.5 Etablissements en faveur des malades
1.10.6 Sécurité sociale : assurance maladie	
1.11 Fin de vie et mort	
2 – METHODOLOGIE D'INTERVENTION	
2.1 Bienveillance - Maltraitance	
2.2 Projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé, projet d'accompagnement	
2. 3 Services à domicile	
2.4 Notions de droit	
2.5 Ethique et déontologie	
2. 6 Qualité	
	2.6.1 Certification des établissements de santé 2.6.2 Evaluation en EHPAD
2.6.3 Notion d'analyse des pratiques professionnelles, d'évaluation des pratiques professionnelles, de guides de bonnes pratiques	

2.7 Travail en équipe – Gestion d’équipe – Tutorat	
2.7.1 Travail en équipe	
2.7.2 Gestion d’équipe	
2.7.3 Tutorat des stagiaires 2.7.4 Accompagnement des nouveaux agents, des bénévoles	
2.8 Relation personne aidante- personne aidée	
3 – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET INTERPROFESSIONNELLE	
3. 1 Formes, rôles et contexte de la communication	
3. 2 Communication écrite	
3. 3 Communication visuelle	
3. 4 Communication orale	

Biologie et microbiologie appliquées		
Domicile	Connaissances communes	Structure
1. ORGANISATION GENERALE DU CORPS HUMAIN		
2 CELLULE		
3 MALADIES GENETIQUES		
4 ANOMALIES DU FONCTIONNEMENT DE LA CELLULE - CANCERS		
5 TISSUS		
6 PEAU		
7 APPAREILS GENITAUX		
7.1 Anatomie 7.2 Gonades 7.3 Gamètes 7.4 Puberté, ménopause, andropause 7.5 Contraception 7.6 <i>Physiopathologie :</i> <i>Les infections sexuellement transmissibles (IST)</i>		7.7 Fécondation 7.8 Gestation, hygiène de la grossesse 7.9 Glandes mammaires
7.10 <i>Physiopathologie : Toxoplasmose congénitale</i>		
8 APPAREIL CARDIO VASCULAIRE		
9 APPAREIL EXCRETEUR		
10 APPAREIL RESPIRATOIRE		
11 SYSTEME LOCOMOTEUR		
12 APPAREIL DIGESTIF		
13 REGULATION DE LA GLYCEMIE		
14 SYSTEME NERVEUX		

14.1 Organisation du système nerveux
14.2 Structure, propriétés du neurone et du nerf
14.3 Synapses
14.4 Activité réflexe
14.5 Activité volontaire
14.6 Sommeil
14.7 Physiopathologie : Douleur, troubles de l'équilibre, Parkinson, Démences séniles, Alzheimer, Epilepsie
14.8 Toxicomanies
15 OEIL
16 OREILLE
17 EXPLORATIONS ET MOYENS DIAGNOSTICS
18 DIVERSITE DU MONDE MICROBIEN
19 BACTERIES
20 POUVOIR PATHOGENES DES BACTERIES
21 VIRUS
22 SYSTEME IMMUNITAIRE
23 MALADIES INFECTIEUSES DE L'ENFANT
24 INFECTIONS NOSOCOMIALES ET INFECTIONS ASSOCIEES AUX SOINS

Nutrition – Alimentation

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1 – Sources Nutritionnelles			
1.1 Constituants alimentaires Nature et rôle des constituants	Préciser la nature des constituants alimentaires et citer les principales biomolécules Indiquer les rôles majeurs des constituants alimentaires	X	X
Principales propriétés des constituants alimentaires	Énoncer les principales propriétés des constituants alimentaires		
1.2 Groupes d'aliments	Indiquer pour chaque groupe d'aliments les constituants caractéristiques Justifier les équivalences énergétiques, protidiques et calciques dans des situations données	X	
1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires <i>En lien avec les techniques professionnelles</i>	Indiquer les modifications physiques et chimiques intervenant au cours du stockage, de la conservation des aliments et lors de la réalisation des préparations culinaires Expliquer les conséquences nutritionnelles des modifications physiques et chimiques	X	
2 – Alimentation rationnelle			
2.1 Besoins nutritionnels : Besoins nutritionnels et apports recommandés Influence de l'âge, du mode de vie, de l'activité, de l'état physiologique ou pathologique	Indiquer et justifier les besoins et apports nutritionnels de la personne aux différents âges Justifier les modifications des besoins de l'organisme en fonction des facteurs (activité, état physiologique et pathologique) Répertorier les principes du maintien de l'équilibre nutritionnel y compris équilibre hydrique Énoncer les conséquences d'une alimentation hyperlipidique et/ ou hyperglucidique Indiquer les conséquences des carences en fer, calcium, vitamines, protéines	X	X
2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant : Alimentation lactée Alimentation diversifiée	Indiquer la ration lactée à répartir sur la journée en fonction de l'âge Citer les caractéristiques nutritionnelles des différents types de laits (lait maternel et aliments lactés diététiques) Justifier leur choix en fonction des besoins et des possibilités digestives de l'enfant Indiquer et justifier les principales étapes de l'introduction des aliments Justifier l'évolution de la texture des préparations en fonction de l'âge	X	X
2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées	Proposer une adaptation quantitative et qualitative aux besoins spécifiques des personnes dans une situation donnée Justifier les aliments choisis en raison de leur valeur nutritionnelle, des goûts, des habitudes culturelles, de l'état physiologique ou pathologique de la personne	X	X
2.4 Équilibre alimentaire	Proposer des repas ou compléments de repas adaptés aux différents âges, à l'état physiologique ou pathologique de la personne A partir d'exemples de menus vérifier qu'ils permettent d'atteindre l'équilibre alimentaire Justifier l'adaptation des menus à un régime prescrit	X	

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3 – Régimes alimentaires			
3.1 Différents régimes prescrits	Caractériser et justifier les principaux types de régimes prescrits (hyposodés hypoglucidiques, hypolipidiques, sans résidu, hyperprotidiques) Enumérer les mesures à respecter en cas de troubles digestifs Justifier l'utilisation de compléments alimentaires	X	X
3.2 Allergies alimentaires	Indiquer les mesures à respecter en cas d'allergies alimentaires aux composants alimentaires (arachides, protéines du lait de vache,...)	X	X
3.3 Intolérance au gluten	Indiquer les mesures à respecter en cas d'intolérance au gluten	X	X
4 – Comportement et habitudes alimentaires			
4.1 Qualité organoleptique	Présenter les éléments intervenant dans l'appétit Indiquer les critères de qualité organoleptique Identifier sur un schéma les éléments participant à la perception des saveurs et des odeurs Enoncer les facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations culinaires	X	X
4.2 Education alimentaire - découverte des saveurs et textures - surpoids et obésité - ...	Justifier l'intérêt d'une éducation alimentaire Différencier surpoids et obésité et proposer des moyens de prévention dans une situation donnée	X	X
4.3 Troubles de l'alimentation	Enumérer les obstacles (physiologiques, sociaux économiques, psychosociaux) à l'alimentation Enoncer les signes et les conséquences des états de dénutrition et déshydratation Caractériser les troubles du comportement alimentaire: anorexie, boulimie	X	X
5 – Qualité sanitaire des aliments			
Critères de qualité Altérations courantes Toxi infections	Indiquer les critères de qualité sanitaire Citer les altérations courantes des produits alimentaires Enoncer les modes de contamination des aliments tout au long de la chaîne alimentaire (règle des 5 M) Justifier les pratiques professionnelles Définir les infections d'origine alimentaire. Citer les microorganismes responsables des principales TIA Préciser leur mode d'action : - toxine ou produit toxique produit par le microorganisme ; - présence de microorganismes vivants responsables de l'infection Définir les TIAC ; recenser les aliments responsables de TIAC	X	X

Techniques professionnelles et technologie associée :			
SERVICES A L'USAGER			
Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1- Entretien de l'environnement de la personne			
1 1- Eléments de connaissances communs aux techniques			
1.1.1 Concepts de propreté, d'hygiène	Définir propreté et propreté hygiénique Justifier les objectifs de l'hygiène	X	X
1.1.2 Dégradations et salissures Différentes dégradations : <i>dépôts, tartre,</i> Différentes salissures : <i>non adhérentes</i> <i>adhérentes</i>	Différencier dégradations, salissures et déchets Indiquer la classification des différentes salissures, leur nature (chimique ou physique) (se limiter aux salissures usuelles de l'environnement de la personne)	X	X
1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage	Définir un mode opératoire, un protocole Justifier l'obligation d'un mode opératoire, d'un protocole, de l'ordonnancement du travail Expliquer l'interdépendance des facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage Citer les actions mises en œuvre dans la technique	X	X
1.1.4 Contrôles des opérations et des résultats (contrôles visuels et microbiologiques)	Selon le contexte professionnel et pour une activité donnée, - indiquer et justifier les différents contrôles à effectuer et les matériels adaptés - énoncer les critères de contrôle visuel	X	X
1.2 – Entretien des locaux et des équipements			
selon le contexte professionnel : <i>Domicile :</i> <i>chambre, Salle bains, toilettes</i> <i>Cuisine</i> <i>Structure :</i> <i>chambre de malade, salle bains, toilettes</i>	Indicateurs communs aux techniques • Identifier le protocole adapté au contexte professionnel • Expliquer le principe de chaque technique • Préciser les critères de choix d'une technique en fonction de la nature du support, de la nature et de la quantité des salissures, du résultat attendu • Justifier le choix et le dosage des produits • Justifier le choix du matériel et des accessoires • Justifier l'ordre des opérations • Indiquer les critères de qualité du résultat • Justifier les règles d'hygiène, de sécurité et les principes d'ergonomie et d'économie • Enoncer les précautions à prendre pour respecter l'intégrité des matériaux et de l'environnement	X	X
1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique		X	
1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle		X	
1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels	Indicateurs communs aux techniques Définir désinfection, bionettoyage Justifier les étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations selon le secteur d'activité et les contraintes (espace, degré de salissure)		X
1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...	Identifier les matériaux à entretenir et mettre en relation avec leurs propriétés d'usage et les méthodes d'entretien (type de produits, matériels, techniques, protocoles...)	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.2.5 Zones à risques	Définir les différentes zones à risques Énoncer les précautions à prendre dans l'activité professionnelle selon la zone		X
1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation	Définir stérilisation, désinfection, pré désinfection, décontamination Énoncer les différentes étapes de la stérilisation de matériels médicaux Caractériser les différentes techniques de stérilisation (agents utilisés, paramètres, contrôles de l'efficacité de la stérilisation ...) Indiquer et justifier les opérations de préparation préalables à la stérilisation : pré désinfection des matériels (trempage, rinçage, lavage...)		X
1.2.7 Déchets selon le contexte professionnel : <i>Domicile : caractéristiques, sources, risques déchets ménagers banals</i>	Indiquer les différentes catégories de déchets et leurs origines et en donner des exemples Énumérer les risques encourus dans le cadre des activités professionnelles et énoncer les mesures réglementaires de prévention, les précautions à prendre Indiquer leurs différentes voies d'élimination et de valorisation	X	X
<i>Structures déchets des activités de soins</i>	Présenter le tri, le conditionnement, l'organisation des circuits, de la collecte, le traitement local des déchets selon la réglementation en vigueur		X
1.3 – Entretien des textiles			
1.3.1 Techniques relatives au tri, détachage, lavage repassage, pliage réfection courante et adaptation simple du linge et des vêtements	Indicateurs communs Justifier les techniques, les précautions à prendre selon le contexte professionnel Justifier les réfections et adaptations proposées	X	
1.3.2 Matières textiles (coton, laine, polyester, viscose, chlorofibres, nouveaux textiles)	Énoncer les propriétés des matières textiles les plus utilisées en lien avec leurs usages Identifier les symboles liés aux conseils d'entretien et déduire les précautions à prendre pour l'entretien	X	
1.4 – Technologie des appareils et des matériels			
1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments	Dans un contexte professionnel donné, pour chaque appareil ou matériel : - expliquer la fonction globale des matériels et des appareils - énoncer le principe de fonctionnement et identifier les organes (fonctionnels, de commande..) sur un schéma	X	
1.4.2 Matériels et appareils de remise en température	- identifier les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état sur une fiche technique d'appareil	X	X
1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge	- énumérer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation et l'entretien des appareils - justifier la fréquence des opérations d'entretien	X	
1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements		X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.5 – Produits de nettoyage et de désinfection			
Détergents, désinfectants, détergents-désinfectants, détartrants, abrasifs, agglutinants	Dans un contexte professionnel donné, pour chaque type de produits : <ul style="list-style-type: none"> - expliquer les principales caractéristiques physicochimiques des produits, leurs principales propriétés et leur mode d'action - justifier le choix des produits en fonction des salissures à éliminer, du support à traiter, des matériels à disposition et de la dimension développement durable - justifier les règles et précautions d'utilisation - indiquer les conditions de rangement et de conservation des produits d'entretien et les règles de sécurité à respecter - identifier les pictogrammes concernant les risques chimiques énumérer les risques toxicologiques ou chimiques 	X	X
1.6 – Gestion des stocks de produits et de matériels			
Outils de gestion (support papier ou numérique selon contexte professionnel) : <i>bons de commande, de livraison, factures, contrats de location, contrat de maintenance, fiches de stock, fiches de signalement des anomalies....</i>	A partir d'une situation donnée <ul style="list-style-type: none"> - Définir la notion de stock - Justifier les quantités et la rotation d'un stock <p>Indiquer la fonction et l'utilisation des différents outils de gestion.</p>	X	X
Rangement des <i>produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène, de pharmacie</i>	Enoncer les règles de sécurité et d'hygiène pour le rangement		
1.7 – Aménagement des locaux et des espaces			
1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne <ul style="list-style-type: none"> - qualité de l'air - confort thermique - confort acoustique confort visuel 	Indiquer les facteurs d'hygiène et de confort (températures optimales des pièces, degré hygrométrique, circulation et renouvellement de l'air) Pour une situation donnée, proposer des mesures simples permettant d'assurer le confort et le bien être de la personne et argumenter ses choix	X	X
1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité, la sécurité et la prévention des accidents domestiques	Repérer sur un plan l'orientation, les surfaces, l'agencement des locaux et les circulations possibles Répertorier les risques existants en fonction de l'aménagement des locaux et des espaces, de l'âge, de l'autonomie des personnes Pour une situation donnée, proposer des solutions simples permettant l'adaptation du logement aux besoins des personnes pour en assurer la fonctionnalité et la sécurité, justifier ses choix Enoncer les principales causes d'accidents domestiques et les moyens de prévention Enumérer les recommandations en matière de circulation et d'accessibilité au regard de la réglementation	X	
1.7.3 Circuits : principes d'organisation des circuits dans les locaux : <i>marche en avant circuit propre/sale double circulation des personnes (professionnels et usagers) réglementation</i>	Analyser les risques de bio-contaminations lors des circulations et les mettre en relation avec les mesures réglementaires Définir un circuit en prenant appui sur des exemples Justifier l'intérêt de la mise en œuvre des circuits		X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2 Préparation des collations et des repas			
2.1 – Produits alimentaires			
<p>2.1.1 Produits alimentaires courants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - laits, laits modifiés, produits laitiers - viandes, produits de la pêche, œufs - produits céréaliers - produits sucrés - végétaux frais, appertisés, surgelés, déshydratés, sous atmosphère contrôlée, sous vide - corps gras - boissons 	<p>Pour chaque type de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - indiquer les principales formes de commercialisation des différentes catégories de produits alimentaires - définir les différentes gammes de produits - énumérer et justifier les règles concernant le transport, le stockage, l'utilisation, la conservation des produits alimentaires - présenter à partir de l'étiquetage, les éléments relatifs à la composition, à la qualité, aux dates limites de consommation, au stockage, à la conservation, au mode d'utilisation - justifier le choix d'un produit alimentaire pour une personne donnée - énumérer les critères de qualité d'un aliment 	X	
<p>2.1.2 produits spécifiques,</p> <ul style="list-style-type: none"> - laits pour nourrissons - farines infantiles - substituts alimentaires (produits de réhydratation, ...) - compléments alimentaires 	<p>Pour chaque type de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - présenter, à partir de l'étiquetage les éléments relatifs à la composition, à la qualité, au stockage, aux dates limites de consommation, à la conservation, au mode d'utilisation - justifier leurs indications 	X	X
2.2 – Techniques de préparations de repas			
<p>Préparation des produits alimentaires</p> <p>Différentes cuissons</p> <p>Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces...</p> <p>Préparations mixées</p> <p>Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées.</p> <p>Utilisation de produits prêts à l'emploi et de compléments alimentaires</p>	<p>Pour chaque type de techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - justifier le choix du matériel, des produits et du mode de cuisson (en fonction du temps imparti, du régime...) - justifier la technique utilisée et les précautions au regard des transformations physico-chimiques des aliments - expliquer le principe de chaque technique - justifier l'organisation du travail - énoncer les critères de qualité de la préparation. - justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des aliments - énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de cuisson, de maintien et de remise en température. 	X	
2.3 – Techniques de préparations de collations			
<p>Préparation des fruits</p> <p>Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées</p> <p>Boissons chaudes et froides</p> <p>Confection de biberons</p> <p>Utilisation de produits prêts à l'emploi, substituts alimentaires, compléments alimentaires</p>	<p>Justifier les intérêts des collations dans des situations données (pour une personne donnée)</p> <p>Enoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de conservation, de maintien et de remise en température</p> <p>Justifier le choix du matériel, des produits</p> <p>Justifier l'organisation du travail</p> <p>Présenter les critères de qualité de la préparation.</p> <p>Justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des préparations</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2.4 – Techniques de services des repas, des collations			
<p>Formes de distribution des repas et collations</p> <ul style="list-style-type: none"> - distribution directe. - distribution différée dans le temps et dans l'espace : liaison chaude, liaison réfrigérée <p>Modes de distribution des repas et collations : service à table, service au lit</p> <p>Aide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition</p>	<p>Définir les formes de distribution</p> <p>Mettre en relation le principe de la distribution et les contraintes réglementaires</p> <p>Indiquer les paramètres à contrôler au moment de la réception des repas ou des collations, lors du maintien et la remise en température</p> <p>Enoncer les critères de qualité attendus lors du service des repas</p> <p>Justifier la technique et les précautions à prendre lors de l'aide à la prise des repas en fonction du degré d'autonomie de la personne</p>	X	X
3 Gestion et organisation familiale			
3.1 – Achats alimentaires			
<p>Achats (cf PSE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Différents points de vente, - Critères d'achat <p>Modes de paiement (cf PSE)</p>	<p>Justifier le choix du lieu d'achat pour une situation donnée</p> <p>Indiquer les structures accessibles aux personnes en grandes difficultés financières (épiceries sociales ou solidaires, ...)</p> <p>Enoncer les critères de choix pour un achat alimentaire</p> <p>Enoncer l'intérêt des différents modes de paiement</p> <p>Citer les règles à respecter lors de l'utilisation des différents modes de paiement</p>	X	
3.2 – Gestion de budget			
<p>Gestion de budget (cf PSE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composantes d'un budget - Tenue d'un livre de compte 	<p>Pour une situation donnée :</p> <p>Identifier les différents postes du budget</p> <p>Analyser la part relative des différents postes du budget</p> <p>Justifier l'intérêt de la tenue d'un livre de compte</p>	X	
3.3 – Gestion des documents			
<p>Gestion des documents administratifs courants et factures, échéanciers,</p> <p>Techniques de classement</p>	<p>Lister les documents spécifiques utiles pour une situation donnée</p> <p>Indiquer les caractéristiques des documents utilisés (valeur juridique, objectifs, modalités d'utilisation, transmission)</p> <p>Justifier l'échéancier établi et les démarches engagées</p> <p>Présenter et justifier différentes techniques de classement</p> <p>Indiquer les délais à respecter et durées d'archivage pour ces documents</p>	X	

Techniques professionnelles et technologie associée ERGONOMIE – SOINS

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1 – Hygiène professionnelle			
1.1 Tenue professionnelle	Dans un contexte professionnel donné : <ul style="list-style-type: none"> - justifier l'importance d'une tenue professionnelle - caractériser les différents éléments de la tenue professionnelle et en justifier le choix - justifier un usage des gants réservé à certains gestes 	X	X
1.2 Hygiène des mains	Justifier l'intérêt de l'hygiène des mains en secteur professionnel Caractériser les différentes méthodes d'hygiène des mains : <ul style="list-style-type: none"> - friction hydro-alcoolisée - lavage des mains : simple, antiseptique, chirurgical Indiquer les différents produits d'hygiène des mains (produits hydro-alcoolisés / savons...) et énoncer leurs modalités d'utilisation	X	X
2– Ergonomie et santé au travail			
2.1 Conditions de travail			
2.1.1 Définition et champ de l'ergonomie	Définir l'ergonomie en précisant ses objectifs et ses enjeux A partir d'une situation de travail prise dans le contexte professionnel, présenter le champ d'action de l'ergonomie (activités physiques, cognitives et organisationnelles) Présenter les différentes étapes de la démarche ergonomique	X	X
2.1.2 Activité de travail et situation de travail En lien avec le cours de biologie PSE + PRAP2S et autres référentiels de formations en vigueur	Différencier activité et tâche A partir d'une activité donnée : <ul style="list-style-type: none"> - déterminer les tâches à accomplir, - indiquer les facteurs qui influencent cette activité (gestes, postures et déplacements, polyvalence des tâches, charges physique, mentale et psychique, rythmes et horaires de travail...) 	X	X
2.1.3 Amélioration des conditions de travail et prévention des risques professionnels En lien avec le cours de biologie PSE + PRAP2S et autres référentiels de formations en vigueur	A partir de statistiques, relever les principales causes d'arrêt de travail et les principales maladies professionnelles chez ces personnels A partir d'une situation de travail donnée : <ul style="list-style-type: none"> - repérer les risques et dommages potentiels liés aux activités relevées - proposer des solutions pour supprimer ou limiter ces risques : modalités d'aménagement et/ou d'utilisation des espaces et postes de travail, adaptation des outils de travail, EPI, réorganisation des activités de travail.... - alerter en cas de situations dangereuses - intervenir en sécurité en cas d'incident ou d'accident - identifier les sources de risques psychosociaux (stress, harcèlement, violence, injures) afin de formaliser une alerte pertinente 	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2.2 Manutentions manuelles et prévention des troubles musculo-squelettiques			
Techniques gestuelles adaptées En lien avec le cours de biologie PSE + PRAP2S et autres référentiels de formations en vigueur	Justifier, à partir de situations, les principes de base pour protéger son dos et ses articulations lors d'un travail assis, debout, ou accroupi Indiquer les principes de sécurité physique et d'économie d'effort à adopter et les critères à respecter lors : - du soulèvement de charges inertes - de la manutention des personnes - d'aide aux activités motrices des personnes. * (le recours aux manutentions manuelles sera limité aux situations de travail ne permettant pas l'utilisation d'aides à la manutention et à l'aide aux activités motrices des personnes).	X	X
3 – Techniques de soins d'hygiène et de confort			
3.1 Démarche de soins			
	Définir la démarche de soins Enumérer et justifier les différentes étapes de la démarche de soins : recueil de données, analyse des données, planification des soins, réalisation des soins, évaluation, remédiation Justifier les intérêts d'une démarche de soins		X
3.2 Soins d'hygiène et de confort de la personne			
3.2.1 Soins d'hygiène corporelle de l'adulte : aide à la toilette pour l'option « à domicile » ou réalisation pour l'option « en structure »	Pour chaque soin à réaliser et en fonction du contexte professionnel, des besoins et/ou des pathologies de la personne et de son degré d'autonomie: - citer l'objectif du soin - décrire et justifier les étapes de réalisation - justifier le choix des matériels et produits utilisés Enoncer les conduites à tenir pour respecter la pudeur, le confort et la sécurité de la personne Repérer et justifier les zones sensibles nécessitant une attention particulière lors de la toilette Enoncer les propriétés des différents produits d'hygiène dont produits de prévention et de traitement des érythèmes	X	X
3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant	Justifier les modalités d'utilisation et les éventuelles précautions d'emploi de ces produits Indiquer les différents types de change et de protection et justifier leur choix	X	X
3.2.3 Prévention des risques d'alitement prolongé (escarre, phlébite, constipation, syndrome de glissement)	En lien avec l'enseignement de biologie : Indiquer et justifier les différents moyens de prévention des risques d'alitement prolongé Enoncer les limites de ses compétences Enoncer les propriétés des différents produits utilisés et justifier les modalités d'utilisation et les éventuelles précautions d'emploi Décrire les différents moyens de prévention et de traitement des escarres et leurs conditions d'utilisation		X
3.2.4 Habillage et déshabillage	En fonction du contexte professionnel, du degré d'autonomie, de la pathologie ou des capacités motrices de la personne : Justifier les techniques mises en œuvre Présenter et justifier l'utilisation de vêtements, dont les bas de contention, d'accessoires facilitant l'habillage ou le déshabillage, d'adaptations de vêtements	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3.2.5 Réfection d'un lit inoccupé	En fonction du contexte professionnel : Indiquer et justifier les différents types de réfection : partielle, totale Décrire la technique de réfection du lit inoccupé	X	X
3.2.6 Réfection d'un lit occupé	En fonction du contexte professionnel, du degré d'autonomie, de la pathologie ou des capacités motrices de la personne : Décrire les techniques de réfection du lit occupé Justifier la réfection partielle ou totale Préciser les modalités de participation et/ou de mobilité de la personne alitée		X
3.2.7 Différents lits : lits enfants, lits adulte,	Pour chaque type de lit, présenter : <ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques - les conditions d'utilisation - les modalités d'entretien - les intérêts pour le personnel, la personne 	X	X
3.2.8 Berceaux maternité, lits médicalisés			
3.2.9 Accessoires du lit: potence, barrières, arceaux, Linge de lit	Enoncer les fonctions de chacun des accessoires, les conditions d'utilisation et d'entretien Enoncer les différentes pièces de linge		X
3.2.10 Installation au lit, au fauteuil	En fonction du contexte professionnel, du degré d'autonomie, de la pathologie ou des capacités motrices de la personne : Enoncer les différentes positions au lit : assise, semi assise, décubitus... Décrire et justifier les techniques de mobilisation et de déplacement	X	X
3.2.11 Installation pour un repas, aide aux déplacements	Justifier le choix et l'utilisation d'accessoires pour ces techniques de mobilisation	X	X
3.2.12 Aide à l'élimination	Décrire l'utilisation d'un bassin, d'un urinal, d'un fauteuil garde-robe...	X	X
3.2.13 Matériel : D'aide à la mobilisation (lève malade, planche de transfert, poignée de traction, draps de transfert...) D'aide aux déplacements (déambulateur, fauteuil roulant, différents types de cannes) D'aide aux repas (vaisselle adaptée, ...) D'aide à l'élimination (bassin, urinal, fauteuil garde-robe, sur-élévateur)	Selon le contexte professionnel, pour chaque matériel, présenter : <ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques - leurs intérêts pour le personnel, pour la personne - leurs conditions d'utilisation - les modalités d'entretien et/ou de maintenance - les contrats de maintenance et de location 		X
		X	X
		X	X
		X	X
3.3 Surveillance de l'état de santé de la personne			
3.3.1 Paramètres vitaux et principales constantes	Lister les principaux paramètres vitaux (pulsations, rythme respiratoire, pression artérielle, température, taille, poids, diurèse) et indiquer leur valeur normale Enoncer les modalités de transcription des relevés et des observations selon les habitudes du service Justifier la fréquence des contrôles des paramètres		X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3.3.2 Observation des signes cliniques : - troubles cutanés - douleur - troubles du transit, de l'élimination vomissements	Enoncer les signes cliniques et justifier l'intérêt de leur repérage dans la prise en charge de la personne Indiquer les moyens d'évaluation de la douleur	X	X
3.3.3 Observation du comportement relationnel ou social	Donner des exemples de modifications de comportements ou d'attitudes pouvant exprimer un mal être ou les signes d'une pathologie débutante	X	X
3.4 Transmission des informations			
3.4.1 Transmissions	Selon le contexte professionnel : - énoncer les intérêts des transmissions et de la traçabilité : pour l'usager, pour la famille, pour le service et la structure - préciser les différentes modalités de transmission, justifier l'intérêt de chacune	X	X
3.4.2 Transmissions ciblées	Définir la notion de transmissions ciblées Développer les objectifs des transmissions ciblées Expliquer les modalités de mise en œuvre des transmissions ciblées Enoncer la composition et l'intérêt du dossier patient		X
3.5 Aide à la prise de médicaments			
	Définir médicament, excipient, principe actif et posologie Indiquer les différentes voies d'administration Répertorier les principales formes galéniques Préciser les conditions de délivrance d'un médicament Repérer les conditions de conservation et de stockage d'un médicament à partir de la notice et à l'étiquetage Présenter les principes de la législation en vigueur sur l'aide à la prise de médicaments Selon le contexte professionnel, - préciser les modalités de l'aide (contrôle du respect de la posologie et de la prise effective du ou des médicaments) - indiquer les limites de compétences	X	X

Techniques professionnelles et technologie associée

ANIMATION – EDUCATION A LA SANTE

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1 – Activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale			
1.1 Apprentissages et handicap			
	<p>Identifier les acteurs concourant à la mise en œuvre du plan personnalisé de scolarisation</p> <p>Indiquer ses limites de compétences au sein de l'équipe de suivi de la scolarisation</p> <p>Indiquer et justifier les différentes méthodes pédagogiques, les supports d'apprentissage et leurs adaptations</p> <p>Lister les aides techniques possibles</p> <p>Présenter les modalités de communication adaptée (Braille, langue des signes française (LSF), langue française parlée complétée (LPC),...)</p> <p>Préciser l'aménagement des examens et concours, selon la réglementation en vigueur</p>		X
1.2 Conduite d'activités pour une personne ou un groupe			
<p>Activités manuelles, jeux individuels ou de groupe, chants, contes, activités d'extérieur ...</p>	<p>Selon le contexte professionnel :</p> <p>Indiquer des jeux ou des activités de loisirs adaptés pour différents âges et différents degrés d'autonomie</p> <p>Pour chaque activité, présenter et justifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les objectifs - les intérêts pour le public concerné - les matériels et produits nécessaires - les techniques de réalisation si nécessaire, l'organisation retenue (temps, espace) <p>Caractériser les différents produits et matériaux (composition, texture...) spécifiques à l'animation</p> <p>Justifier les conditions d'utilisation et les précautions d'emploi des produits</p> <p>Présenter les intérêts des différents matériels utilisés en animation, expliciter leurs conditions d'utilisation</p>	X	X
1.3 Projet d'animation			
	<p>Enoncer et justifier les différentes phases de l'élaboration d'un projet d'animation (objectif, activités, financement, préparation, partenaires, déroulement, évaluation,...)</p> <p>Justifier le choix et l'organisation d'un projet en fonction du public concerné</p> <p>Indiquer les démarches administratives et réglementaires à effectuer (autorisations, assurances, encadrement, instances à contacter, délais, documents obligatoires...)</p>		X
1.4 Conduite d'animation			
	<p>Présenter les différents modes d'animation (directif, participatif,...)</p> <p>Justifier le choix d'un mode d'animation pour une activité et un public donnés</p> <p>Décrire les moyens à mettre en œuvre pour obtenir l'adhésion de la personne ou la participation d'un groupe</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2– Animation de réunion de travail			
	<p>Expliciter les différentes phases de mise en place d'une réunion Enoncer les différents types de réunion et justifier le choix d'un de ces types selon l'objectif retenu</p> <p>Présenter les fonctions, attitudes et qualités de l'animateur d'une réunion</p> <p>Justifier le mode d'animation</p> <p>Indiquer les intérêts des différents documents ou outils utilisés lors d'une réunion : convocation, liste d'émargement, compte rendu, relevé de conclusions, ...</p> <p>Justifier le choix de ces documents et de leur mode de diffusion</p>	X	
3– Conduite d'actions d'éducation à la santé			
3.1 Education à la santé, promotion de la santé			
	Définir les notions de promotion de la santé, d'éducation à la santé		X
3.2 Analyse des besoins			
Risques sanitaires	<p>Enoncer quelques mesures de prévention, différents plans nationaux, campagnes..., s'inscrivant dans les axes de la politique nationale de santé</p> <p>Lister les différentes techniques et outils de recueil des besoins d'un public (boîte à idées, observation, entretien, grilles, questionnaires, statistiques...) dans le cadre d'un projet local</p> <p>Justifier le choix de la technique ou de l'outil retenus</p>		X
3.3 Préparation de l'action			
	<p>Identifier les partenaires possibles en fonction du thème et du public retenus</p> <p>Présenter et justifier la constitution et l'organisation d'un ensemble documentaire lié au thème et au public ciblés</p> <p>Justifier le choix de supports adaptés aux publics et le contenu des messages produits</p> <p>Différencier la communication destinée au grand public, celle destinée à des publics ciblés</p>		X X
3.4 Mise en œuvre			
	<p><i>Cf. techniques d'animation de réunion, projet d'animation</i></p> <p>Indiquer les spécificités des modalités d'animation des actions d'éducation à la santé (message non culpabilisant, non stigmatisant, ...)</p>		X

Sciences médico-sociales

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1 – Personne aux différentes étapes de la vie et les réponses institutionnelles			
1.1 Politique de santé publique			
1.1.1 Notions de démographie et de santé publique	Définir les termes : natalité, fécondité, morbidité, mortalité Définir le concept de santé, la notion de prévention Dégager les caractéristiques, à partir de données démographiques et/ou épidémiologiques, d'une population : âge, CSP, familles, état de santé.... Présenter des causes d'altération de la santé et leurs caractéristiques	X	X
1.1.2 Santé dans le monde Indicateurs et déterminants de santé d'une population	A partir de documents, comparer l'état de santé de populations de différents pays (espérance de vie, prévalence de certaines pathologies, ...)		X
1.1.3 Organisation sanitaire et sociale en France	Présenter schématiquement l'organisation sanitaire et sociale au niveau de l'état et des collectivités territoriales Donner quelques exemples de compétences, dans le secteur sanitaire et social pour chaque niveau	X	X
1.1.4 Promotion de la santé en faveur des élèves	Indiquer le rôle du service de promotion de la santé en faveur des élèves à partir d'exemples		X
1.1.5 Différents systèmes de protection sociale : sécurité sociale (risques, branches, régimes), aide sociale, mutuelles, assurances	Définir un risque social Citer les principaux risques sociaux Indiquer les principaux types de protection sociale, leurs rôles respectifs et leur financement Indiquer les principaux risques couverts par la sécurité sociale	X	X
1.2 Besoins et attentes de la personne aux différents âges – Les rythmes de vie			
	Pour une personne donnée et à différents âges de la vie : - repérer et justifier ses besoins, ses attentes - justifier leur prise en compte dans l'accompagnement de la personne - décrire le rythme de vie (temps de repos, de sommeil, activité, capacité d'attention, résistance à la fatigue,...)	X	X
1.3 Enfant			
1.3.1 Examens de l'enfant à la naissance	Indiquer les différents tests réalisés à la naissance (score d'Apgar, contrôle des réflexes archaïques, test de Guthrie...) et justifier leurs intérêts	X	X
1.3.2 Développement somatique, sensoriel et moteur	Enoncer les indicateurs de croissance de référence de la naissance à l'adolescence (taille, poids, segments, indice de masse corporelle (I.M.C)) Comparer des courbes staturo-pondérales d'une personne donnée aux courbes moyennes Indiquer les capacités sensorielles du nouveau-né et leur évolution Enoncer les signes indicateurs du développement sensoriel (poursuite oculaire, réaction aux bruits...), ses anomalies et indiquer l'intérêt de leur correction précoce Présenter l'évolution des capacités posturales et motrices durant les trois premières années Décrire les différents stades de l'acquisition de la préhension	X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
	<p>Enoncer les facteurs favorables à l'acquisition de la propreté et indiquer les facteurs de régression possibles</p> <p>Définir l'énurésie, l'encoprésie</p> <p>Citer les causes possibles et proposer une attitude adaptée leur correction précoce</p>	X	X
1.3.3 Développement affectif, social, intellectuel et psychologique Modes d'expression et de communication	<p>A partir d'exemples, repérer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'évolution des réactions de l'enfant, durant les premiers mois, aux stimulations, à l'environnement - les étapes de l'évolution du langage oral - les étapes de l'évolution du graphisme <p>Présenter les conditions favorables à ces acquisitions</p>	X	X
	Définir les troubles du langage (dyslexie, dysphasie, bégaiement, ...) et justifier l'intérêt de leur prise en charge précoce		
1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace	<p>Présenter les étapes d'acquisition du schéma corporel (découverte du corps, des différences anatomiques)</p> <p>A partir de situations, à différents âges, comparer la capacité pour l'enfant à se repérer dans le temps, dans l'espace</p>	X	X
1.3.5 Développement intellectuel	A l'aide d'exemples, dégager les principaux aspects du développement intellectuel de l'enfant : imitation, construction de la pensée logique, imagination, curiosité, capacité d'attention, de mémorisation, d'abstraction	X	X
1.3.6 Comportement social	<p>Présenter les étapes de la socialisation et l'évolution des relations de l'enfant avec son entourage</p> <p>Indiquer l'attitude adaptée face à un enfant présentant un comportement difficile : violences verbales ou physiques, opposition systématique, hyper activité, difficulté de concentration...</p>	X	X
1.3.7 Droits de l'enfant	Présenter les principes énoncés dans la convention relative aux droits de l'enfant	X	X
1.3.8 Protection maternelle et infantile	<p>Présenter les objectifs de la protection maternelle et infantile (P.M.I) et ses actions (actions médico-sociales générales et actions en faveur des milieux de vie)</p> <p>Justifier l'intérêt des différents examens médicaux de la femme enceinte et de l'enfant</p> <p>Présenter les documents de suivi de la femme enceinte et de l'enfant et leurs intérêts</p>	X	X
1.3.9 Accueil collectif : accueil collectif régulier, accueil collectif occasionnel ou ponctuel, jardins d'enfants, jardins d'éveil, service d'accueil familial, multi - accueil ...	<p>Indiquer les caractéristiques des différents modes d'accueil : âge des enfants accueillis, effectifs, statut, conditions et durée d'accueil, taux d'encadrement, personnels, objectifs</p> <p>Présenter les différents professionnels de la petite enfance (qualification et rôles)</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.3.10 Accueil individuel : assistants maternels	<p>Énoncer les modalités d'agrément des assistants maternels et caractériser leurs conditions d'exercice selon leur statut (individuel, salarié, groupement) Indiquer les ressources et partenaires de l'assistant maternel</p> <p>Définir le relais d'assistants maternels (RAM) et justifier son intérêt Indiquer la spécificité de l'accueil en maisons d'assistants maternels</p>	X	
1.3.11 Ecole maternelle, élémentaire	<p>Présenter les objectifs de l'école maternelle, de l'école élémentaire Préciser les modalités de fonctionnement et organisation de l'école maternelle (inscription, âge des enfants, cycles) Énoncer des différentes catégories de personnels intervenant au niveau de l'école maternelle et préciser leur qualification, leur rôle et leur statut</p>	X	X
1.3.12 Accueil de loisirs sans hébergement, séjours de vacances avec hébergement	Présenter les objectifs, la réglementation en vigueur, les différentes catégories de personnel		X
1.4 Adolescent			
1.4.1 Définition Evolution du concept	<p>Présenter et justifier les principales caractéristiques de l'adolescence : transformations physiques et physiologiques, évolution des relations familiales, modification de l'image de soi, quête identitaire, désir d'autonomie... Différencier adolescence et puberté</p>		X
1.4.2 Comportements	Présenter les particularités du comportement social du jeune (expérimentations, conduites alimentaires, vestimentaires, langagières, importance du groupe ou du réseau d'amis...)		X
1.4.3 Conduites à risques (cf. P.S.E)	<p>Définir la notion de conduite à risques Analyser des données statistiques et présenter des réponses institutionnelles à quelques problèmes susceptibles de survenir (milieu scolaire,...)</p>		X
1.4.4 Droits des mineurs	<p>Énoncer les différents droits des mineurs Préciser l'intérêt des maisons de l'adolescent</p>		X
1.5 Aide sociale à l'enfance			
	<p>Présenter les missions de l'ASE : - objectifs - actions - moyens (professionnels, mesures éducatives, établissements d'accueil, assistants familiaux,...) A l'aide de documents, identifier les catégories d'enfants protégés par l'aide sociale à l'enfance Définir enfant en danger ou en risque de l'être et énumérer les signes susceptibles d'évoquer une maltraitance.</p> <p>Décrire les procédures de transmission d'information et de signalement d'une situation de maltraitance ou de danger (obligation, personnes et services destinataires) Préciser les compétences du juge des enfants</p> <p>Pour une situation donnée, identifier les professionnels compétents et leurs rôles</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.6 Famille			
1.6.1 Evolution de la famille	Présenter les différentes formes de la famille et son évolution à partir de données démographiques	X	X
1.6.2 Formes d'union	Caractériser les différentes formes d'union et leurs effets Définir la filiation Définir la reconnaissance d'un enfant Présenter le principe de dévolution du nom de famille et les démarches à effectuer	X	X
1.6.3 Autorité parentale	Définir l'autorité parentale Enoncer les situations dans lesquelles l'autorité parentale peut être déléguée Présenter les droits et devoirs qui découlent de l'autorité parentale En déduire l'attitude professionnelle à adopter pour une situation donnée Préciser les compétences du juge aux affaires familiales Enoncer les conséquences juridiques d'une séparation	X	X
1.6.4 Sécurité sociale : branche famille	Préciser l'organisme qui délivre les prestations familiales Enoncer les différentes prestations familiales Pour un cas simple et à partir de documents, indiquer le droit aux prestations	X	
1.7 Personne âgée			
1.7.1 Vieillesse, sénescence, sénilité	A partir d'exemples et ou d'observations définir et différencier les notions de vieillissement, sénescence et sénilité	X	X
1.7.2 Différents âges de la vieillesse (3 ^{ème} âge, 4 ^{ème} âge) et place de la personne âgée dans la société	A partir de situations données, définir et caractériser les différents âges de la vieillesse Présenter la place des personnes âgées dans la société (personnes autonomes, personnes dépendantes)	X	X
1.7.3 Vieillesse biologique	En lien avec le cours de biologie : Indiquer les modifications cellulaires et tissulaires liées au vieillissement A partir d'observations ou de documents, repérer les modifications morphologiques du corps liées au vieillissement (transformation de la silhouette, évolution de la peau et des phanères, augmentation de la masse grasseuse, ...) Recenser les modifications anatomiques et physiologiques liées au vieillissement (muqueuses, appareils locomoteur, cardio-vasculaire, respiratoire, digestif, rénal, système nerveux, organes des sens, systèmes endocrinien, immunitaire) et en déduire les conséquences pour la personne A partir de situations données, caractériser le vieillissement différentiel	X	X
1.7.4 Maladie d'Alzheimer	En lien avec le cours de Biologie : Justifier l'attitude professionnelle adaptée au regard des comportements caractéristiques des malades : anxiété, déambulation, agressivité, pertes des repères...	X	X
1.7.5 Vieillesse cognitive et psychologique	A partir de situations données, repérer les modifications cognitives et psychologiques, en déduire les conséquences pour la personne	X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.7.6 Perte d'autonomie, dépendance	Définir les notions d'autonomie et de dépendance A partir d'exemples ou d'observations, repérer les signes évocateurs d'une perte d'autonomie A partir de différents outils, évaluer la dépendance d'une personne (exemple grille AGGIR, ...)	X	X
1.7.7 Facteurs générateurs de la perte d'autonomie	A partir de différentes situations, repérer et classer les facteurs générateurs d'une perte d'autonomie	X	X
1.7.8 Comportements face au vieillissement	Présenter et analyser les réactions de la personne âgée, de son entourage face au vieillissement Comparer le rôle et la place de la personne âgée dans différentes cultures	X	X
1.7.9 Politique sociale et médicosociale	Enoncer et justifier les grands principes de la politique sociale et médico-sociale en faveur des personnes âgées Préciser les objectifs et conditions d'attribution des différentes allocations ou aides dédiées aux personnes âgées Indiquer les services ou organismes et les professionnels permettant la mise en œuvre de la politique médicosociale en faveur des personnes âgées	X	X
1.7.10 Sécurité sociale : branche retraite, caisse nationale de solidarité pour l'autonomie (C.N.S.A)	Définir le risque vieillesse Indiquer l'organisme qui gère la branche retraite et ses déclinaisons locales Présenter les conditions d'accès à la retraite dans le cadre du régime général	X	
1.7.11 Retraites complémentaires	Présenter les conditions d'accès aux retraites complémentaires pour les personnes affiliées au régime général de la sécurité sociale	X	
1.7.12 Etablissements et structures d'accueil (contrat de séjour, charte, professionnels)	Présenter les différents établissements ou structures d'accueil pour personnes âgées : objectifs, modalités d'accueil, fonctionnement, personnels et rôles, prestations proposées et tarification A partir de situations données, repérer les alternatives au placement en institution proposées aux personnes âgées (accueil familial, hébergement temporaire,...) Indiquer les principes énoncés dans la charte des personnes âgées dépendantes, les illustrer par des exemples	X	X
1.7.13 Maintien à domicile	A partir de situations données, présenter l'intérêt et les limites du maintien à domicile des personnes en perte d'autonomie A partir de documents, décrire les principales aides ou services permettant le maintien à domicile	X	
1.8 Personne handicapée			
1.8.1 Différents types de handicap	Définir la notion de handicap A partir de la classification en vigueur, illustrer et caractériser, à l'aide d'exemples, les principaux types de handicaps (handicaps physiques, mentaux ; acquis, congénitaux) Enoncer les principales causes de handicaps et les incidences des altérations sur la vie quotidienne, sociale, et dans les activités d'apprentissage Enumérer et justifier les principaux moyens de prévention existant pour certains handicaps	X	X
1.8.2 Attitudes face au handicap	Présenter les facteurs favorisant l'inclusion de la personne handicapée Analyser les réactions possibles de l'environnement, de la famille face au handicap (rejet, surprotection...)	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.8.3 Législation en faveur des personnes handicapées	<p>Enoncer les grands principes de la législation en faveur des personnes handicapées</p> <p>Présenter les missions des différentes instances ou commissions : maison départementale des personnes handicapées (M.D.P.H), équipe pluridisciplinaire d'évaluation, commission des droits et de l'autonomie des personnes handicapées (C.D.A.P.H), ...</p> <p>Indiquer les prestations sociales en faveur de la personne handicapée</p> <p>A partir d'un plan personnalisé de compensation, identifier son objectif et en repérer les différentes étapes</p> <p>Présenter les facteurs favorisant la participation à la vie sociale : accès au travail et à la formation, accessibilité, services et moyens de communication, accès aux loisirs et aux vacances...</p> <p>Présenter la législation relative à l'emploi des personnes handicapées en milieu ordinaire</p>	X	X
1.8.4 Etablissements en faveur des personnes handicapées	<p>Présenter les différentes structures de rééducation et de travail protégé : objectifs, conditions d'accueil, personnels et rôles</p> <p>Présenter les établissements médico-sociaux et les différentes structures d'hébergement : objectifs, modalités d'accueil, fonctionnement, personnels et rôles</p>	X	X
1.8.5 Services spécifiques aux personnes handicapées	<p>Pour chaque service :</p> <p>services d'éducation spécialisée et de soins à domicile (S.E.S.S.A.D.)</p> <p>services d'accompagnement à la vie sociale (S.A.V.S.)</p> <p>services d'accompagnement médico-social pour adultes handicapés (S.A.M.S.A.H.)</p> <p>expliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les missions - le fonctionnement - les prestations proposées et leur tarification 	X	X
1.8.6 Handicap et scolarisation	<p>Développer les principes de la scolarisation en milieu ordinaire</p> <p>Définir l'inclusion scolaire</p> <p>Enoncer les activités possibles d'une personne accompagnant un jeune handicapé en milieu scolaire</p> <p>Caractériser les différentes modalités de scolarisation : milieu ordinaire, classes pour l'inclusion scolaire, unités localisées pour l'inclusion scolaire, unités d'enseignement en établissement médico-social et établissement de santé</p> <p>Justifier l'intérêt du projet personnalisé de scolarisation</p> <p>Montrer l'articulation entre le plan personnalisé de compensation et le plan personnalisé de scolarisation</p>		X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.9 Protection des majeurs vulnérables			
	<p>Énoncer les principes généraux de la protection des majeurs vulnérables</p> <p>Préciser les compétences du juge des tutelles</p> <p>Énumérer les différents types de mesures : le mandat de protection future la sauvegarde de justice la tutelle, la curatelle Pour chaque mesure : - énoncer les finalités - citer les effets sur la capacité de la personne protégée et sur l'administration de ses biens</p>	X	X
1.10 Personne malade			
1.10.1 Classification des maladies	<p>A partir de documents, proposer une classification des maladies</p> <p>Différencier maladie chronique et maladie aiguë</p> <p>Définir « troubles mentaux et du comportement »</p> <p>A partir d'exemples et/ou de données épidémiologiques, caractériser une maladie dite « émergente »</p>	X	X
1.10.2 Conséquences de la maladie	<p>Indiquer les conséquences de la maladie sur la personne et son entourage (financières, relationnelles...)</p> <p>Énoncer les moyens d'évaluation de la douleur et sa prise en charge</p>	X	X
1.10.3 Comportements face à la maladie	<p>Présenter et analyser les réactions du malade, de son entourage face à la maladie, à l'équipe soignante, à l'hospitalisation</p> <p>Présenter et justifier les besoins de l'enfant hospitalisé et citer les réponses apportées</p>	X	X
1.10.4 Droits du malade	<p>A partir de la charte du malade hospitalisé et de la législation en vigueur, énoncer les droits du malade</p>		X
1.10.5 Etablissements en faveur des malades (dont professionnels)	<p>Présenter les différents établissements de santé en fonction de leur statut : missions, organisation, fonctionnement, personnels</p> <p>Situer, à partir de l'organigramme d'un pôle d'activités, les liens hiérarchiques et fonctionnels des différents personnels</p> <p>Énoncer les grands principes de la législation en vigueur sur les missions de service public et les centres hospitaliers</p>		X
1.10.6 Sécurité sociale : assurance maladie,	<p>Énoncer les différentes prestations servies dans le cadre de l'assurance maladie</p>		
Couverture maladie universelle (C.M.U.), aide médicale, forfait hospitalier, mutuelle	<p>Pour un cas simple et à partir de documents, indiquer le droit aux prestations</p>	X	X
1.11 fin de vie et mort			
1.11.1 Aspects biologiques, psychosociologiques, culturels de la mort	<p>Donner une définition biologique de la mort</p> <p>Présenter l'approche de la mort dans différentes cultures</p> <p>Présenter les réactions possibles de l'entourage face à la mort et décrire les étapes du deuil</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.11.2 Mort subite du nourrisson	Définir la mort subite du nourrisson, indiquer les facteurs favorisants et les moyens de prévention	X	X
1.11.3 Personne mourante : accompagnement, problèmes éthiques	Enoncer et justifier les droits de la personne en fin de vie, selon la législation en vigueur Définir acharnement thérapeutique, euthanasie et suicide assisté en les situant par rapport à la législation Définir la notion de soins palliatifs Enoncer les objectifs des services ou unités de soins palliatifs et leurs rôles auprès de la personne en fin de vie et de son entourage dans le respect des personnes	X	X
2 – Méthodologie d'intervention			
2.1 Bienveillance - Maltraitance			
2.1.1 Promotion de la bienveillance	Définir le concept de bienveillance Enoncer et justifier les principes de la bienveillance : respect de la personne, promotion de l'expression de la personne, communication personne/professionnel, ... A partir de documents (guide de bonnes pratiques professionnelles) ou d'expériences, présenter des actions de promotion de la bienveillance	X	X
2.1.2 Prévention de la maltraitance	Définir la maltraitance Repérer les situations à risques, les facteurs pouvant être à l'origine de situations de maltraitance : facteurs institutionnels, facteurs liés au personnel, à l'utilisateur A partir d'exemples (articles de presse ...) présenter les différents types de maltraitance : atteinte à la dignité, défaut d'information, sévices physiques... Enoncer la conduite à tenir en cas de maltraitance : procédure de signalement Présenter les risques juridiques (sanctions) en cas d'acte maltraitant	X	X
2.2 Projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé, projet d'accompagnement			
2.2.1 Différents types de projet	Définir les différents projets Préciser le contexte professionnel et réglementaire des différents projets	X	X
2.2.2 Construction du projet	Préciser la place de la personne et de son entourage dans la construction du projet A partir d'exemples, caractériser les différentes étapes d'élaboration d'un projet Présenter les différents acteurs impliqués dans la construction du projet Citer des exemples de freins à la mise en place d'un projet	X	X
2.3 Services à domicile			
2.3.1 Différents interlocuteurs et instances du maintien à domicile	Enoncer les différentes missions des interlocuteurs et instances du maintien à domicile : centre communal d'action sociale (C.C.A.S), conseil général, services sociaux, caisse nationale d'assurance vieillesse (C.N.A.V.), associations, maison départementale des personnes handicapées (M.D.P.H.), centre local d'information et de coordination (C.L.I.C.), ...	X	

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2.3.2 Professionnels du maintien à domicile : - médecin, infirmier, aide soignant, ergothérapeute, kinésithérapeute - aide ménagère, aide à domicile, auxiliaire de vie sociale, aide médico psychologique, technicien d'intervention sociale et familiale	Enoncer le rôle de ces professionnels Préciser les rôles et la formation des auxiliaires de vie sociale, des aides ménagères	X	
2.3.3 Services de soins infirmiers à domicile - L'hospitalisation à domicile	Caractériser les structures dispensant une aide médicale : mission, bénéficiaires, fonctionnement et financement	X	
2.3.4 Services d'aide à domicile	Différencier service prestataire et service mandataire Enoncer les conditions d'autorisation, d'agrément de ces différents services Enumérer les différentes certifications ou labels, chartes de ce secteur	X	
2.3.5 Financement des services à domicile	Enumérer les différentes aides financières favorisant le maintien à domicile (crédit d'impôt, avantages fiscaux ...) Définir le chèque emploi service universel et ses conditions d'utilisation	X	
2.3.6 Aidants familiaux	Présenter les structures offrant un répit aux aidants familiaux Citer les bénéficiaires et les caractéristiques du congé de soutien familial, du congé de solidarité familiale	X	
2.3.7 Méthodologie d'intervention de l'aide à domicile	A partir de situations données et dans le cadre d'un projet de maintien à domicile, d'un plan d'aide, identifier les éléments de la démarche d'intervention à domicile : - observation et analyse des informations - identification des besoins et attentes, exprimés ou non - établissement d'un bilan de situation - définition de priorités en fonction des besoins et des ressources des personnes - proposition de solutions - planification de la mise en œuvre des actions en lien avec le projet de vie et les autres intervenants	X	
2.3.8 Acteurs : agence nationale des services à la personne, associations, fédérations	Présenter les objectifs et missions de l'agence nationale des services à la personne, des associations et fédérations du secteur de l'aide à domicile Repérer les ressources mises à disposition	X	
2.4 Notions de droit (en lien avec le programme d'économie gestion)			
2.4.1 Contrat de travail	A partir d'un contrat de travail du secteur professionnel, identifier les éléments de ce contrat et de leurs conséquences Enoncer les différentes formes de rupture du contrat de travail A partir de documents, présenter les modalités de licenciement et de son indemnisation	X	X
2.4.2 Durée du travail, congés	Enoncer la durée légale du travail, les différents types de congés dont congé maternité, paternité ...	X	X
2.4.3 Salaire	Enoncer des modalités de fixation et de paiement des salaires dans le cadre de la profession	X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2.4.4 Formation tout au long de la vie dans le secteur sanitaire et social	Repérer les différents dispositifs existants (Droit individuel à la formation (D.I.F.), Congé individuel de formation (C.I.F.), plan de formation de l'entreprise, validation d'acquis d'expérience (V.A.E.), bilan de compétences,...) Préciser leurs objectifs et les principales conditions de leur mise en œuvre	X	X
2.4.5 Convention collective	A partir de conventions collectives du secteur professionnel, énoncer leurs rôles et leurs effets	X	X
2.5 Ethique et Déontologie			
Secret professionnel, discrétion professionnelle, secret partagé	Définir les termes : éthique, déontologie, secret professionnel (en référence au Code pénal), discrétion professionnelle Énoncer les conditions d'application du secret professionnel et les personnes qui y sont assujetties (dépositaires par profession, dépositaires en raison d'une mission et d'une fonction) Indiquer les conditions de la levée du secret professionnel Préciser les risques encourus en cas de non respect du secret Définir le secret partagé Donner quelques exemples de codes de déontologie	X	X
2. 6 Qualité			
2.6.1 Certification des établissements de santé	Définir et énoncer les principes et les objectifs de la certification dans le secteur sanitaire, social, médico-social Citer les organismes de référence : haute autorité de santé (HAS), agence nationale de l'évaluation et de la qualité dans les établissements et services sociaux et médico-sociaux (ANESM), fédération de l'hospitalisation privée (FHP). Présenter les missions de la haute autorité de santé (HAS) dans le processus de certification Énoncer les étapes de la procédure de certification (engagement, auto évaluations, groupe de travail, visite de certification, rapport et publication, recommandations, mesures et plan d'action)		X
2.6.2 Evaluation en EHPAD	Définir la notion d'évaluation et ses objectifs Citer les items retenus par la législation pour l'évaluation en structures sociales et médico-sociales Expliquer brièvement les modalités de la démarche d'évaluation en distinguant les notions d'évaluation interne et externe Énoncer l'intérêt de l'évaluation pour faire évoluer les pratiques professionnelles		X
2.6.3 Notion d'analyse des pratiques professionnelles, d'évaluation des pratiques professionnelles, de guides de bonnes pratiques	Définir le terme de bonnes pratiques et donner des exemples Préciser les objectifs et intérêts des guides de bonnes pratiques A partir de cas concrets, expliciter les principes d'élaboration de grilles d'auto évaluation	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2. 7 Travail en équipe – Gestion d'équipe – Tutorat			
2.7.1 Travail en équipe	<p>Pour un contexte professionnel donné, ou à partir d'organigramme, de fiches de poste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - énoncer les missions et limites de compétences des professionnels d'une équipe - situer la place de chacun dans la structure - préciser les liens hiérarchique et fonctionnel <p>Justifier les intérêts d'un travail en équipe Caractériser les conditions indispensables pour un travail en équipe Développer les différents outils de communication utilisés dans une équipe de travail</p>		X
2.7.2 Gestion d'équipe	<p>Différencier les diverses formes de plannings d'activités ou de travail et leurs intérêts respectifs Énoncer les moyens facilitant la communication au sein d'une équipe Préciser les moyens de valorisation des membres de l'équipe Indiquer les moyens de régulation dans la gestion d'une équipe (coordination, intégration des nouveaux personnels, gestion des tensions,...)</p> <p>Présenter les outils et le cadre réglementaire d'un entretien professionnel en vue de l'évaluation du personnel</p>	X	
2.7.3 Tutorat des stagiaires	<p>Énoncer les rôles du tuteur auprès du stagiaire Indiquer les documents nécessaires au suivi et à l'évaluation du stagiaire</p>	X	X
2.7.4 Accompagnement des nouveaux agents, des bénévoles	<p>Définir la notion de bénévolat Préciser les positionnements possibles d'un bénévole au sein d'un service ou d'une structure</p>	X	X
2.8 Relation personne aidante - personne aidée			
	<p>A partir d'exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les acteurs en présence (personne aidée, famille, service d'aide à domicile, intervenants à domicile) - différencier la relation fonctionnelle du lien hiérarchique <p>A partir d'exemples (retour à domicile, fin de vie, accompagnement de jeunes handicapés ...), caractériser la notion d'accompagnement</p> <p>A partir d'exemples, repérer les réactions de défense et l'adaptation possible de la personne aidée, de la personne aidante (rejet, agressivité, coopération, dépendance, maternage, acceptation....)</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3 – Communication professionnelle et interprofessionnelle			
3. 1 Formes, rôles et contexte de la communication			
Formes, situations, fonctions, facteurs de la communication	<p>Selon le contexte professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyser la variété des situations de communication (prise en compte signes verbaux, non verbaux) - identifier la diversité des formes de communication (écrite, orale, visuelle) - expliciter les fonctions de la communication (entre les personnes, entre les structures...) - repérer les facteurs qui influencent la communication entre les personnes (facteurs favorisant, freins) 	X	X
3. 2 Communication écrite			
<p>Cadre juridique de la communication écrite</p>	<p>Selon le contexte professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les situations impliquant un écrit - repérer les objectifs de la communication écrite et les destinataires - présenter les caractéristiques des productions écrites (courrier, courrier administratif, compte rendu, rapport, bilan, note de synthèse, carnet de bord, relevé de conclusions, fiches techniques...) et justifier leur utilisation <p>A partir d'exemples, indiquer les caractéristiques des formulaires, imprimés, questionnaires, grilles d'observation utilisés dans le secteur sanitaire et social et justifier leur utilisation ; indiquer l'intérêt de supports informatisés, télécopie, courriel, réseaux ...</p> <p>Identifier les critères d'efficacité d'une communication écrite</p> <p>Préciser les aspects réglementaires concernant la diffusion des informations sur la personne</p> <p>Indiquer les précautions à prendre pour l'enregistrement ou l'archivage, la diffusion des documents écrits, du dossier médical (traçabilité, ...)</p>	X	X
3. 3 Communication visuelle			
	<p>Selon le contexte professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - justifier l'intérêt des supports visuels en fonction de l'objectif visé, des publics concernés (signalétique, pictogrammes, affiches, dépliants, panneaux d'exposition...) - présenter les caractéristiques des productions visuelles - identifier les critères d'efficacité d'une communication visuelle - coder et décoder des supports de communication visuelle y compris supports informatisés, publipostage, PAO 	X	X
3. 4 Communication orale			
	<p>Selon le contexte professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - repérer les principes de la communication orale - analyser et justifier les méthodes et les moyens utilisés dans une situation d'accueil direct, dans un accueil téléphonique, dans la transmission orale d'informations à des usagers, à des pairs, à la hiérarchie - identifier les critères d'une communication orale efficace - proposer des attitudes adaptées face à une situation de communication orale difficile 	X	X

Biologie et microbiologie appliquées

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1 Organisation générale du corps humain			
	Enoncer les différents niveaux d'organisation	X	X
2 Cellule			
2.1 Structure et ultrastructure	Annoter un schéma simplifié d'une cellule	X	X
2.2 Principaux organites	Indiquer le rôle des mitochondries, des ribosomes, du noyau	X	X
2.3 Échanges membranaires	Indiquer le rôle de la membrane cytoplasmique et préciser les principaux types d'échanges membranaires	X	X
2.4 Multiplication cellulaire : mitose	Définir la mitose Annoter le schéma simplifié d'un chromosome Commenter, à partir de schémas, les différentes phases de la mitose et énoncer leurs caractéristiques	X	X
2.5 Caryotype	Définir le caryotype	X	X
3 Maladies génétiques			
	Définir un gène A partir d'exemples, différencier hérédité autosomique dominante et récessive, hérédité liée au sexe Définir maladie génétique, maladie héréditaire Indiquer les objectifs du conseil génétique, des diagnostics anténatal et néonatal	X	X
4 Anomalies du fonctionnement de la cellule : cancers			
	Caractériser une cellule cancéreuse Définir métastase Expliciter les étapes de diffusion de cellules tumorales Enoncer les principaux traitements actuellement proposés A partir de documents, pour deux exemples de cancers : - énoncer les causes favorisantes - les moyens de prévention	X	X
5 Tissus			
	Définir un tissu Caractériser les tissus épithéliaux, conjonctifs et les différents tissus glandulaires Citer les principales glandes endocrines et exocrines et préciser leurs sécrétions	X	X
6 Peau			
6.1 Structure, fonctions	Annoter un schéma de la peau Expliciter les principales fonctions de la peau	X	X
6.2 Flore cutanée	Indiquer la composition et le rôle de la flore cutanée	X	X
6.3 Evolution de la peau	Enoncer les caractéristiques de la peau d'un enfant, d'une personne âgée	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
6.4 Observation de la peau	Décrire les signes observables de la peau (couleur, chaleur, présence de lésions, signes de déshydratation)	X	X
<i>Physiopathologie : plaies, brûlures, escarres, érythème fessier, gale, pédiculose</i>	Pour chaque pathologie : <ul style="list-style-type: none"> - donner une définition - citer l'agent responsable ou le(s) mécanisme(s) d'apparition - justifier les facteurs favorisants et/ou les modes de propagation - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les moyens de prévention et les traitements 	X	X
7 Appareils génitaux			
7.1 Anatomie	Légèrer sur des schémas les éléments anatomiques des appareils génitaux Indiquer le rôle des différents éléments des appareils génitaux	X	X
7.2 Gonades	Annoter la coupe transversale du testicule Indiquer les hormones sécrétées, préciser leur lieu de sécrétion et leurs rôles Décrire le cycle menstruel (ovarien, utérin, hormonal) Indiquer le rôle de l'axe hypothalamo-hypophysaire dans le contrôle des sécrétions hormonales (rétro contrôle positif, négatif) Comparer le fonctionnement des glandes sexuelles mâles et femelles	X	X
7.3 Gamètes	Présenter la structure et les caractéristiques des gamètes (nombre de chromosomes, durée de vie, mobilité, taille...) Décrire le cycle ovarien (ovogénèse, folliculogénèse), repérer sur des coupes transversales de l'ovaire le stade de maturation de l'ovocyte Décrire la spermatogénèse et le cheminement des gamètes mâles au cours de leur maturation	X	X
7.4 Puberté, ménopause, andropause	Préciser les variations hormonales aux différents âges de la vie et en indiquer les conséquences	X	X
7.5 Contraception	Préciser, pour les différentes méthodes de contraception et de contragestion, le principe et le lieu d'action (lien avec programme de prévention-santé-environnement)	X	X
<i>7.6 Physiopathologie : Les infections sexuellement transmissibles (IST)</i>	Indiquer les principales infections sexuellement transmissibles (IST), les modes de transmission et leurs conséquences.(lien avec le programme de prévention – Santé – Environnement) Justifier les méthodes de prévention	X	X
7.7 Fécondation	Définir la fécondation Décrire les conditions et les étapes de la fécondation		X
7.8 Gestation, hygiène de la grossesse	Indiquer les modifications de la sécrétion hormonale durant la gestation Décrire les premières étapes conduisant à la formation de l'embryon (segmentation, migration, nidation...) Décrire le placenta et Indiquer son rôle et la nature des échanges placentaires Indiquer l'évolution de la taille et du poids du fœtus au cours de la grossesse. Justifier les conseils d'hygiène de vie au cours de la grossesse Décrire succinctement l'accouchement (travail, expulsion, délivrance)		X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
7.9 Glandes mammaires	Légèrer un schéma du sein (féminin) Décrire la glande mammaire et son évolution au cours de la vie Décrire la lactation : (Déclenchement, production du lait, éjection du lait, régulation)		X
7.10 Physiopathologie : <i>Toxoplasmose congénitale</i>	Indiquer l'agent responsable de la toxoplasmose et sa nature Préciser le mode de transmission de cet agent Justifier les moyens de prévention Indiquer les conséquences de la toxoplasmose congénitale sur l'embryon ou le fœtus selon le moment de la contamination Indiquer les moyens de dépistage puis de surveillance au cours de la grossesse Énoncer les principales mesures en cas de contamination	X	X
8 Appareil cardiovasculaire			
8.1 Anatomie du cœur et des vaisseaux	Annoter un schéma de l'appareil cardiovasculaire, une coupe schématique du cœur, des artères Décrire et citer le rôle des différents vaisseaux	X	X
8.2 Contraction cardiaque, pression artérielle	Expliquer, à partir de schémas fournis, les différentes phases de la contraction cardiaque Définir : <ul style="list-style-type: none"> - la pression artérielle et préciser les valeurs normales, - le rythme cardiaque et la valeur normale, à différents âges - les anomalies du rythme (tachycardie, bradycardie, arythmie) 	X	X
8.3 Composition du sang et de la lymphe	Citer les différents éléments figurés du sang (hématies, leucocytes, thrombocytes) et expliquer le rôle de chacun Indiquer la composition du plasma Comparer la composition du sang et de la lymphe	X	X
8.4 Principales constantes sanguines	Énoncer la valeur des principales constantes sanguines (numération formule sanguine (NFS), vitesse de sédimentation (VS), glycémie, cholestérolémie, high density lipoprotein (HDL), low density lipoprotein (LDL))	X	X
8.5 Physiopathologie : - <i>hypertension artérielle, AVC, infarctus du myocarde, phlébites</i>	Pour chaque pathologie : <ul style="list-style-type: none"> - donner une définition - citer les mécanismes d'apparition - justifier les facteurs favorisants - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les moyens de prévention et les traitements - justifier l'urgence de l'alerte et la conduite à tenir, le cas échéant, face à un accident cardio-vasculaire 	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
9 Appareil excréteur			
9.1 Anatomie	Repérer, sur un schéma, les différents éléments anatomiques de l'appareil excréteur	X	X
9.2 Structure et rôles du néphron	Repérer, sur un schéma, les différents éléments du néphron Indiquer ses rôles	X	X
9.3 Rôles du rein, homéostasie	Définir l'homéostasie Expliquer les différents rôles du rein	X	X
9.4 <i>Physiopathologie : infections urinaires, incontinences urinaires, insuffisance rénale</i>	Pour chaque pathologie : - donner une définition, - citer l'agent responsable ou les mécanismes d'apparition - justifier les facteurs favorisants, les modes de propagation, - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles, - justifier les moyens de prévention et les traitements	X	X
10 Appareil respiratoire			
10.1 Anatomie	Repérer, sur un schéma, les différents éléments anatomiques de l'appareil respiratoire Enumérer les principales caractéristiques des voies respiratoires : cils vibratiles, mucus	X	X
10.2 Mécanique ventilatoire	Décrire les phénomènes d'inspiration, d'expiration, à partir de documents Préciser la variation du rythme respiratoire (âge, activité, pathologie)	X	X
10.3 Echanges gazeux	Expliciter les principes de diffusion des gaz : échanges au niveau des alvéoles et des tissus, transport	X	X
10.4 <i>Physiopathologie : asthme, insuffisance respiratoire, asphyxie (monoxyde de carbone), tuberculose, bronchiolite</i>	Pour chaque pathologie : - donner une définition - citer l'agent responsable ou les mécanismes d'apparition - justifier les facteurs favorisants, les modes de propagation - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les moyens de prévention et les traitements	X	X
10.5 <i>Tabagisme</i>	Citer les conséquences du tabagisme sur l'appareil respiratoire	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
11 Système locomoteur			
11.1 Anatomie du squelette	Légèder un schéma du squelette : - différentes parties du corps (tête, tronc, membres, ceintures) - os les constituant	X	X
11.2 Différents types d'os, structure d'un os long	Citer les différents types d'os et illustrer par quelques exemples Représenter schématiquement une coupe transversale et une coupe longitudinale d'un os long et les légèder Caractériser les différents tissus squelettiques : tissu cartilagineux, tissu osseux (cellules, fibres, composition chimique, rôles)	X	X
11.3 Mécanismes de la croissance osseuse, indices de croissance	Indiquer les étapes de l'ossification crânienne, de l'ossification d'un os long Comparer, à partir de schémas ou de clichés radiographiques, la structure d'un os long d'un nouveau-né, d'un jeune enfant, d'un adulte Énoncer les facteurs nécessaires et favorables à la croissance	X	X
11.4 Tissu musculaire : structure et propriétés	Indiquer les différentes formes de muscles rencontrés dans le corps humain et donner quelques exemples Indiquer les différents types de muscles et leurs rôles Différencier, sur le plan physiologique, muscle strié et muscle lisse Représenter schématiquement et légèder une coupe transversale de muscle strié A partir du schéma de l'ultrastructure de la fibre musculaire striée, expliquer la contraction musculaire et préciser le rôle de l'actine et de la myosine dans cette contraction, Définir et décrire les différentes propriétés de la fibre musculaire et du muscle strié	X	X
11.5 Anatomie d'une articulation	Indiquer les différents types d'articulations (fibreuse, cartilagineuse, synoviale), en donner des exemples Légèder un schéma d'articulation : - synoviale, - cartilagineuse, - vertébrale	X	X
11.6 Etude d'un mouvement, de la marche	Expliquer le rôle des muscles, de l'articulation lors d'une flexion, d'une extension Décrire les différentes étapes du mécanisme de la marche	X	X
11.7 Physiopathologie : - ostéoporose, - arthrose, arthrite, - fracture, entorse - luxation - lordose, cyphose, - scoliose, - troubles musculo-squelettiques (en lien avec le programme de PSE et PRAP 2S ou référentiels de formations en vigueur)	Pour chacune de ces pathologies : - donner une définition - citer les mécanismes d'apparition - justifier les facteurs favorisants, les modes de propagation - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les moyens de prévention et les traitements	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
12 Appareil digestif			
12.1 Anatomie	Indiquer, sur un schéma, les différents organes de l'appareil digestif	X	X
12.2 Mécanismes et bilan de la digestion	Caractériser les différentes étapes de la digestion (phénomènes chimiques et mécaniques) Préciser le bilan de la digestion pour les différentes biomolécules Annoter une villosité intestinale et décrire le mécanisme d'absorption	X	X
12.3 Dentition, hygiène bucco dentaire	Annoter le schéma d'une dent Indiquer l'ordre chronologique d'apparition des dents (dentition temporaire, dentition définitive) Repérer sur un schéma les différents types de dents et énoncer le rôle de chaque type Définir plaque dentaire et carie Décrire l'évolution d'une carie Justifier les conditions d'une bonne hygiène buccodentaire	X	X
12.4 Spécificités de l'appareil digestif du jeune enfant, de la personne âgée	Présenter les spécificités de l'appareil digestif du jeune enfant, de la personne âgée et leurs conséquences	X	X
12.5 Physiopathologie : troubles digestifs (vomissements, diarrhée, constipation), gastro-entérites	Pour chaque pathologie : - donner une définition - citer l'agent responsable ou les mécanismes d'apparition - justifier les facteurs favorisants, les modes de propagation - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les moyens de prévention et les traitements	X	X
13 Régulation de la glycémie			
	Définir la glycémie, la glycosurie Indiquer les variations de la glycémie au cours de la journée, (glycémie à jeun et postprandiale) Indiquer les hormones hypo et hyperglycémiantes et préciser leur origine Représenter schématiquement la régulation de la glycémie	X	X
13.1 Physiopathologie : Diabète de type 1 Diabète de type 2	Pour chaque pathologie : - donner une définition - expliquer le mécanisme d'apparition - justifier les facteurs favorisants - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les moyens de prévention, de surveillance et les traitements	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
14 Système nerveux			
14.1 Organisation du système nerveux	Annoter un schéma général du système nerveux cérébrospinal Indiquer la fonction des systèmes nerveux cérébrospinal et neuro-végétatif Annoter un schéma simplifié de la moelle épinière	X	X
14.2 Structure, propriétés du neurone et du nerf	Annoter le schéma d'un neurone et d'un nerf Différencier, dans leur fonctionnement, un nerf moteur, un nerf sensitif, un nerf mixte Énoncer et expliquer les propriétés des neurones et du nerf	X	X
14.3 Synapses	Définir une synapse Expliciter, à partir de schémas fournis, les différentes phases de la transmission synaptique neuro neuronale et neuromusculaire Définir un neurotransmetteur Donner quelques exemples de neurotransmetteurs	X	X
14.4 Activité réflexe	Définir un réflexe, inné, acquis Expliciter, à partir d'un schéma fourni, l'arc réflexe	X	X
14.5 Activité volontaire	Définir l'activité volontaire Expliciter, à partir d'un schéma fourni, l'activité volontaire	X	X
14.6 Sommeil	(voir le programme de PSE et les techniques professionnelles)	X	X
14.7 Physiopathologie : <i>Douleur, troubles de l'équilibre, Parkinson, Démences séniles, Alzheimer, Epilepsie</i>	Pour chaque pathologie : - donner une définition - citer les mécanismes d'apparition - justifier les facteurs favorisants, les modes de propagation - énoncer les signes cliniques, les conséquences potentielles - justifier les moyens de prévention et les traitements Définir l'épilepsie Indiquer la conduite à tenir face à une crise d'épilepsie	X	X
14.8 Toxicomanies (en lien avec l'éducation à la santé et la PSE)	Définir les phénomènes de dépendance, accoutumance Expliquer, à partir d'un schéma de synapse, les dysfonctionnements consécutifs à l'usage des drogues Identifier les effets à court terme et long terme sur l'organisme	X	X
15 Oeil			
15.1 Anatomie de l'œil	Indiquer, sur un schéma, les différents éléments anatomiques de l'œil Annoter un schéma de la rétine	X	X
15.2 Vision : perception et transmission des images	Expliquer la formation de l'image sur la rétine, l'origine de l'influx nerveux visuel (rôle des cellules rétinienne) et sa transmission au cerveau	X	X
15.3 Physiopathologie : - <i>Défauts de la vision (myopie, presbytie)</i> - <i>Strabisme</i> - <i>Cataracte</i> - <i>Dégénérescence maculaire liée à l'âge</i>	Pour chaque pathologie : - donner une définition - citer les mécanismes d'apparition - justifier les facteurs favorisants - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les traitements	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
16 Oreille			
16.1 Anatomie de l'oreille	Légender un schéma de l'oreille Préciser le(s) rôle(s) des différentes parties de l'oreille.	X	X
16.2 Audition : perception et transmission des sons Equilibre	Expliquer la transmission des sons dans l'oreille, l'origine de l'influx nerveux auditif et sa transmission au cerveau	X	X
16.3 <i>Physiopathologie :</i> <i>Otite</i> <i>Surdité</i>	Donner une définition Citer les mécanismes d'apparition Justifier les facteurs favorisants Énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles Justifier les moyens de prévention et traitements Énoncer les différents types de surdité Pour chacun en indiquer les causes Proposer des moyens de prévention	X	X
17 Explorations et moyens diagnostics			
Examens biologiques (analyses de sang, d'urine, de selles, de liquide céphalo-rachidien) Examens par imagerie (radiologie, échographie, scannographie, scintigraphies, imagerie par résonance magnétique) Examens par endoscopie Examen par enregistrement graphique (électrocardiogramme, électroencéphalogramme, doppler)	Pour chaque examen : - énoncer de façon simple le principe - indiquer l'utilité - donner un exemple d'utilisation pour une pathologie donnée	X	X
18 Diversité du monde microbien			
18.1 Protozoaires, champignons microscopiques, bactéries, virus	Présenter les principaux types de microorganismes présents dans le monde microbien. Définir une cellule eucaryote et une cellule procaryote- et en caractériser la structure Indiquer des exemples de micro-organismes - responsables de maladies, - utilisés dans les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques	X	X
18.2 <i>Physiopathologie</i> <i>étude d'une mycose :</i> <i>l'intertrigo interdigital (pied d'athlète) ou le muguet</i>	Définir une mycose Indiquer l'agent responsable et sa nature Présenter les signes Indiquer les facteurs favorisants Décrire le traitement Proposer des moyens de prévention	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
19 Bactéries			
19.1 Structure, ultrastructure	<p>Indiquer les critères morphologiques de classification (forme, dimension, mobilité, spore, capsule) et donner des d'exemples</p> <p>Décrire les différentes étapes de la coloration de Gram, et en préciser les colorations caractéristiques obtenues.</p> <p>Indiquer le rôle de la paroi dans la coloration Gram</p> <p>Repérer, sur des préparations ou des microphotographies, différents types de bactéries</p> <p>Représenter schématiquement l'ultrastructure d'une cellule bactérienne</p> <p>Énoncer les éléments permanents et non permanents et indiquer leurs rôles.</p>	X	X
19.2 Conditions de vie et multiplication	<p>Distinguer les différents types de bactéries selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la source de carbone utilisée - la source d'énergie utilisée - les besoins en dioxygène <p>Définir les bactéries, aérobies, anaérobies, aéro-anaérobies</p> <p>Représenter schématiquement la multiplication d'une bactérie</p> <p>Décrire les différentes phases d'une courbe de croissance bactérienne en milieu non renouvelé</p> <p>Donner des exemples de valeurs de temps de génération et de taux de croissance horaire ;</p> <p>Indiquer les paramètres (température, pH, teneur en eau, nutriments...) favorables ou défavorables à la croissance bactérienne</p>	X	X
19.3 Sporulation	Définir la sporulation, en préciser les conditions favorables et énoncer les propriétés des spores	X	X
20 Pouvoir pathogène des bactéries			
20.1 Infection bactérienne	<p>Définir le pouvoir pathogène</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguer les bactéries pathogènes spécifiques et les bactéries pathogènes opportunistes <p>Définir un porteur asymptomatique</p> <p>Définir le pouvoir invasif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer les facteurs favorisant le pouvoir invasif des bactéries - Donner des exemples de bactéries agissant par leur pouvoir invasif <p>Définir le pouvoir toxique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer les caractéristiques des deux groupes de toxines produites par les bactéries - Énoncer les propriétés des deux catégories de toxines <p>Indiquer les toxines importantes en pathologie infectieuse (tétanique, botulinique,...)</p> <p>Définir l'infection</p> <p>A partir d'un exemple de maladie infectieuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présenter les différentes voies de pénétration des microorganismes dans l'organisme - Définir les phases d'incubation, d'invasion, d'état - Décrire les différentes phases de l'infection : multiplication des micro-organismes localement, réaction inflammatoire, propagation ou non dans l'organisme, rôles des ganglions lymphatiques, libération ou non de toxines, rôles de l'immunité non spécifique et de l'immunité spécifique <p>Décrire les principaux signes cliniques (rougeurs œdèmes, diarrhées, vomissements...)</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
20.2 Antibiotiques, résistance bactérienne	Présenter la notion de spectre d'activité Définir et indiquer le rôle d'un antibiogramme Repérer un antibiotique actif sur un antibiogramme Définir la résistance bactérienne et en indiquer les conséquences Préciser les risques liés à la multi résistance	X	X
21 Virus			
21.1 Structure.et reproduction	Indiquer les caractéristiques structurales des virus Définir la notion de parasitisme obligatoire Indiquer les différentes phases de reproduction d'un virus dans le cas d'un virus à ADN.	X	X
21.2 Physiopathologie <i>Deux exemples de maladie virale : l'hépatite B, la grippe</i>	Pour chaque maladie : - Indiquer et décrire l'agent responsable - Enoncer les principaux signes cliniques et la conduite à tenir - Indiquer les complications - Présenter les moyens de prévention	X	X
22 Système immunitaire			
22.1 Immunité innée : Barrière cutanéomuqueuse, Réaction inflammatoire	Indiquer les rôles de la peau et des muqueuses Décrire la réaction inflammatoire et indiquer les différentes cellules qui y participent et leur rôle Définir le chimiotactisme, la diapédèse, la phagocytose Représenter schématiquement les étapes de la phagocytose	X	X
22.2 Immunité adaptative : réponse humorale réponse cellulaire	Caractériser les deux types de réponses immunitaires Définir un antigène, un anticorps Décrire la réaction antigène - anticorps Énumérer les différents types de cellules intervenant dans la réponse immunitaire et préciser leur rôle Commenter un schéma présentant la suite des événements immunitaires permettant l'élimination d'une bactérie ou d'un virus Définir la mémoire immunitaire	X	X
22.3 Vaccination	Enoncer le principe de la vaccination Indiquer les caractéristiques de l'immunité conférée par les vaccins Présenter les différents vaccins et leur classification (germes vivants atténués, tués ou inactivés, anatoxines...) Justifier les vaccinations obligatoires et conseillées selon le calendrier vaccinal en vigueur (InVS) Justifier les rappels pour certains vaccins, commenter une courbe de production d'anticorps	X	X
22.4 Physiopathologie <i>Allergies</i>	Définir une allergie Indiquer la cause (contact allergène / anticorps) Lister les principaux allergènes Décrire la réaction anaphylactique Décrire le choc anaphylactique et les conditions de sa survenue Citer les moyens thérapeutiques utilisés contre les allergies	X	X
23 Maladies infectieuses de l'enfant			
	Enoncer les principales maladies contagieuses de l'enfant (rubéole, coqueluche, scarlatine, varicelle, rougeole, oreillons, méningites) Pour chaque maladie : - l'agent responsable - citer les principaux signes cliniques, - indiquer les complications possibles - les moyens de prévention	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
24 Infections nosocomiales et infections associées aux soins			
	Définir les infections nosocomiales et les infections associées aux soins	X	X
24.1 Agents pathogènes dont Bactéries multirésistantes Modes de transmission (porteurs malades, porteurs asymptomatiques, réservoirs inertes...)	Enoncer les principaux agents pathogènes responsables des infections nosocomiales et leurs modes de transmission		X
24.2 Facteurs favorisants	Expliquer les circonstances favorisant les infections nosocomiales Justifier les moyens de prévention Enoncer les règles d'isolement concernant les patients		X
24.3 Structures de prévention dont comités de lutte contre les infections nosocomiales (CLIN)	Indiquer la composition et les rôles des comités de lutte contre l'infection nosocomiale		X
24.4 Risques biologiques	Enoncer les situations de risques d'exposition au sang et autres produits biologiques Indiquer quelques moyens de prévention		X