

| | | |
|------------------------------|--|--------------|
| ACADEMIE DE VERSAILLES | Baccalauréat Professionnel Accompagnement, Soins et Services à la Personne Option : A DOMICILE | SESSION |
| | E31 - Accompagnement des actes de la vie quotidienne à domicile | 20... |

N° Candidat :

Dates de la PFMP du au soit semaines

Fiche d'identification

Cachet du centre de formation

Cachet de la structure d'accueil

Public accueilli

.....

Activités réalisées et évaluées au cours de la PFMP

- Activités d'aide aux soins d'hygiène et de confort auprès d'une personne adulte
- Mobilisation et installation de la personne
- Conception, préparation et service de repas et de collation
- Maintien de l'hygiène de l'environnement de la personne (locaux, matériel et équipements, linge)
- ...

Date du bilan :

Nom et qualité du (des) professionnel(s) participant à l'évaluation

.....
.....

Signatures

Nom du professeur d'enseignement professionnel

Nom de l'élève

Signature

Signature

| | | | | | | | |
|--|---|------------------------------------|-----|-----|--------------|------|------------|
| NOM DU CANDIDAT : | Baccalauréat Professionnel Accompagnement, Soins et Services à la Personne Option à DOMICILE | ACADEMIE DE VERSAILLES | | | | | |
| | E31 - Accompagnement des actes de la vie quotidienne à domicile | SESSION 2014 | | | | | |
| COMPETENCES EVALUEES | | Niveau de maîtrise des compétences | | | | | |
| | | ++ | + | - | -- | Note | |
| C.1.1. Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage | | 4 | 3 | 1,5 | 0 | | |
| Le langage et le comportement sont adaptés à la situation et au public (dont situations de conflit et d'urgence). | | | | | | /4 | |
| C.1.2. Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires | | 2 | 1,5 | 0,5 | 0 | | |
| Le recueil d'informations est exact, actualisé et pertinent. | | | | | | /4 | |
| La transmission des informations est fiable, effectuée avec discernement, dans le respect des procédures de l'unité de travail. | | | | | | | |
| C.2.1. Organiser le travail en équipe professionnelle | | | | | | | |
| Les limites de compétences liées à sa fonction sont connues et respectées. Les activités de travail sont planifiées en fonction des priorités (besoins des personnes, contraintes horaires...). | | | | | | /2 | |
| C.2.3. Participer au contrôle et à la gestion de la qualité | | | | | | | |
| Les protocoles sont respectés. | | | | | | /4 | |
| Les documents de contrôles sont tenus à jour. Les anomalies et dysfonctionnements sont signalés. | | | | | | | |
| C.2.4. Gérer les stocks et les matériels | | | | | | | |
| Les produits et matériels sont prévus et utilisés en quantités appropriées et correctement rangés. | | | | | | /2 | |
| C.3.1. Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne | | | | | | | |
| Les techniques d'entretien des locaux sont mises en œuvre dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. | | | | | | /6 | |
| Les techniques d'entretien et de réfection courante du linge sont mises en œuvre dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. | | | | | | | |
| Les souhaits et les habitudes de la personne sont respectés. | | | | | | | |
| C.3.3. Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort et à la sécurisation de la personne | | | | | | | |
| Les gestes sont adaptés à l'autonomie de la personne et à son environnement. | | | | | | /6 | |
| Les gestes techniques sont mis en œuvre dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. | | | | | | | |
| La communication (verbale et non verbale) est adaptée. | | | | | | | |
| C.3.5. Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence | | | | | | | |
| Les changements de comportement, les signes de détresse, de douleur et les anomalies sont repérés et signalés. | | | | | | /4 | |
| L'aide à la prise de médicaments est adaptée dans le respect de la législation en vigueur. | | | | | | | |
| C.3.6. Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime Aider à la prise des repas | | | | | | | |
| Les menus proposés sont conformes au(x) régime(s), aux goûts, aux habitudes et au budget de la personne. | | | | | | /8 | |
| Les techniques de préparation de collations et de repas sont effectuées dans le respect du temps, des règles d'hygiène alimentaire et d'économie. | | | | | | | |
| L'installation au repas, ou pour la collation, est confortable et sécurisée. L'aide est adaptée aux besoins (dont prévention de la déshydratation) et à l'autonomie de la personne. | | | | | | | |
| Les aliments et les préparations sont conditionnés et conservés dans le respect des règles d'hygiène (températures, durées ...). | | | | | | | |
| Note transmise au jury | | / 80 | | | TOTAL | | /40 |

Date de l'évaluation:

Professionnel
Nom et fonction :

Professeur ou formateur
Nom et fonction :

Signature :

Signature :