

**MINISTÈRE DE L'EDUCATION
NATIONALE
DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE**

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

**SERVICE DE L'INSTRUCTION
PUBLIQUE ET DE L'ACTION
PÉDAGOGIQUE**

SOUS-DIRECTION DES LYCÉES ET DE LA
FORMATION
PROFESSIONNELLE TOUT AU LONG DE LA VIE

Arrêté du 18 août 2011 portant création de la spécialité accompagnement, soins et services à la personne, de brevet d'études professionnelles, et fixant ses modalités de délivrance.

NORMEN E 1123099 A

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE
DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE**

VU le code de l'éducation et notamment ses articles D.337-26 à D.337-50-1 ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 modifié fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 26 avril 1995 modifié relatif aux dispenses des domaines généraux des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 20 novembre 2000 relatif à la notation aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

VU l'arrêté du 9 juillet 2009 fixant les modalités d'évaluation de l'enseignement général du brevet d'études professionnelles ;

VU l'arrêté du 20 juillet 2009 relatif aux certificats d'aptitude professionnelle et aux brevets d'études professionnelles prévus à l'article D.337-59 du code de l'éducation ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative « secteurs sanitaire et social, médico-social » en date du 9 juin 2011 ;

ARRÊTE

Art. 1 - Il est créé la spécialité « accompagnement, soins et services à la personne » de brevet d'études professionnelles dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 2 - Les référentiels d'activités professionnelles et de certification de la spécialité « accompagnement, soins et services à la personne » de brevet d'études professionnelles figurent respectivement en **annexe Ia** et **annexe Ib** au présent arrêté.

Art. 3 - L'examen de la spécialité « accompagnement, soins et services à la personne » de brevet d'études professionnelles comporte cinq unités obligatoires.

Le règlement d'examen figure en **annexe II.a** et la définition des épreuves figure en **annexe II.b** du présent arrêté.

Art. 4 - Pour se voir délivrer la spécialité « accompagnement, soins et services à la personne » de brevet d'études professionnelles par la voie de l'examen prévu aux articles D.337-30 à D.337-37 du code de l'éducation, le candidat doit obtenir une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités.

L'absence à une épreuve est éliminatoire. Toutefois, dûment justifiée, cette absence donne lieu à l'attribution de la note zéro.

Tout candidat ajourné conserve pendant cinq ans les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves, à compter de leur date d'obtention.

Art. 5 - La première session d'examen de la spécialité « accompagnement, soins et services à la personne » de brevet d'études professionnelles, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2013.

Art. 6 - Le brevet d'études professionnelles « accompagnement, soins et services à la personne » et le brevet d'études professionnelles agricoles « services aux personnes » sont des diplômes équivalents.

Art. 7 - La dernière session du brevet d'études professionnelles carrières sanitaires et sociales aura lieu en 2012 avec une session de rattrapage en 2013 pour les candidats qui se sont présentés à une session précédente. A l'issue de cette session, l'arrêté du 19 août 1993 portant création du brevet d'études professionnelles carrières sanitaires et sociales est abrogé.

Art. 8 - Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait, le 18 août 2011.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur général de l'enseignement scolaire

Jean-Michel Blanquer

JOURNAL OFFICIEL DU 6 SEPTEMBRE 2011

Nota. - le présent arrêté et ses annexes II a et II b seront consultables en ligne au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative en date du 6 octobre 2011 sur le site <http://www.education.gouv.fr>. Ils seront disponibles au centre national de documentation pédagogique - 13, rue du Four 75006 PARIS ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante :<http://www.cndp.fr/outils-doc/>

Brevet d'études professionnelles

Spécialité

Accompagnement, soins et services à la
personne

Sommaire

Annexe I.a – Référentiel des activités professionnelles

Annexe I.b –Référentiel de certification

Annexe II.a – Règlement d'examen

Annexe II.b – Définition des épreuves

ANNEXE I.a

REFERENTIEL

DES ACTIVITES

PROFESSIONNELLES

Référentiel des activités professionnelles

Les titulaires du BEP « Accompagnement, Soins et Services à la Personne » exercent leurs activités : - dans le souci constant de la bientraitance des personnes ; - en respectant les règles déontologiques, en particulier le secret et la discréetion 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 BEP « Accompagnement, Soins et Services à la Personne » exerce ses fonctions auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, de personnes handicapées, vivant en structure, en logement privé, individuel ou collectif.

Ses interventions s'inscrivent dans le cadre d'une approche globale de la personne, respectueuse de son autonomie 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.

Il travaille au sein d'établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, d'associations, de collectivités territoriales, d'entreprises du secteur de l'aide à la personne, de structures d'accueil et d'hébergement, au domicile privé des personnes.

Le BEP « Accompagnement, soins et services à la personne » donne accès à une diversité d'emplois. A titre d'exemples, ces emplois sont actuellement identifiés sous les terminologies suivantes :

- Employé à domicile
- Auxiliaire de vie
- Assistant d'accueil petite enfance
- Agent de crèche
- Référent périscolaire
- Agent de services hospitaliers
- ...

Les activités sont regroupées en trois fonctions : Communication-relation ; Organisation - Gestion - Qualité ; Réalisation.

Ces activités sont conduites avec une marge d'autonomie définie par ou avec l'employeur.

Référentiel des activités professionnelles

Pour faciliter la lecture de ce référentiel, la numérotation des activités et leur appellation sont celles du baccalauréat professionnel « Accompagnement, Soins et Services à la personne ».

Fonction A : COMMUNICATION RELATION	
A.1 - Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage	
A.2 - Traitement des informations	
Fonction B : ORGANISATION – GESTION - QUALITE	
B.1 – Planification de ses activités	
B.3 - Participation au contrôle et à la gestion de la 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.3 - Réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation	
C.6 – Préparation et distribution de collations, de repas équilibrés et aide à la prise des repas	C6 - Préparation de collations, distribution de repas équilibrés et aide à la prise des repas

FONCTION A: COMMUNICATION – RELATION	
ACTIVITE A.1 : Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage	
TÂCHES	<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
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <p>Contexte de l'intervention Livret d'accueil Chartes professionnelles Règlement intérieur Outils de communication</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>Ecoute attentive, disponibilité, comportement adapté aux situations Repérage rapide des demandes Transmission effectuée Accueil dans le respect des règles éthiques et professionnelles Satisfaction de la personne</p>
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, ...)
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <p>Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Outils de communication Cadre réglementaire Différents modes de transmission : orale et écrite Procédures Organigramme</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>Recensement correct et exhaustif des informations Priorisation des informations à transmettre Message adapté aux situations et aux destinataires et au degré d'urgence Choix judicieux des modes de transmission et des destinataires Transmissions dans le respect des règles éthiques et professionnelles</p>

FONCTION B : ORGANISATION – GESTION - QUALITE	
ACTIVITE B.1 : Planification de ses activités	
TÂCHES	<input type="checkbox"/> Planification de ses activités dans son champ d'intervention
CONDITIONS D'EXERCICE	MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outil informatique, logiciels adaptés Calendriers, planning de travail Organigrammes AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi
RÉSULTATS ATTENDUS	Planification de ses activités en adéquation avec les besoins de la personne et les obligations du service
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
CONDITIONS D'EXERCICE	MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils de recueil de fiches d'enregistrement, fiches de contrôle, fiches incident.... Projet de service AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi
RÉSULTATS ATTENDUS	Fiches de contrôle tenues à jour et explicites Identification et appréciation des anomalies de résultats, des défaillances des matériels Proposition d'actions correctives conformes à la démarche qualité Satisfaction des usagers
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
CONDITIONS D'EXERCICE	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 AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi
RÉSULTATS ATTENDUS	Estimation réaliste des stocks Contrôle sans erreur des livraisons

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 : <ul style="list-style-type: none"> ○ Locaux ○ Matériels et équipements Nettoyage Ou ○ Linge Maintenance de 1^{er} niveau • Tri et élimination des déchets
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	Techniques mises en œuvre conformément aux protocoles et aux procédures ou aux habitudes de la personne Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie Respect des circuits Satisfaction de la personne
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 inoccupé • Installation de la personne (fauteuil, lit, aide à l'élimination, aide au repos, au sommeil,...) <ul style="list-style-type: none"> □ Aide aux déplacements, transferts • Habillage, déshabillage • Mise en place de moyens de sécurisation
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	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie Activités menées en lien avec le projet individualisé (besoins, degré d'autonomie de la personne,...) Prévention des risques liés à l'alimentation prolongée Prévention des accidents Transmission pertinente Satisfaction de la personne quant à son hygiène, son confort, son bien être, son apparence

FONCTION C : RÉALISATION		
ACTIVITE C.6 : Préparation et distribution de collations, de repas équilibrés et aide à la prise des repas		ACTIVITE C.6 : Préparation de collations, distribution de repas équilibrés 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 • Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits • Distribution des repas et collations 	<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 • Distribution des repas et des collations
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	Respect des goûts, des habitudes de la personne, de l'équilibre alimentaire, Contrôle de la conformité du plateau distribué au régime prescrit Respect des règles d'hygiène, d'économie, sécurité Satisfaction de la personne	

ANNEXE I.b

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Référentiel de certification

Fonction A : Communication - Relation

Compétence 1-1 <i>Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage</i>				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
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	Contexte professionnel Livrets d'accueil (livret du résident,) Chartes professionnelles Règlement(s) intérieur(s) Cadre législatif Outils de communication	Respect des règles déontologiques Adaptation de l'attitude et de la tenue Qualité de l'écoute Qualité de l'expression Qualité du questionnement Qualité de la reformulation si nécessaire	X	X
Compétence 1-2 <i>Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires</i>				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 1.2.1 Recueillir, sélectionner les informations	Contexte professionnel Outils de communication, de transmission, de recueil de données Cadre réglementaire Procédures, organigrammes	Recueil d'informations récentes et diversifiées Vérification de la fiabilité des sources d'information Utilisation des TIC Pertinence de la sélection des données	X	X
C1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement	Projets individualisés, projets de vie, projets personnalisés, ...	Exactitude, exhaustivité et objectivité des données transmises Conformité avec les protocoles de transmission en vigueur	X	X

Fonction B : Organisation – Gestion – Qualité

Compétence 2-1 <i>Organiser le travail en équipe professionnelle</i>				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 2. 1. 1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle	Contexte professionnel Plannings de travail Organigrammes Fiches postes	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		Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service ...)	X	X

Compétence 2-3 <i>Participer au contrôle et à la gestion de la Qualité</i>				
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 de recueil de données : fiches d'enregistrement, fiches de contrôles, fiches incidents Modes opératoires, guides de bonnes pratiques...	Identification correcte des instances et des personnels	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 Proposition de mesures correctives	X	X

Compétence 2- 4 <i>Gérer les stocks et les matériels</i>				
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 le service	Suivi correct de l'état des stocks Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks Signalement des anomalies	X	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 - Respect du temps imparti - 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 3.1.6 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 de recueil de données Projet d'établissement, de service	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	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. 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	Contexte professionnel Mannequins nourrissons, enfants Local équipé Matériels et produits Fiche de transmissions	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 : - 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 Respect des protocoles Transmission des actions accomplies et des observations	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 3.3.5.1 Assurer la réfection d'un lit inoccupé	Contexte professionnel Fiches de transmissions Local équipé : lit, literie	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

Compétence 3-6 <i>D Préparer des collations, des repas équilibrés et aider à la prise des repas</i> <i>S Préparer de collations, distribuer des repas équilibrés et aider à la prise des repas</i>				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3. 6. 2 Préparer des repas Aider à la réalisation ou réaliser : <ul style="list-style-type: none">- 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) pâte à crêpes Utiliser des produits prêts à l'emploi, des produits surgelés... Préparer des biberons	Contexte professionnel Recettes Locaux adaptés Biberons Matériels, outils Aliments des différentes gammes Aliments lactés diététiques, farines	Maîtrise des techniques Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne 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, 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
C3.6.6 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

SAVOIRS ASSOCIES

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	Enoncer 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 physicochimiques 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	

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
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
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毒ique 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 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

1.2 – Entretien des locaux et des équipements

selon le contexte professionnel : <i>Domicile :</i> <i>chambre, Salle bains, toilettes</i> <i>Cuisine</i> <i>Structure : 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

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)	Enoncer 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 : <ul style="list-style-type: none">- expliquer la fonction globale des matériels et des appareils- énoncer le principe de fonctionnement et identifier les organes (fonctionnels, de commande..) sur un schéma- identifier les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état sur une fiche technique d'appareil- énumérer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation et l'entretien des appareils- justifier la fréquence des opérations d'entretien	X	
1.4.2 Matériels et appareils de remise en température		X	X
1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge		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 matériels			
Règles de rangement des produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène	Enoncer les critères de rangement en fonction des produits Identifier les éléments à vérifier lors du stockage ou de l'utilisation.	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2 Préparation des collations et des repas			
2.1 – Produits alimentaires			

2.1.1 Produits alimentaires courants :	Pour chaque type de produits : <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
2.1.2 Lait pour nourrissons, farines infantiles	Pour chaque type de produits : <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

Préparation des produits alimentaires Différentes cuissons Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces...	Pour chaque type de techniques : <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
Préparations mixées Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées. Utilisation de produits prêts à l'emploi et de compléments alimentaires			

2.3 – Techniques de préparations de collations

Préparation des fruits Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées Boissons chaudes et froides Confection de biberons Utilisation de produits prêts à l'emploi	Justifier les intérêts des collations dans des situations données (pour une personne donnée) Enoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de maintien et de remise en température Justifier le choix du matériel, des produits Justifier l'organisation du travail Présenter les critères de qualité de la préparation. Justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des préparations		X X
---	--	--	-----

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>Aide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition</p>	<p>Définir les formes de distribution Mettre en relation le principe de la distribution et les contraintes réglementaires Indiquer les paramètres à contrôler au moment de la réception des repas ou des collations, lors du maintien et la remise en température 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
--	---	---	---

Techniques professionnelles et technologie associée

ERGONOMIE – SOINS

Connaissances		Limites de connaissances exigées	D	S
1 – Hygiène professionnelle				
1.1 professionnelle	Tenue	<p>Dans un contexte professionnel donné :</p> <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		<p>Justifier l'intérêt de l'hygiène des mains en secteur professionnel Caractériser les différentes méthodes d'hygiène des mains : - friction hydro-alcoolisée - lavage des mains : simple, antiseptique, chirurgical Indiquer les différents produits d'hygiène des mains (produits hydroalcoolisés / savons...) et énoncer leurs modalités d'utilisation</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3 – Techniques de soins d'hygiène et de confort			
3.2 Soins d'hygiène et de confort de la personne	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - citer l'objectif du soin - décrire et justifier les étapes de réalisation - justifier le choix des matériels et produits utilisés <p>Enoncer les conduites à tenir pour respecter la pudeur, le confort et la sécurité de la personne</p> <p>Repérer et justifier les zones sensibles nécessitant une attention particulière lors de la toilette</p> <p>Enoncer les propriétés des différents produits d'hygiène dont produits de prévention et de traitement des érythèmes</p> <p>Justifier les modalités d'utilisation et les éventuelles précautions d'emploi de ces produits</p> <p>Indiquer les différents types de change et de protection et justifier leur choix</p>	X	X
3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant 3.2.4 Habillement et déshabillage	<p>En fonction du contexte professionnel, du degré d'autonomie, de la pathologie ou des capacités motrices de la personne :</p> <p>Justifier les techniques mises en œuvre</p> <p>Présenter et justifier l'utilisation de vêtements, dont les bas de contention, d'accessoires facilitant l'habillage ou le déshabillage, d'adaptations de vêtements</p>	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
3.2.7 Différents lits : lits enfant, lits adulte	Pour chaque type de lit, présenter : - les caractéristiques - les conditions d'utilisation - les modalités d'entretien - les intérêts pour le personnel, la personne	X	X
3.2.9 Linge de lit	Enoncer les différentes pièces de linge		X
3.2.13 Matériels d'aide aux repas	Selon le contexte professionnel, pour chaque matériel, présenter : - les caractéristiques - leurs intérêts pour le personnel, pour la personne - leurs conditions d'utilisation - les modalités d'entretien	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3.4 Transmission des informations			
3.4.1 Transmissions	<p>Selon le contexte professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Sciences médico-sociales

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1 – Personne aux différentes étapes de la vie et les réponses institutionnelles			
1.2 Besoins et attentes de la personne aux différents âges – Les rythmes de vie			
	<p>Pour une personne donnée et à différents âges de la vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Enoncer les indicateurs de croissance de référence de la naissance à l'adolescence (taille, poids, segments, indice de masse corporelle (I.M.C))</p> <p>Comparer des courbes staturo-pondérales d'une personne donnée aux courbes moyennes</p> <p>Indiquer les capacités sensorielles du nouveau-né et leur évolution</p> <p>Enoncer les signes indicateurs du développement sensoriel (poursuite oculaire, réaction aux bruits...), ses anomalies et indiquer l'intérêt de leur correction précoce</p> <p>Présenter l'évolution des capacités posturales et motrices durant les trois premières années</p> <p>Décrire les différents stades de l'acquisition de la préhension</p>	X	X
	<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> <p>Définir les troubles du langage (dyslexie, dysphasie, bégaiement, ...) et justifier l'intérêt de leur prise en charge précoce</p>	X	X

		X	X
1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace	Présenter les étapes d'acquisition du schéma corporel (découverte du corps, des différences anatomiques) A partir de situations, à différents âges, comparer la capacité pour l'enfant à se repérer dans le temps, dans l'espace		
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
		X	X
1.3.6 Comportement social	Présenter les étapes de la socialisation et l'évolution des relations de l'enfant avec son entourage Indiquer l'attitude adaptée face à un enfant présentant un comportement difficile : violences verbales ou physiques, opposition systématique, hyper activité, difficulté de concentration...		
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	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) Justifier l'intérêt des différents examens médicaux de la femme enceinte et de l'enfant Présenter les documents de suivi de la femme enceinte et de l'enfant et leurs intérêts	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 ...	Indiquer les caractéristiques des différents modes d'accueil : âge des enfants accueillis, effectifs, statut, conditions et durée d'accueil, taux d'encadrement, personnels, objectifs Présenter les différents professionnels de la petite enfance (qualification et rôles)	X	X
Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.3.10 Accueil individuel : assistants maternels	Enoncer 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 Définir le relais d'assistants maternels (RAM) et justifier son intérêt Indiquer la spécificité de l'accueil en maisons d'assistants maternels	X	
1.3.11 Ecole maternelle, élémentaire	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) Enoncer des différentes catégories de personnels intervenant au niveau de l'école maternelle et préciser leur qualification, leur rôle et leur statut	X	X
1.3.12 Accueil collectif de mineurs avec ou sans hébergement	Présenter les objectifs, la réglementation en vigueur, les différentes catégories de personnel		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

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2 – Méthodologie d'intervention			
2.1 Bientraitance - Maltraitance			
2.1.1 Promotion de la bientraitance	Définir le concept de bientraitance Enoncer et justifier les principes de la bientraitance : 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 bientraitance	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'usager 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
2.5 Ethique et Déontologie			
Secret professionnel, discréction professionnelle, secret partagé	Définir les termes : éthique, déontologie, secret professionnel (en référence au Code pénal), discréction professionnelle Enoncer 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
2.7 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	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 favorisants, freins) 	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	<p>Définir la mitose</p> <p>Annoter le schéma simplifié d'un chromosome</p> <p>Commenter, à partir de schémas, les différentes phases de la mitose et énoncer leurs caractéristiques</p>	X	X

2.5 Caryotype	Définir le caryotype	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
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, érythème fessier, gale, pédiculose</i>	Pour chaque pathologie : - 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

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 bucodentaire	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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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

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 <ul style="list-style-type: none"> - responsables de maladies, - utilisés dans les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques 	X	X
---	---	---	---

Connaissances

Limites de connaissances exigées

D S

19 Bactéries

19.1 Structure, ultrastructure	Indiquer les critères morphologiques de classification (forme, dimension, mobilité, spore, capsule) et donner des exemples Décrire les différentes étapes de la coloration de Gram, et en préciser les colorations caractéristiques obtenues. Indiquer le rôle de la paroi dans la coloration Gram Repérer, sur des préparations ou des microphotographies, différents types de bactéries Représenter schématiquement l'ultrastructure d'une cellule bactérienne Énoncer les éléments permanents et non permanents et indiquer leurs rôles.	X	X
19.2 Conditions de vie et multiplication	Distinguer les différents types de bactéries selon : <ul style="list-style-type: none"> - la source de carbone utilisée - la source d'énergie utilisée - les besoins en dioxygène Définir les bactéries, aérobies, anaérobies, aéro-anaérobies Représenter schématiquement la multiplication d'une bactérie Décrire les différentes phases d'une courbe de croissance bactérienne en milieu non renouvelé Donner des exemples de valeurs de temps de génération et de taux de croissance horaire ; Indiquer les paramètres (température, pH, teneur en eau, nutriments...) favorables ou défavorables à la croissance bactérienne	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

	<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>	X	X
20.1 Infection bactérienne	<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 <p>Décrire les principaux signes cliniques (rougeurs œdèmes, diarrhées, vomissements...)</p>	X	X
Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S

22 Système immunitaire

22.1 Immunité innée : Barrière cutanéo-muqueuse, Réaction inflammatoire	<p>Indiquer les rôles de la peau et des muqueuses</p> <p>Décrire la réaction inflammatoire et indiquer les différentes cellules qui y participent et leur rôle</p> <p>Définir le chimiotactisme, la diapédèse, la phagocytose</p> <p>Représenter schématiquement les étapes de la phagocytose</p>	X	X
22.3 Vaccination	<p>Enoncer le principe de la vaccination</p> <p>Justifier les vaccinations obligatoires et conseillées selon le calendrier vaccinal en vigueur (InVS)</p>	X	X

23 Maladies infectieuses de l'enfant

	<p>Enoncer les principales maladies contagieuses de l'enfant (rubéole, coqueluche, scarlatine, varicelle, rougeole, oreillons, méningites)</p> <p>Pour chaque maladie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'agent responsable - citer les principaux signes cliniques, - indiquer les complications possibles - les moyens de prévention 	X	X
--	--	---	---

REGLEMENT D'EXAMEN

Annexe IIa

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES Accompagnement, soins et services à la personne			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'expérience professionnelle	Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public	
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Mode	Durée	Mode
EP1 : Techniques de services à l'usager	UP1	7 (1)	CCF	Ponctuel pratique et écrit	2h30 (+1 h PSE)	CCF
EP2 : Soins hygiène et confort	UP2	6	CCF	Ponctuel Pratique et écrit	2h	CCF
EG1 : français, histoire, géographie éducation civique	UG1	6	Ponctuel écrit	Ponctuel écrit	3 h	CCF
EG2 : mathématiques et sciences physiques et chimiques	UG2	4	CCF	Ponctuel écrit	2 h	CCF
EG3 : Épreuve d'éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	Ponctuel		CCF

C.C.F. : Contrôle en cours de formation. La description, la durée et le coefficient des différentes situations d'évaluation figurent dans la définition des épreuves.

(1) dont coefficient 1 pour la Prévention, Santé, Environnement (PSE)

ANNEXE II. b

DEFINITION DES EPREUVES

Epreuve EP1 :	Techniques de services à l'usager
UP1	Coefficient 6 (+1 pour PSE)

➤ Finalité et objectifs de l'épreuve

Elle a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles suivantes, dans le respect de l'autonomie de la personne :

- préparation et service de repas et collations ou préparation de collations et service de repas et collations
- maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels

Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en œuvre les techniques de services à l'usager en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie, de justifier les activités conduites en mobilisant ses connaissances, de gérer et de remettre en état son poste de travail, de contrôler la qualité du travail réalisé.

➤ Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur les compétences et les savoirs associés ci-dessous.

□ Compétences

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

C 2. 1. 1 S'inscrire dans une équipe pluriprofessionnelle

C 2. 1. 2 Planifier ses activités de travail

C 2. 3. 1 Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité

C 2. 3. 3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité

C 3. 1. 1 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage ou C 3. 1. 2 Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage

C 3. 1. 3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge ou C 3. 1. 6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets

C 3. 2. 1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne

C 3. 2. 2 Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne

C 3. 6. 2 Préparer un repas ou C 3. 6. 3 Préparer des collations

C 3. 6. 4 Distribuer des collations ou des repas

C 3. 6. 6 Aider à la prise des repas

□ Savoirs associés

Nutrition

1.1 Constituants alimentaires

1.2 Groupes d'aliments

1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires

4.1 Qualité organoleptique

5 – Qualité sanitaire des aliments

Biologie

12 L'appareil digestif

Sciences médico-sociales

2. 7. 1 Travail en équipe

3. 4 Communication orale

Techniques professionnelles et technologie associée : «Services à l'usager »

Entretien de l'environnement de la personne

1.1– Eléments de connaissances communs aux techniques

1. 2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique

1.2. 2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle ou 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, des équipements et matériels

1. 2. 4 Matériaux à entretenir

1. 3 Entretien des textiles

1. 4 Technologie des appareils et des matériels

1. 5 Produits de nettoyage et de désinfection

Préparation des collations et des repas

2.1.1 Produits alimentaires courants

2. 2 Techniques de préparations de repas

2. 3 Techniques de préparation de collations

2. 4 Techniques de service des repas, des collations

Techniques professionnelles – Ergonomie - Soins

3. 2.13 Matériels d'aide aux repas

Conditions de conformité à la réglementation sur les PFMP

La durée de la PFMP nécessaire pour l'évaluation de l'épreuve pratique en milieu professionnel est de 6 semaines, incluses dans les 22 semaines de PFMP prévues pour le baccalauréat professionnel.

Les activités menées durant cette ou ces périodes ne peuvent se limiter aux seules activités de distribution ou d'aide à la prise des repas.

➤ Mode d'évaluation

□ Epreuve ponctuelle : pratique et écrite Durée : deux heures trente maximum

A partir d'une situation professionnelle donnée, le candidat

- réalise et présente un plat destiné à un repas ou une collation pour 2 à 4 personnes et assure le service de repas ou collations
- exécute un entretien du linge et/ou des locaux et/ou des équipements ou exécute un bio nettoyage
- planifie ses activités en tenant compte de l'environnement professionnel
- répond par écrit à quatre questions **sur les savoirs associés**, obligatoirement en lien avec le sujet.

Les commissions d'évaluation sont composées de professeurs d'enseignement professionnel et dans la mesure du possible de professionnels

□ Contrôle en cours de formation

Il s'appuie sur deux **situations d'évaluation, d'égale valeur**.

L'une en milieu professionnel au plus tard en fin de seconde résultant d'un bilan portant sur :

- le service des repas et des collations,
- l'aide à la prise des repas

La PFMP permet d'évaluer les compétences C112, C211, C231, C233, C321, C322, C364, C366.

Ce bilan est effectué en fin de période de formation en milieu professionnel et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par le tuteur et un professeur d'enseignement professionnel. L'évaluation s'appuie sur des critères mentionnés sur un document élaboré à partir du référentiel et validé par l'IEN de la spécialité

L'autre situation est conduite en établissement de formation, sur une durée maximale de 2 heures, dans le cadre des activités habituelles de formation et porte sur :

- la réalisation d'un plat destiné à un repas pour 2 à 4 personnes ou d'une collation,

- l'entretien du linge et/ou des locaux et/ou des équipements ou la réalisation d'un bio nettoyage.

Elle permet d'évaluer les compétences C 212, C311 ou C312, C313 ou C316, C362 ou C363.

Le candidat sera amené à planifier ses activités en tenant compte de l'environnement professionnel décrit par la situation et à justifier, par écrit, les activités conduites en mobilisant ses connaissances (savoirs associés listés ci-dessus)

Des professionnels sont associés au contrôle en cours de formation.

Cette évaluation a lieu au cours de l'année de la session d'examen. L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement

PREVENTION – SANTE – ENVIRONNEMENT : Coefficient 1

L'évaluation de « prévention – santé – environnement » (PSE) est intégrée à l'épreuve EP1. Elle est notée sur 20 points. Elle porte sur les modules 1 à 7 de l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 relatif au programme d'enseignement de Prévention Santé Environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

➤ Objectifs de l'épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités du candidat à :

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées

L'évaluation porte notamment sur :

- le respect des étapes de la démarche mise en œuvre,
- l'exactitude des connaissances,
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées.

➤ Mode d'évaluation

a) Contrôle en Cours de Formation (noté sur 20)

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation. Chaque situation d'évaluation est notée sur 10 points.

- première situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet en fin de seconde professionnelle l'évaluation par sondage des compétences des modules 1 à 5 des référentiels pour les baccalauréats professionnels (santé et équilibre de vie, alimentation et santé, prévention des comportements à risques et des conduites addictives, sexualité et prévention et environnement économique et protection du consommateur). Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. A partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

- deuxième situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet, au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle, l'évaluation par sondage des compétences et des connaissances des modules 6 et 7 (gestion des ressources naturelles et développement durable

et prévention des risques). Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle accompagnées d'une documentation.

b) Epreuve ponctuelle (notée sur 20) - 1 heure

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, l'une correspondant à l'évaluation des modules 1 à 5, l'autre correspondant à l'évaluation des modules 6 et 7. Chaque partie, notée sur 10 points, comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants.

- Première partie :

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. A partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

- Deuxième partie :

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer les connaissances relatives à l'environnement et aux risques. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

Epreuve EP2 :	Soins, hygiène et confort	Coefficient 6
UP2		

➤ Finalité et objectifs de l'épreuve

Elle a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation :

- *Aide à la toilette ou réalisation des soins d'hygiène corporelle*
- *Réfection et change de lit (inoccupé)*
- *Habillement, déshabillement*

Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en œuvre les techniques de soins d'hygiène et de confort en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie, de justifier les activités conduites en mobilisant ses connaissances, de gérer et de remettre en état son poste de travail, de contrôler la qualité du travail réalisé.

➤ Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur les compétences et des savoirs associés ci-dessous. □

Compétences

C1. 2. 1 Recueillir, sélectionner et ordonner des informations

C1. 2. 5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement

C2. 4. 1 Evaluer les besoins en produits et matériels

C3. 3. 3 Réaliser la toilette de l'enfant

C3. 3. 4 Aider à l'habillage et au déshabillage

C3. 3. 5. 1 Assurer la réfection d'un lit inoccupé

Savoirs associés

Biologie et microbiologie appliquées

- 1 Organisation du corps humain
- 2 Cellule
- 5 Tissus
- 6 Peau
- 18 Diversité du monde microbien
- 19 Bactéries
- 20 Pouvoir pathogène des bactéries
- 22 Système immunitaire
- 23 Maladies infectieuses de l'enfant

Sciences médico-sociales

- 1. 2 Besoins et les attentes de la personne aux différents âges de la vie – Les rythmes de vie
- 1. 3 Enfant
- 1. 6 Famille
- 2. 1 Bientraitance – Maltraitance
- 2. 5 Ethique et Déontologie
- 3. 1 Formes, rôles et contexte de la communication

Techniques professionnelles et technologie associée: «Services à l'usager »

- 1. 6 Gestion des stocks et matériels

Techniques professionnelles et technologie associée : « Soins ergonomie »

- 1. 1 Tenue professionnelle
- 1. 2 Hygiène des mains
- 3. 2. 2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant
- 3. 2. 4 Habillage et déshabillage
- 3. 2. 5 Réfection d'un lit inoccupé
- 3. 2. 7 Différents lits
- 3. 2. 9 Linge de lit
- 3. 4. 1 Transmissions

➤ Mode d'évaluation

Epreuve ponctuelle : pratique et écrite Durée : deux heures maximum

A partir d'une situation professionnelle donnée, le candidat, , en assurant une communication adaptée :

- réalise un soin d'hygiène chez l'enfant ;
- réalise un habillage ou déshabillage réalise la
- réfection d'un lit inoccupé.

Le candidat répond par écrit à quatre questions sur **les savoirs associés**, obligatoirement en lien avec le sujet.

Les commissions d'évaluation sont composées de professeurs d'enseignement professionnel et dans la mesure du possible de professionnels

Contrôle en cours de formation

Il s'appuie sur une **situation d'évaluation conduite en centre de formation, d'une durée maximale de deux heures**, dans le cadre des activités habituelles.

A partir d'une situation professionnelle donnée, le candidat, en assurant une communication adaptée :

- réalise un soin d'hygiène chez l'enfant ;
- réalise un habillage ou déshabillage ; réalise la
- réfection d'un lit inoccupé.

Le candidat sera amené à justifier, par écrit, les activités conduites en mobilisant ses connaissances (savoirs associés listés ci-dessus)

Cette évaluation a lieu au cours de l'année de la session d'examen.

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle, une proposition de note est arrêtée et transmise au jury. L'ensemble des documents doivent être tenus à disposition du jury.

Des professionnels doivent être associés au contrôle en cours de formation.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

EG1**Français, histoire – géographie et éducation civique****UG1****COEFFICIENT 6**

➤ Objectifs de l'épreuve

La partie de l'épreuve portant sur le français permet de vérifier, à l'issue de la première professionnelle, l'acquisition des trois compétences citées dans l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement du français pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel : Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire Devenir un lecteur compétent et critique Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

La partie de l'épreuve portant sur l'histoire - géographie - éducation civique vise à apprécier le niveau des connaissances et capacités acquises par le candidat au cours de la première professionnelle dans les sujets d'étude choisis parmi ceux prévus par l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de l'histoire - géographie - éducation civique pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

➤ Mode d'évaluation

a) épreuve ponctuelle écrite (notée sur 20) - 3 heures :

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire - géographie-éducation civique) sont évaluées à part égale, sur 10 points.

- Première partie : français (1 heure 30)

A partir d'un texte littéraire et/ou d'un document, le candidat répond, par écrit, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite un texte qui peut être une écriture à contraintes (suite de texte, récit, portrait, écriture à la manière de...) ou une écriture argumentative (vingt à vingt cinq lignes).

- Deuxième partie : histoire - géographie - éducation civique (1 heure 30)

L'épreuve consiste en un questionnaire à réponse courte (cinq à dix lignes) ou à choix multiples qui porte sur des sujets d'étude et sur des situations définis dans le programme de première professionnelle. Deux questions sont posées en histoire, deux en géographie et une en éducation civique. Les questions peuvent comporter un support documentaire (texte, image, carte...).

En histoire, une question est posée sur un des cinq sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des quatre autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

En géographie, une question est posée sur un des quatre sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des trois autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

En éducation civique, une question est posée sur le thème obligatoire du programme.

Les questions d'histoire sont notées sur 4 points, les questions de géographie sur 4 points, la question d'éducation civique sur 2 points.

b) Contrôle en cours de formation (noté sur 20)

Les situations d'évaluation de français sont notées sur 10 et celles d'histoire – géographie – éducation civique également sur 10.

- Français :

Les deux situations d'évaluation, prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Elles sont référencées à des sujets d'études inscrits au programme des classes de baccalauréat professionnel.

- Situation 1 : Lecture - 50 minutes

À la fin d'une séquence, pendant laquelle une œuvre ou un groupement de textes ont été étudiés, le professeur propose un support nouveau (texte ou document iconographique) qui peut être pris dans l'œuvre étudiée, qui peut être pris dans ce qui précède ou ce qui suit un extrait étudié dans le groupement de textes, qui peut être un texte ou document iconographique nouveau en lien avec la séquence dans laquelle s'insère l'évaluation.

Le candidat répond par écrit à trois consignes de travail. Il dispose de l'ensemble de ses documents (les textes lus, l'œuvre, ses notes de cours, des enrichissements de son choix, des travaux personnels ...).

- Deux consignes de travail visent à vérifier la capacité du candidat à construire le sens du texte :
 - o compréhension du sens explicite d'un élément du texte : la question porte sur le lexique, un fait de langue, un effet d'écriture ... ;
 - o interprétation: la question porte sur un élément du texte ou sur l'ensemble du texte en rapport avec le champ littéraire inscrit au programme de l'objet d'étude.
- Une troisième consigne de travail invite le candidat à choisir, dans l'œuvre ou dans le groupement de textes étudiés, un texte ou un document iconographique qui lui a particulièrement plu, ou qui l'a particulièrement frappé, et à expliquer son choix en une dizaine de lignes.

Le candidat dispose d'une fiche, élaborée par le professeur, précisant les critères d'évaluation : connaissances relevant du champ littéraire et du champ linguistique et capacités de lecture définies par le référentiel de certification.

- Situation 2 - Écriture - 50 minutes

À la fin d'une séquence pendant laquelle une œuvre ou un groupement de textes ont été étudiés, le professeur propose une consigne qui peut être :

- soit une contrainte d'écriture prenant appui sur un des supports étudiés pendant la séquence, - soit une question engageant une écriture argumentative en rapport avec la séquence.

Le candidat rédige un texte de trente à quarante lignes. Il dispose de l'ensemble de ses documents (les textes lus, l'œuvre, ses notes de cours, des enrichissements de son choix, des travaux personnels ...).

- Histoire – géographie :

Le contrôle est organisé en deux situations d'évaluation qui prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Chaque situation comporte deux parties.

- Situation 1 – 1 heure

1^{ère} partie : en histoire, trois ou quatre questions de connaissance portant sur un des sujets d'étude, 2^{ème} partie : en géographie, commentaire d'un ou deux documents.

- Situation 2 – 1 heure

1^{ère} partie : en géographie, trois ou quatre questions de connaissances portant sur un sujet d'études, 2^{ème} partie : en histoire, commentaire d'un ou deux documents.

EG2	Mathématiques et sciences physiques et chimiques	
Coefficient 4		UG2

➤ Objectifs de l'épreuve

L'épreuve en mathématiques et sciences physiques et chimiques est destinée à évaluer les objectifs et capacités prévus par les référentiels de mathématiques et de sciences physiques et chimiques définis dans l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 relatif aux programmes d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel :

- former à l'activité mathématique et scientifique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, de résolution de problèmes et d'expérimentation ;
- apprendre à mobiliser les outils mathématiques et scientifiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des TIC ; - développer les capacités de communication écrite et orale.

➤ Mode d'évaluation

a) Contrôle en cours de formation (CCF)

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation, l'une en mathématiques, l'autre en sciences physiques ou chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel de compétences. Les premières séquences doivent cependant pouvoir être organisées avant la fin du deuxième semestre de la seconde professionnelle et les deuxièmes au plus tard à la fin du premier semestre de première professionnelle.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

- La situation d'évaluation en mathématiques (notée sur 20)

Cette évaluation en mathématiques d'une durée totale d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel.

- Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.
- L'un des exercices comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examinateur. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur

vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter, les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

- La situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques (notée sur 20)

Cette situation d'évaluation en sciences physiques ou chimiques d'une durée d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Elles ont pour support une ou deux activités expérimentales (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur). L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment. Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale composée d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ; de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

b) Épreuve ponctuelle (notée sur 20 points) - 2 heures

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre les sciences physiques et chimiques.

- Mathématiques (notée sur 10 points) : 1 heure

- Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant aussi largement que possible des capacités mentionnées dans le référentiel de BEP.
- Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.
- Un exercice au moins concerne l'utilisation de TIC. Dans ce cas l'énoncé est adapté au contexte des programmes et aux modalités de l'épreuve : certains éléments qui pourraient être nécessaires (copies d'écran, résultats de calculs, etc.) sont fournis sur papier avec le sujet.

- Sciences physiques et chimiques (notée sur 10 points) : 1 heure

Le sujet doit porter sur des champs différents de la Physique et de la Chimie. Il se compose de deux parties :

- Première partie

Un ou deux exercices restituent une expérience ou un protocole opératoire, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple à :

- montrer ses connaissances ;
- relever des observations pertinentes ;
- organiser les observations fournies, en déduire une interprétation et, plus généralement, exploiter les résultats.

• Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre. Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

3 - Instructions complémentaires pour l'ensemble des modes d'évaluation (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

- Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.
- Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
- La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies

Calculatrices et formulaires

- L'emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.
- Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

4 - Remarques sur la correction et la notation

- Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.
- Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l'appréciation des copies la démarche critique, la cohérence globale des réponses.
- Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d'exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

EG3

Education physique et sportive

Coefficient : 2

UG3

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.