Bloc n° 1 - Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne				
	Performances attendues	**Critères d'évaluation**	**Savoirs-associés**	**Limites de connaissances**
CT1 – Adopter une posture professionnelle adaptée				
CT1.1. Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail	Dans le cadre de sa pratique, prévenir les risques professionnels : – Identifier les risques professionnels et particulièrement ceux liés à l'activité physique ; – Observer et analyser la situation de travail afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues. Participer à la maîtrise du risque en mettant en œuvre des mesures de prévention et de protection collective ou individuelle	Prévention des risques liés à l'activité physique Respect des règles de sécurité Repérage des dangers, identification des risques pour le professionnel Proposition d'améliorations afin de supprimer ou réduire les risques Proposition de mesures de protection collective ou individuelle Utilisation des moyens de prévention et de protection à disposition	La prévention des principaux risques du secteur : – Les risques liés à l'activité physique ; – Le risque biologique ; – Le risque chimique ; – Les risques psychosociaux. Hygiène personnelle et professionnelle Origine et prévention des biocontaminations : – Les principaux types de microorganismes ; – Les voies de transmission et de pénétration ; – La vaccination.	A partir de situations de travail : – Identifier les risques professionnels ; – Identifier les atteintes potentielles à la santé ; – Proposer les mesures de prévention visant à supprimer ou réduire le risque ; les moyens de protection collective et individuelle et les mesures complémentaires éventuelles. A partir de situations de travail : – Justifier les étapes du lavage des mains ; – Justifier l'intérêt du lavage des mains ; – Justifier l'usage de la tenue professionnelle ; – Justifier à partir d'exemples, les mesures de prévention de biocontaminations en indiquant les mécanismes de développement des microorganismes ; – Justifier l'intérêt de la vaccination.
CT1.2. Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle	Evaluer le déroulement et les résultats de ses activités Expliciter son intervention en présentant les choix effectués Proposer et mettre en œuvre des solutions de remédiation	Description objective de la situation rencontrée, l'activité réalisée Questionnement pertinent Mesure des écarts entre les modalités de réalisation de l'activité et les modalités de réalisation visées, entre le résultat et l'objectif visé Analyse de la cause des écarts Proposition de solutions réalistes pour améliorer, faire évoluer ses pratiques	La démarche réflexive	A partir de situations de travail : – Sélectionner des situations et des thématiques conduisant à un questionnement ; – Justifier les actions réalisées ; – Proposer le cas échéant des solutions de remédiations.

Bloc n° 1 - Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne				
	Performances attendues	**Critères évaluation**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
CT2 – Travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire				
CT2.1. Communiquer au sein d'une équipe pluri-professionnelle	Discerner les informations à transmettre Transmettre et rendre compte de ses observations et de ses interventions Participer à une réunion de travail et aux transmissions	Respect des règles déontologiques Transmission de messages pertinents aux membres de l'équipe Utilisation appropriée d'outils de communication (logiciels de soins) Utilisation d'un langage et d'un vocabulaire professionnels Formulation claire d'un problème à résoudre, d'une information à communiquer	Le travail en équipe La communication écrite et orale Les outils de communication	A partir de situations de travail : – Repérer les intérêts du travail en équipe ; – Identifier les professionnels de la structure et leurs compétences. A partir de situations de travail : Identifier les critères d'efficacité d'une communication orale, écrite. A partir de situations de travail : – Justifier le choix de l'outil de communication ; – Appliquer les règles de la communication appliquées aux relations de travail.

CT2.2. Respecter l'organisation et les protocoles établis	Respecter l'organisation du service Respecter les protocoles de la structure	Lecture d'un planning d'activités, des protocoles à disposition Prise en compte des ressources et des contraintes Exécution correcte des instructions réglementaires et des protocoles Respect des procédures d'informations de la structure, du service Prise d'initiatives dans la limite de ses compétences	Les protocoles Les outils de planification	A partir de situations de travail : – Repérer les invariants des protocoles ; – Justifier les différences de protocole en fonction du contexte et des situations. A partir de situations de travail : Identifier les activités à effectuer à partir des différents outils de planification Pour les techniques mises en œuvre : – Enoncer l'objectif de chaque technique ; – Justifier les différentes étapes ; – Enoncer les critères de qualité.
CT2.3. S'adapter à une situation imprévue	Réorganiser son activité en fonction de nouvelles contraintes Appliquer les protocoles d'urgence		Les protocoles d'urgence *En lien avec le programme de Prévention Santé Environnement (PSE) et du référentiel Santé Sécurité au Travail (SST) en vigueur* – Protection adaptée ; – Examen de la victime ; – Alerte favorisant l'arrivée de secours adaptés ; -Choix pertinents, à l'issue de l'examen, des actions de secours appropriées.	A partir de situations de travail : – Intervenir face à une situation d'urgence conformément au référentiel SST en vigueur. ; – Contribuer à la prévention des risques professionnels.

Bloc n° 1 - Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne				
Activité A1.1 – Mise en place et service des repas	**Performances attendues**	**Critères évaluation**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C1.1. Assurer la mise en place et le service des repas				
C1.1.1. Maintenir et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance	Préparer les matériels de maintien et de remise en température	Choix correct du matériel Utilisation rationnelle des équipements et du matériel	Matériels ou appareils de, cuisson, refroidissement rapide, conservation (chaud ou froid)	A partir de situations de travail : Justifier l'utilisation de l'appareil de distribution, ses conditions d'utilisation et les précautions à prendre.
	Contrôler les températures Maintenir et remettre en température	Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités, des contraintes	Qualités organoleptiques des aliments et des préparations culinaires Altérations des produits alimentaires et maintien de leurs qualités Risques spécifiques aux opérations de distribution :	A partir de situations de travail : – Repérer les aliments sensibles et justifier leur conservation ; – Justifier les mesures visant à contrôler les conditions de développement microbien ; – Enoncer les conséquences des TIAC et des maladies infectieuses ; – Justifier la température de service au regard des risques liés à la personne.
	Contrôler la conformité qualitative et quantitative des préparations culinaires	Respect des protocoles Application conforme des mesures correctives	– Risques microbiologiques : développement microbien dans les denrées et les préparations culinaires ; – Risque thermique.	A partir de situations de travail : Mettre en relation les organes des sens avec les qualités organoleptiques. A partir de situations de travail : – Justifier la conservation du plat témoin ; – Identifier les risques de biocontamination lors de la distribution.
			Les toxi-infections et maladies infectieuses alimentaires	Justifier les mesures règlementaires appliquées à la distribution (respect des températures...).
			Mesures préventives Critères microbiologiques règlementaires	A partir d'une procédure : Identifier les points à risques et mettre en relation des moyens de prévention. A partir de situations de travail : – Indiquer les altérations possibles ; – Mettre en relation les produits, leur mode de conservation et d'utilisation ; – Justifier les mesures à adopter en présence d'un aliment altéré.

C1.1.2. Mettre en place des éléments nécessaires au service et dresser l'assiette	Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution Participer à la mise en valeur des espaces de distribution Vérifier et mettre en fonctionnement des matériels assurant la conservation pendant le service	Choix et utilisation adaptés des équipements et des matériels Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités, des contraintes Respect du temps Conformité du résultat Espaces ou lieux de distribution opérationnels et ordonnés Attention portée au confort des convives et à l'environnement pendant le repas	Distribution des repas : – Distribution immédiate ; – Distribution différée espace/-temps ; – Liaison chaude /froide. Techniques professionnelles : mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution	A partir de situations de travail : – Enoncer les incidences du mode de distribution alimentaire sur les préparations alimentaires et les aliments ; Justifier la chronologie et les règles de la mise en place ; – Justifier l'organisation du réapprovisionnement tout au long du service ; – Justifier les contrôles qualité à réaliser au cours ou à l'issue des activités ; – Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité à respecter lors de la mise en place et du réapprovisionnement.
C1.1.3. Servir le repas en toute conformité	Conserver et servir à bonne température Dresser les plats, les collations à table Servir des portions, les boissons Aider à la prise des repas si besoin Repérer les signes de déshydratation et la dénutrition Appliquer les mesures préventives dans le cadre du service Créer une ambiance agréable/dimension sociale du repas	Présentation propre et soignée Lieu, durée, habitudes et rythme de la personne respectés Renseignement précis des documents de traçabilité Prévention de la déshydratation et la dénutrition S'assurer de l'installation confortable et sécurisée de la personne Comportement adapté Aide dans le respect de l'autonomie, des potentialités et du rythme de la personne Satisfaction de l'usager Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches Transmission des observations concernant la prise de repas Configuration des locaux adaptée aux besoins de la personne	Traçabilité L'apport hydrique Fausses routes et prévention Les aides techniques à la prise des repas Facteurs d'ambiance du repas : qualité de l'air, confort acoustique et visuel	A partir des documents de traçabilité : – Repérer les informations nécessaires à la traçabilité ; – Compléter le document traçabilité ; – Justifier l'intérêt des informations portées. Identifier les différentes sources de l'apport hydrique A partir de situations de travail : Présenter les recommandations en matière de prévention des fausses routes selon la personne Expliquer l'intérêt du matériel et des équipements Justifier l'utilisation des matériels et des équipements Enoncer les nuisances liées à l'ambiance thermique, acoustique et lumineuse Justifier les améliorations possibles

Bloc n° 1 - Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne				
Activité A1.2 – Remise en état des matériels et des espaces collectifs	**Performances attendues**	**Critères d'évaluation**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C1.2. Remettre en état les matériels et entretenir les espaces collectifs				
C1.2.1 Desservir l'espace repas	Prendre en compte les capacités de la personne Desservir l'espace repas Conserver les denrées non consommées Trier et évacuer les déchets	Respect du rythme du résident Desserte organisée, gestion des denrées non consommées selon la règlementation et les consignes Desserte dans le respect des règles d'hygiène, du matériel et de la vaisselle, avec implication éventuelle du résident Evacuation et stockage des déchets conformes à la réglementation et aux procédures Lutte contre le gaspillage alimentaire	Tri et évacuation des déchets, gestion des denrées non consommées	A partir de situations de travail : – Identifier les déchets ou denrées non consommées et indiquer leur devenir ; – Repérer les incidences de la règlementation liée aux déchets sur l'activité du professionnel.

C1.2.2 Gérer le matériel de l'espace plonge	Entretenir et ranger la vaisselle	Tri conforme de la vaisselle et des ustensiles Maîtrise de l'utilisation du lave-vaisselle Vaisselle et batterie de cuisine propres, intactes, rangées et sèches dans les zones d'utilisation Respect du temps alloué Rangement adapté	Appareils de lavage	A partir de situations de travail : – Justifier le choix de technique de lavage selon la vaisselle ; – Enoncer les conditions d'utilisation et les précautions prises lors de l'utilisation des appareils de lavage.
C1.2.3 Réaliser l'entretien journalier et périodique des espaces collectifs	Ordonner les opérations Choisir les matériels, les accessoires, les consommables Réaliser un dépoussiérage, un nettoyage, ou bionettoyage des espaces et équipements	Ordre pertinent des opérations Prise en compte des priorités, des contraintes Choix correct des matériels, des accessoires, des consommables, et des produits Vérification de l'état du matériel Signalement en cas de dysfonctionnement Respect du temps alloué Respect de l'intégrité des matériaux, de la circulation des personnes Résultat conforme	Décontamination, désinfection, bionettoyage : – Nettoyage des locaux de production, de distribution, de stockage (denrées, déchets) ; – Nettoyage des locaux sanitaires ; – Nettoyage des locaux lieux de vie (chambre, circulation...) ; – Nettoyage des secteurs spécifiques. Les produits d'entretien (détergent, détergent-désinfectant, DDA, abrasif, détartrant) Les équipements et matériel d'entretien : aspirateur, mono brosse, autolaveuse. Cercle de Sinner	A partir de situations de travail : – Respecter le protocole ; – Justifier le choix des produits, leur dosage et les matériels ; – Enoncer les incompatibilités de produits ; – Justifier les étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations ; – Justifier les règles de stockage et d'étiquetage. A partir de situations de travail : Justifier l'interdépendance des différents facteurs

Bloc n° 1 - Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne				
Activité A1.3 – Entretien du linge	**Performances attendues**	**Critères d'évaluation**	**Connaissances**	**Limites de connaissances**
C.1.3 – Entretenir le linge				
C1.3.1. Gérer le linge sale	Collecter/ Entreposer le linge Trier le linge selon le procédé de lavage (à la main, à la machine) Trier le linge selon le code d'entretien	Respect des circuits propre/sale Tri conforme aux consignes et codes de lavage Respect des protocoles et de l'hygiène	Hygiène des circuits du linge Traitement du linge	A partir d'un plan donné, repérer les circuits et justifier leur principe A partir de situations de travail : analyser les risques de biocontaminations lors de la circulation A partir de situations de travail : – Repérer les aménagements selon la fonction des différentes zones de la lingerie et indiquer les répercussions sur l'activité ; – Justifier les opérations d'entretien mis en œuvre, les modalités d'entretien du linge.
C1.3.2. Assurer le suivi du linge sous-traité	Trier le linge Réceptionner le linge Contrôler les stocks	Partage des informations avec l'organisme sous-traitant Suivi des stocks	Circulation des stocks	A partir de situations de travail : – Repérer les prestations des entreprises sous-traitantes ; – Assurer le suivi du linge.
C1.3.3. Laver, sécher, repasser et plier le linge	Laver en machine le linge Mettre en place le séchage naturel ou mécanique Repasser le linge Plier le linge Entretenir les accessoires vestimentaires Entreposer le linge en vue du repassage Entretenir le matériel de repassage	Respect des codes d'entretien Linge correctement repassé : absence de plis, piles de linge structurées Pliage, entretien, conditionnement et entreposage conformes aux consignes de la structure, à un rangement adapté et aux souhaits de la personne	Hygiène du linge : décontamination, désinfection Les biocontaminations de linge	Justifier les précautions à prendre avant, pendant et après les traitements du linge Justifier les mesures de prévention

C1.3.4. Réaliser des travaux de réfection du linge ou de suivi	Raccommoder un vêtement Adapter un vêtement (Ourlet/bouton ...) Marquer le linge Réaliser l'inventaire du linge	Respect des souhaits et habitudes de la personne Linge correctement réparé Adaptation simple d'un vêtement à une perte d'autonomie ou au handicap (pressions ouverture en un clic, foulard bavoir ...) Suivi individuel du linge Linge et vêtements correctement marqués Qualité du résultat Pertinence du renouvellement du linge Linge adapté à la personne	Solutions d'adaptation, de réfection	A partir de situations de travail : proposer une solution adaptée
C1.3.5. Distribuer et ranger le linge	Trier le linge et les accessoires vestimentaires Stocker le linge en fonction de la distribution Ranger le linge dans l'espace privé	Respect du protocole, des circuits, des consignes Organisation adaptée Respect des choix, des habitudes de la personne Distribution conforme aux besoins Rangement ordonné et permettant le maximum d'autonomie	Les documents de gestion du linge	A partir de situations de travail : Renseigner les documents de suivi du linge du résident

Bloc n° 2 - Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé				
	Performances attendues	**Critères d'évaluation**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
CT3 – Recueillir les informations, s'informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels				
CT3.1. Identifier le cadre de son intervention	Identifier et respecter ses obligations règlementaires et contractuelles Intervenir en respectant les limites de ses compétences Identifier les personnes et les lieux ressources Se situer en tant qu'acteur de prévention des risques professionnels Mettre en place des moyens de prévention d'incidents, d'accidents pour la personne âgée : – Identifier les risques pour la personne âgée ; – Utiliser le matériel de sécurité adapté à la personne âgée.	Présentation du rôle des différents membres de l'établissement, du service et de l'équipe Recueil d'informations dans le respect de la discrétion, de la réserve et du secret professionnel Identification des ressources et des contraintes du cadre de l'intervention dont celles relatives aux risques professionnels Repérage des enjeux de la prévention Identification des acteurs de la prévention Prise en compte de ces éléments pour la mise en œuvre de l'action Sélection pertinente des données, informations récentes et diversifiées Vérification de la fiabilité des sources d'information	Etablissements et structures d'accueil des personnes âgées Les rôles et missions des personnels, positions hiérarchiques et fonctionnelle Le cadre réglementaire Les différents projets : projets d'établissement, de service, projet de vie... Protection des majeurs vulnérables	A partir de situations de travail : relever le rôle des différents acteurs (structures et professionnels) A partir de situations de travail : – Présenter le fonctionnement réglementaire d'une structure d'accueil de la personne âgée ; – Illustrer par des exemples l'accompagnement de la personne âgée dans l'intervention au quotidien des professionnels ; – Présenter les principes généraux de la protection des majeurs vulnérables (types de mesures, juge des tutelles...).
CT3.2. Prendre en compte le degré d'autonomie de la personne	Identifier les capacités de la personne âgée Prendre en compte les documents d'accompagnement (projet de vie)	Repérage du degré d'autonomie de la personne âgée, prise en compte de ces éléments pour la mise en œuvre de ses actions Sélection pertinente des données	Vieillissement, perte d'autonomie et dépendance Les outils d'évaluation de l'autonomie	A partir de situations de travail : – Repérer les modifications biologiques, cognitives et de l'état psychologique de la personne ; – En déduire les conséquences pour la personne âgée. A partir de situations de travail :

		Informations récentes et diversifiées		Repérer les facteurs énoncés dans les différents outils d'évaluation de l'autonomie.
CT3.3. Identifier les ressources et les contraintes techniques de son intervention	Repérer le contexte de l'activité : lieu, équipement, matériel, produits disponibles Exploiter les ressources techniques Alerter sur l'état du stock	Prise en compte du contexte de l'activité Application correcte des instructions réglementaires et des protocoles	Les déterminants liés à l'environnement qui facilitent ou limitent le déplacement	Décrire les caractéristiques d'un environnement limitant ou facilitant
			Adaptation et sécurisation de l'espace	Décrire les caractéristiques d'un environnement matériel adapté et sécurisant pour les personnes âgées
			Gestion des produits et matériels	A partir de situations de travail : – Identifier les besoins en matériels et produits de la personne ; – Repérer les professionnels en charge de la gestion des stocks.
	Respecter l'altérité de la personne âgée Respecter les règles professionnelles applicables au contexte	Absence de jugement Respect de la discrétion, de la réserve et du secret professionnels	Charte des droits et libertés de la personne âgée, en situation de handicap ou de dépendance.	Présenter les principes de la charte
			Principe de laïcité Notions et repères d'éthique et de déontologie Secret professionnel et les conditions de sa levée, discrétion professionnelle, secret partagé ; Les valeurs, les normes et les règles professionnelles.	A partir de situations de travail : – Identifier ses propres références pour ne pas influencer la mise en œuvre de ses activités ; – Justifier les règles déontologiques appliquées ; – Justifier les obligations liées à sa fonction : En relation avec la personne : Respect des valeurs, des croyances et des références culturelles, notamment dans le cadre du projet de vie. Respect de la vie privée, En relation avec la structure d'accueil : Respect du projet d'établissement et du règlement intérieur.
			Fin de vie et mort : – Aspects psychosociologiques et cultures de la mort ; – Accompagnement de la personne en fin de vie et problèmes éthiques ; – Notion de directives anticipées.	Présenter l'approche de la mort dans différentes cultures et les réactions possibles de l'entourage. Dans une situation donnée, participer à la mise en œuvre des directives anticipées
			Notions de bientraitance et de maltraitance	A partir de situations de travail : Identifier d'éventuels signes précurseurs de maltraitance en concertation avec les responsables de la structure Repérer les facteurs pouvant être à l'origine de maltraitance Identifier les ressources disponibles

Bloc n° 2 - Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé				
	Performances attendues	**Critères évaluation**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
CT4 – Etablir une relation bienveillante et sécurisante avec le résident				
CT4.1. Communiquer avec la personne de manière appropriée	Susciter ou répondre à un processus d'interactions non-verbales et verbales Etablir des repères verbaux et non verbaux permettant la sécurisation de la personne âgée	Intervention et attitude adaptée pour amener la personne âgée à participer aux activités de la vie quotidienne Utilisation d'un ton et d'un vocabulaire ou d'un outil adapté au niveau de compréhension de la personne Adaptation du mode de relation à la situation de la personne âgée	La communication avec le résident	A partir de situations de travail : Justifier les outils et les méthodes utilisées pour adapter sa communication selon les capacités de la personne
CT4.2. Prendre en compte les besoins et les attentes de la personne	Ecouter la personne âgée Faire exprimer les besoins et les attentes de la personne âgée Repérer et justifier les besoins de la personne Répondre aux besoins et attentes de la personne âgée	Respect du projet de vie Ecoute attentive de la personne Observation de ses habitudes	Les besoins et attentes de la personne âgée Les rythmes de vie Le projet de vie	A partir de situations de travail : – Justifier les besoins et attentes ; – Décrire le rythme de vie ; – Préciser la place de la personne et des différents acteurs dans la construction du projet ; – Caractériser les étapes d'élaboration, de mise en place et de suivi du projet.

Bloc n° 2 - Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé				
Activités A2.1 – Promotion de l'autonomie dans les actes essentiels de la vie quotidienne	**Performances attendues**	**Critères évaluation**	**Savoirs-associés**	**Limites de connaissances**
C.2.1. Promouvoir l'autonomie dans les actes essentiels de la vie quotidienne				
C2.1.1. Réaliser une réfection de lit inoccupé	Choisir le matériel nécessaire à la réfection du lit Réaliser la technique de réfection du lit Trier le linge sale Eliminer des déchets	Respect des habitudes et des attentes de la personne Respect des règles d'hygiène et de sécurité, d'ergonomie Respect des protocoles, des fiches techniques Bionettoyage du lit	Lits médicalisés, accessoires du lit, linge de lit	A partir de situations de travail : – Présenter les caractéristiques d'un lit médicalisé et leur intérêt ; – Justifier les accessoires de lits adaptés ; – Justifier le choix du type de réfection à réaliser ; – Justifier les étapes de réalisation.
C2.1.2. Favoriser le confort, le sommeil et le repos	Aménager et sécuriser l'espace pour favoriser le confort, le sommeil	Respect du rythme, des habitudes et des attentes de la personne Relation privilégiée et sécurisante Prise en compte du bien-être Relation favorisant l'autonomie Respect des règles d'hygiène et de sécurité, d'ergonomie Respect de la pudeur et de l'intimité Adaptation des gestes aux capacités et aux besoins de la personne âgée	Les conditions favorables à l'endormissement et au réveil	A partir de situations de travail : Identifier les conditions qui favorisent un bon endormissement et la sécurité de la personne lors de son sommeil.
C2.1.3. Contribuer aux activités motrices	Mettre en place un environnement sécurisé pour favoriser les déplacements Encourager la personne à maintenir une activité motrice Favoriser la mobilité		Les pathologies de l'appareil locomoteur : Arthrose, arthrite, ostéoporose, troubles de l'équilibre Le matériel d'aide à la mobilisation et aux déplacements Accompagnement à la marche	A partir de situations de travail : – Indiquer les principales manifestations de la maladie et adapter ses gestes professionnels ; – Identifier le matériel facilitant l'autonomie de la personne dans ses déplacements et préciser ses conditions d'utilisation ; – Justifier les modalités procédurales mises en œuvre pour les déplacements. Justifier l'intérêt de maintenir une autonomie motrice chez la personne âgée

C2.1.4. Solliciter et aider la personne pour : son bien-être socio-esthétique, se vêtir et se dévêtir et la prise des repas	Pour la réalisation du bien-être socio-esthétique, du vêtir et dévêtir, la prise des repas et la préservation de la continence de la personne : – Mettre en place un environnement adapté à la réalisation – Accompagner, encourager et valoriser la personne		Le matériel d'aide et accessoires : Le matériel d'aide à l'habillage : aides techniques, bas de contention	A partir de situations de travail : Justifier l'utilisation du matériel ou de l'accessoire
C2.1.5. Préserver la continence				
C2.1.6. Surveiller l'état de la personne et intervenir en conséquence	Identifier les signes d'urgence, des signes d'alerte Observer les signes physiques ou comportementaux Transmettre les éléments observés	Respect des règles éthiques et du protocole Partage des observations avec l'équipe ou le service concerné Fidélité de la transmission des éléments observés Transmission des informations préoccupantes aux personnes compétentes	Les pathologies chez la personne âgée : – Pathologies de l'appareil digestif : vomissement, diarrhées, constipation ; – Pathologie métabolique : diabète ; – Pathologies de l'appareil urinaire : incontinence urinaire, insuffisance rénale ; – Pathologies cardio-vasculaires : varices, phlébites ; – Pathologies du système nerveux : éléments dépressifs, troubles neurocognitifs, maladie d'Alzheimer, maladie de Parkinson, la douleur ; – Troubles cutanés, escarres ; – Dénutrition ; – Les atteintes sensorielles : surdité, cécité.	A partir de situations de travail : Indiquer les principales manifestations de la maladie et proposer des éléments d'adaptation dans sa pratique professionnelle

Bloc n° 2 - Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé				
Activité A2.2 – Entretien et personnalisation de la sphère privée	**Performances attendues**	**Critères d'évaluation**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C.2.2. Entretenir et personnaliser la sphère privée				
C2.2.1. Nettoyer et décontaminer les espaces privés dans le cadre de l'entretien journalier et périodique	Identifier les revêtements et les matériaux Réaliser l'entretien courant des différentes pièces et du matériel Réaliser l'entretien périodique des espaces Repérer les dysfonctionnements et agir en conséquence	Adhésion de la personne Rangement adapté Nettoyage/bionettoyage en respect du mobilier et des protocoles Choix du matériel, des produits adaptés et utilisation correcte Maintien du bon état des effets personnels Respect du temps Qualité du résultat Dysfonctionnement repérés, geste de première intervention Choix du professionnel relais adapté	Les revêtements et matériaux	A partir de situations de travail : – Justifier le choix des produits et des matériels utilisés, les modalités procédurales ; – Mettre en relation les propriétés d'un revêtement avec la technique d'entretien adaptée.
C2.2.2. Contribuer à la personnalisation de l'espace privé	Prendre en compte les souhaits de la personne et de sa famille Trier, classer les affaires personnelles, les consommables Stimuler les capacités intellectuelles et cognitives, les liens affectifs Proposer des solutions de personnalisation de l'espace	Ecoute attentive, active de la personne et de sa famille Identification des habitudes et des souhaits de la personne Participation de la personne Sécurisation de l'espace Echanges épistolaires, internet, appel téléphonique ou vidéo	Les possibilités de personnalisation Le rangement des effets personnels La communication avec l'entourage	A partir de situations de travail : Proposer des solutions de personnalisation de l'espace privée en tenant compte : – Des choix, envies et goûts ; – Des besoins et capacités ; – Du confort de la personne ; – Des contraintes de sécurité et du contexte de l'établissement. A partir de situations de travail : Justifier une solution de rangement adaptée aux besoins et aux souhaits de la personne A partir de situations de travail : Justifier l'intérêt de maintenir le lien avec la famille.