

Champs disciplinaires du Bac Pro ASSP

Enseignements professionnels et technologiques

Grille horaire des baccalauréats professionnels -Annexe 1 : Grille horaire élève

Baccalauréat professionnel Industriel

Pour les spécialités comportant un enseignement de sciences physiques et chimiques.

Durée du cycle : 84 semaines auxquelles s'ajoutent les PFMP de 22 semaines et 2 semaines d'examen.

Disciplines et activités	Durée horaire cycle 3 ans	Durée horaire annuelle moyenne indicative
I - Enseignements obligatoires incluant les activités de projet		
Enseignements technologiques et professionnels	1152	384
Économie-gestion	84	28
Prévention-santé-environnement	84	28
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	152	50
Enseignements généraux		
Français, histoire-géographie, éducation civique	380	126
Mathématiques Sciences physiques et chimiques	349	116
Langue vivante	181	60
Arts appliqués-cultures artistiques	84	28
EPS	224	75 (1)
Total	2690	896
II - Accompagnement personnalisé	210	70

Sciences et techniques médico-sociales

Pôle 1

*Techniques professionnelles de Soins et technologie associées - Ergonomie
Biologie et microbiologies appliquées*

Pôle 2

*Sciences médico-sociales,
Animation,
Education à la santé,*

Biotechnologies santé environnement

Pôle 3

Services aux usagers

Alimentation nutrition.

Enseignements technologiques et professionnels

- Option « A domicile »
- Option « En structure »

Finalité des différents enseignements

Extrait de « Ressources pour l'enseignement en baccalauréat professionnel ASSP Octobre 2011 »

Finalités des enseignements du pôle 1 « Ergonomie – Soins »

Les techniques professionnelles développées dans ce pôle s'appuient sur l'ensemble des savoirs associés du baccalauréat, et plus particulièrement sur ceux de biologie et microbiologie appliquées. Les apprentissages de ces techniques sont ancrés sur des situations professionnelles les plus réalistes possibles et en lien direct avec les milieux professionnels dans lesquels les élèves sont susceptibles de s'insérer.

Pour l'option « A domicile », les techniques professionnelles de ce pôle portent sur l'aide à la réalisation des actes de la vie quotidienne dans un contexte de domicile.

Pour l'option « En structure », les techniques professionnelles portent sur la réalisation des soins d'hygiène et de confort, la surveillance de l'état clinique de la personne dans le contexte d'un service de soins ou d'accueil.

L'ergonomie est intégrée dans le cadre de la réalisation des activités professionnelles.

Dans la mesure du possible et en fonction des ressources humaines, les élèves seront formés au secourisme et à la prévention des risques liés à l'activité physique dans le secteur sanitaire (PRAP2S).

Ces techniques professionnelles sont développées en groupe à effectif réduit, dans des espaces équipés pour la réalisation de soins d'hygiène et de confort, dotés de matériel de surveillance et de matériel d'enseignement du secourisme et de PRAP 2S.

Chaque fois que possible, les techniques seront abordées en cherchant à développer les capacités d'adaptation des élèves dans des situations professionnelles différentes (lieu, âge, état de la personne,...).

L'initiation à la démarche de soins doit permettre à l'élève d'appréhender la personne dans sa globalité, dans le cadre du travail d'équipe.

La technologie associée aux techniques professionnelles est obligatoirement liée et intégrée aux compétences développées: elle est enseignée dans le même temps et ne fait pas l'objet d'une plage horaire dédiée.

La biologie et la microbiologie appliquées ont pour objectifs :

- de justifier le choix des techniques en fonction de l'âge, du degré d'autonomie et de l'état de santé de la personne par la compréhension des principales fonctions de l'organisme, des facteurs contribuant au développement et au maintien de l'intégrité de la personne, des principales pathologies ;
- d'acquérir un vocabulaire en usage dans les milieux professionnels ;
- de développer une attitude critique et adaptée face à des pratiques ou situations à risques.

Ces enseignements contribuent à la formation scientifique en développant l'esprit d'observation, d'analyse ainsi que la rigueur scientifique nécessaire à l'exercice professionnel ou une éventuelle poursuite d'études.

Ces enseignements doivent conduire à une vision intégratrice du fonctionnement de l'organisme et être en lien étroit avec l'apprentissage des techniques professionnelles du pôle 1 « Ergonomie - Soins ».

Il est souhaitable de mettre en place des activités pratiques en groupes à effectif réduit. Ces activités sont conduites dans le respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (site internet du 3RB : <http://www.3rb-bgb.com/>). *Baccalauréat Professionnel Accompagnement, Soins et Services à la Personne 11/47*

2.1.2.2 Finalités des enseignements du pôle 2 « Animation – Education à la santé »

Les techniques professionnelles développées dans ce pôle s'appuient sur l'ensemble des savoirs associés de ce baccalauréat, et plus particulièrement sur ceux de sciences médico-sociales.

Les apprentissages de ces techniques sont ancrés sur des situations professionnelles les plus réalistes possibles et en lien direct avec les milieux professionnels dans lesquels les élèves sont susceptibles de s'insérer.

Pour l'option « A domicile », les techniques professionnelles de ce pôle portent sur le choix et la conduite d'activités pour la personne, l'animation de réunions de travail.

Pour l'option « En structure », les techniques professionnelles portent sur le choix et la conduite d'activités pour une personne ou un groupe, la conduite d'actions d'éducation à la santé. Un temps suffisant sera consacré à la méthodologie de projet d'animation (conception, conduite et évaluation). La notion d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie ou de la vie sociale doit être prise au sens large.

Ces activités sont toujours réfléchies et mises en œuvre en réponse à des besoins repérés pour une personne ou un groupe, dans le cadre d'un projet individualisé, d'un projet de vie, ou personnalisé, déclinaisons d'un projet d'établissement, de service ou d'association. Ainsi les travaux pratiques ont une toute autre finalité que l'acquisition de techniques manuelles ou la mise en œuvre d'activités occupationnelles.

Ces techniques professionnelles sont développées en groupe à effectif réduit, dans des espaces équipés et à certains moments de la formation avec des structures institutionnelles dans le cadre de partenariats.

Chaque fois que possible, les techniques seront abordées en cherchant à développer les capacités d'adaptation des élèves dans des situations professionnelles différentes (lieu, âge, état de la personne,...).

La collaboration avec d'autres professeurs de la section (professeur d'arts appliqués, de lettres-histoire, ...) est à privilégier pour la mise en œuvre de projet d'activités ou d'animation.

Les actions d'éducation à la santé doivent rester sur des aspects simples de santé, dans la limite des compétences des élèves. L'éducation thérapeutique, (mise en œuvre) réalisée par des professionnels de la santé, ne relève pas de cette compétence.

Les élèves doivent mener, individuellement ou en groupe, au moins une action d'éducation à la santé (conception, réalisation et évaluation) durant le cursus de formation.

La technologie associée aux techniques professionnelles est obligatoirement liée et intégrée aux compétences développées : elle est enseignée dans le même temps.

Les sciences médico-sociales ont pour objectifs :

- de caractériser les besoins des personnes et des groupes à différents âges de la vie ;
- d'acquérir un vocabulaire professionnel (scientifique, juridique et technologique) utilisé dans le secteur sanitaire et social ;
- d'appréhender l'environnement juridique et institutionnel du secteur d'emploi.

L'enseignement est dispensé pour partie en groupes à effectif réduit afin de développer des capacités d'observation et d'analyse, des aspects méthodologiques (organisation, ...). Ils s'appuient sur des supports variés empruntés aux secteurs professionnels : extrait de revues professionnelles, compte rendu de réunion, projet individualisé, organigrammes, ...

Les aspects juridiques sont abordés le plus concrètement possible à l'aide de documents réels : contrats de travail, conventions collectives du secteur d'emploi ...

Finalités des enseignements du pôle 3

- « Services à l'utilisateur »

Les techniques professionnelles développées dans ce pôle s'appuient plus particulièrement sur les savoirs associés de technologie des services à l'utilisateur et de nutrition - alimentation, sans oublier le transfert de savoirs et savoir-faire développés dans les autres pôles.

Les techniques professionnelles et les savoirs de technologie des services à l'utilisateur sont abordés sur une même plage horaire ou au cours d'une même situation professionnelle.

Les situations professionnelles retenues sont réalistes. Elles sont ancrées dans les milieux professionnels représentatifs de l'option du baccalauréat.

Les techniques professionnelles sont appréhendées en groupes à effectif réduit dans des espaces équipés et confrontées aux pratiques en milieu professionnel lors des PFMP.

Les techniques d'entretien de l'environnement de la personne ont pour objectif de répondre aux besoins d'hygiène, de confort et de sécurité de l'utilisateur.

Elles sont relatives à l'entretien et la maintenance des locaux, des équipements et des matériels, l'aménagement d'espaces, la gestion familiale dans le respect des règles de sécurité, d'ergonomie et d'économie.

L'entretien des locaux et des équipements est abordé :

- depuis l'apprentissage de techniques isolées à la mise en œuvre de techniques combinées (entretien des chambre, salle bains, toilettes, cuisine à domicile ; bionettoyage des chambre de malade, salle bains, toilettes dans l'option « En structure ») ;
- de la simple application de protocoles ou de procédures jusqu'à une contribution à leur adaptation et/ou leur rédaction.

Dans l'option « En structure », les techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels supposent la mise en œuvre des opérations préalables (techniques de dépoussiérage humide, lavage, choix de produits et matériels). La préparation de la stérilisation est limitée aux opérations de pré désinfection, lavage, désinfection.

Dans l'option « A domicile », les techniques d'entretien du linge, les techniques de gestion des documents de la vie quotidienne, les techniques d'aménagement d'espaces seront abordées au regard de contextes professionnels. En outre, la gestion des achats et du budget est traitée en lien avec les contenus dispensés en PSE sur ce thème

Les techniques de préparation et de distribution de collations et ou de repas ont pour objectif de répondre aux besoins des personnes aux différents âges (enfants, adolescents, personnes âgées), autonomes ou non, atteints ou non de pathologies, en respectant l'hygiène, le confort et la sécurité de l'utilisateur.

Elles sont limitées aux techniques de base. **La distribution des repas et l'aide à la prise des repas sont mises en œuvre en situation réelle lors des périodes de formation en entreprise, notamment en seconde afin de permettre la certification pour le diplôme intermédiaire BEP ASSP.**

Dans l'option « En structure », les techniques de préparations culinaires sont limitées aux collations, ce qui exclut l'étude des matériels et des produits alimentaires courants. Cependant pour permettre à l'élève de « justifier le choix du matériel et des produits » lors d'activités professionnelles, l'enseignant peut mettre à sa disposition une documentation ressource adaptée à consulter sous forme de fiches techniques, modes d'emploi, ...

L'enseignement de **Nutrition – Alimentation** est traité en lien direct avec les techniques de préparation de collations ou de repas.

Pour certains aspects, la nutrition-alimentation peut être liée aux autres enseignements notamment ceux de biologie et microbiologie appliquées ainsi que ceux de sciences médico-sociales.

Il est également indispensable de prendre en compte les contenus du module 2 du programme de prévention santé environnement.

Cet enseignement a pour objectifs de permettre à l'élève de justifier ses choix lors les activités de préparation et de distribution de collations ou de repas, au regard des besoins nutritionnels aux

différents âges de la vie, des goûts, des potentialités, des habitudes socioculturelles et des régimes alimentaires.

De plus il fournit à l'élève les bases nécessaires pour s'impliquer dans des actions d'éducation à la santé relatives à la nutrition (éducation alimentaire, troubles de l'alimentation, alimentation rationnelle, régimes, ...).

Cet enseignement est conduit avec discernement et prend donc appui chaque fois que possible, sur des activités et observations (comportements alimentaires, ambiance des repas, ...) conduites en PFMP ou sur les campagnes de prévention nationales.

Dans l'option « En structure », les groupes d'aliments et modifications physico-chimiques des constituants alimentaires ne sont pas des connaissances exigées pour la certification, en revanche elles peuvent participer à la compréhension de certaines notions spécifiques.

L'étude de l'alimentation rationnelle est référée à l'âge, à l'évolution biologique de l'appareil digestif, à l'état physiologique ou pathologique, à l'activité physique.

Il convient de porter une attention particulière sur la prévention de la déshydratation chez la personne peu ou pas autonome.

L'étude des principaux régimes, des allergies et intolérances a pour objectif de préparer les élèves à la vérification lors de la distribution de la conformité des repas aux régimes prescrits. Pour l'option « A domicile » ses connaissances sont également nécessaires pour la conception de repas adaptés.

