

Bloc no 1 - Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne				Limites de connaissances	Pré-requis nécessaire	Points de vigilance	Situation de mise en oeuvre
Performances attendues	Critères évaluation	Savoirs associés	Limites de connaissances				
<b>C1.1. Assurer la mise en place et le service des repas</b>							
<b>C1.1.1. Maintenir et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance</b>							
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.  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.	RAS Limites précises dans le référentiel	- Effet de la température sur le développement microbien CT 1.1 : les principaux types de micro-organismes	La prise de température n'est pas mise en place dans les structures.  A faire en parallèle avec soit la cantine du lycée, soit avec une autre section (PSR)	Prendre les repas préparés à la cantine, ou par les élèves de CAP PSR pour la prise de température.  Prévoir des stages filés en envoyant 2 élèves à la cantine pour mettre en œuvre les plats témoins et prise de température.  Ex de situation : Vous êtes agent de service hospitalier à l'EHPAD "Floral", aujourd'hui, vous êtes chargé de distribuer les repas en chambre. Vous réceptionnez le chariot de distribution et constatez que la température des gastros contenant le bœuf bourguignon sont à 56°C...
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 : 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.  Justifier les mesures règlementaires appliquées à la distribution (respect des températures...).				
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.  Les toxi-infections et maladies infectieuses alimentaires Mesures préventives Critères microbiologiques réglementaires	A partir de situations de travail : Justifier la conservation du plat témoin ; Identifier les points à risques et mettre en relation des moyens de prévention.  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.				
<b>C1.1.2. Mettre en place des éléments nécessaires au service et dresser l'assiette</b>							
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 adéquats des équipements et des matériels Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités, des contraintes Respect du temps 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.	Limites assez précises	Matériel de dressage : vaisselle Mise en place de l'espace : pain, eau, décoration sur la table	Changer de structures pour voir différents modes de distribution et type de distribution en PFMP et en TP déplacé  Réapprovisionnement ; buffet en banque de self  Plateau en chambre : petit déjeuner et repas.	Atelier manger main Foyer restaurant buffet  Réapprovisionner le chariot lors du service des collations

### C1.1.3. Servir le repas en toute conformité

<p>Conservé et servir à bonne température</p> <p>Dresser les plats, les collations à table</p> <p>Servir des portions, les boissons</p> <p>Aider à la prise des repas si besoin</p> <p>Repérer les signes de déshydratation et la dénutrition</p> <p>Appliquer les mesures préventives dans le cadre du service</p> <p>Créer une ambiance agréable/dimension sociale du repas</p>	<p>Présentation propre et soignée</p> <p>Lieu, durée, habitudes et rythme de la personne respectés</p> <p>Renseignement précis des documents de traçabilité</p> <p>Prévention de la déshydratation et la dénutrition</p> <p>S'assurer de l'installation confortable et sécurisée de la personne</p> <p>Comportement adapté dans le respect de l'autonomie, des potentialités et du rythme de la personne</p> <p>Satisfaction de l'utilisateur</p> <p>Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches</p> <p>Transmission des observations concernant la prise de repas</p> <p>Configuration des locaux adaptée aux besoins de la personne</p>	<p>Traçabilité</p> <p>L'apport hydrique</p> <p>Fausse routes et prévention</p> <p>Les aides techniques à la prise des repas</p> <p>Facteurs d'ambiance du repas : qualité de l'air, confort acoustique et visuel</p>	<p>A partir des documents de traçabilité :</p> <p>Repérer les informations nécessaires à la traçabilité ;</p> <p>Compléter le document traçabilité ;</p> <p>Justifier l'intérêt des informations portées.</p> <p>Identifier les différentes sources de l'apport hydrique</p> <p>A partir de situations de travail :</p> <p>Présenter les recommandations en matière de prévention des fausses routes selon la personne</p> <p>Expliquer l'intérêt du matériel et des équipements Justifier l'utilisation des matériels et des équipements</p> <p>Enoncer les nuisances liées à l'ambiance thermique, acoustique et lumineuse</p> <p>Justifier les améliorations possibles</p>	<p>Traçabilité de la prise alimentaire : observations concernant la prise des repas</p>	<p>Notion de SMS : déglutition, déshydratation, dénutrition</p> <p>Communication orale</p>	<p>En EHPAD, l'aide à la prise des repas est fait par les AS pas par les ASH</p> <p>Attention à la responsabilité : pas seul en chambre</p> <p>La déshydratation et la fausse route doit être vu en lien avec la SMS</p>	<p>TP déplacé de toute la classe</p> <p>Détacher des élèves pour aller faire un TP déplacé et garder le reste de la classe avec un document à remplir par la structure</p> <p>Recevoir des personnes âgées, club des aînés,</p>
---	--	--	---	---	--	--	---

Performances attendues	Critères évaluation	Savoirs associés	Limites de connaissances	Limites de connaissances	Pré-requis nécessaire (compétences et ou SA)	Points de vigilance	Situation de mise en œuvre
<b>C1.2. Remettre en état les matériels et entretenir les espaces collectifs</b>							
<b>C1.2.1 Desservir l'espace repas</b>							
Prendre en compte les capacités de la personne	Respect du rythme du résident	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 réglementation liée aux déchets sur l'activité du professionnel.	Nommer le matériel (le citer et le reconnaître) et Identifier le circuit (MEA) Identifier son lieu de stockage.	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 CT4 – Etablir une relation bienveillante et sécurisante avec le résident (STMS)	Nombre d'élèves dans la classe Présence de restauration ou pas dans l'établissement TP déplacés Reprendre en spiralaire pour consolider Possibilité de travailler en TP tournants	Contexte à détailler Structure : avec personnes âgées autonomes Lieu En salle de restauration * desservir une collation et conserver * desservir, trier et évacuer les déchets Objectifs : général
Desservir l'espace repas	Desserte organisée, gestion des denrées non consommées selon la réglementation et les consignes						
Conservé les denrées non consommées	Desserte dans le respect des règles d'hygiène, du matériel et de la vaisselle, avec implication éventuelle du résident						
Trier et évacuer les déchets	Evacuation et stockage des déchets conformes à la réglementation et aux procédures Lutte contre le gaspillage alimentaire						

C1.2.2 Gérer le matériel de l'espace plonge							
Entretien 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.	Citer les appareils et savoir les utiliser en toute sécurité	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 Produits d'entretien plonge	Les risques professionnels liés à utilisation des appareils et des produits d'entretien et des risques de chutes.	Contexte à détailler Structure : avec personnes âgées autonomes  Lieu espace plonge

C.1.3 – Entretien le linge							
C1.3.1. Gérer le linge sale							
Performance attendues	Critères d'évaluation	Savoirs associés	Limites de connaissances	Limites de connaissances	Pré-requis nécessaire	Points de vigilance	Situation de mise en œuvre (stratégie)
Collecter/ Entreposer le linge	Respect des circuits propre/sale	Hygiène des circuits 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	Matériels utilisés en Ehpad, se repérer sur un plan  Code de lavage sur une étiquette	Notion d'hygiène, de MO  Tenue professionnelle, trier	Marche en avant, respect des circuits  Vider les poches, dérouler les manches, mettre le vêtement sur l'envers  Traiter la classification du linge Pré-tri du linge dans les services et aborder le tri selon la catégorie du linge	A partir des TP réalisés dans l'établissement. Comment entreposer le linge sale ?  Dans un sac de linge sale, mettre différents vêtements avec des codes de lavage différents
Trier le linge selon le procédé de lavage (à la main, à la machine)	Tri conforme aux consignes et codes de lavage		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.				
Trier le linge selon le code d'entretien	Respect des protocoles et de l'hygiène	Traitement du linge					
C1.3.2. Assurer le suivi du linge sous-traité							
Trier le linge Réceptionner le linge	Partage des informations avec l'organisme sous- traitant	Circulation des stocks	A partir de situations de travail : Repérer les prestations des entreprises sous- traitantes ; Assurer le suivi du linge.	Visite à placer après la période de PFMP	HACCP, cahier des charges	Informatisation du système de tri Code barre et puce	Visite d'un prestataire
Contrôler les stocks	Suivi des stocks						
C1.3.3. Laver, sécher, repasser et plier le linge							
Laver en machine le linge	Respect des codes d'entretien	Hygiène du linge : décontamination, désinfection	Justifier les précautions à prendre avant, pendant et après les traitements du linge	Fer à repasser, calandre, machine à laver, sèche-linge	Codes d'entretien (laver, sécher, repasser)  Dureté de l'eau (co-inter sciences)	Sécurité, risque chimique, risque électrique, risque de brûlure	Connaissance du matériel, des produits
Mettre en place le séchage naturel ou mécanique Repasser le linge	Linge correctement repassé : absence de plis, piles de linge structurées						
Plier le linge Entretien des accessoires vestimentaires Entreposer le linge en vue du repassage Entretien du matériel de repassage	Pliage, entretien, conditionnement et entreposage conformes aux consignes de la structure, à un rangement adapté et aux souhaits de la personne	Les biocontaminations de 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 ...)	Respect des souhaits et habitudes de la per- sonne Linge correctement réparé	Solutions d'adaptation, de réfection	A partir de situations de travail : proposer une solution adaptée	Machine à coudre Travaux de réfection	Circuit, hygiène professionnelle	A la réception des tenues professionnelles des élèves	Marquer les vêtements professionnels des élèves avec la presse thermofixe
Marquer le linge Réaliser l'inventaire du linge	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 per- sonne					Sécurité (brûlure, écrasement)  Matériel sécurisé (machine à coudre)	Recoudre un bouton et remplacer un bouton par un scratch Reprendre un ourlet, recoudre une poche Remplacer un bouton par une pression Raccourcir un pantalon par un ourlet Réaliser l'inventaire du linge

C1.3.5. Distribuer et ranger le linge							
Trier le linge et les accessoires vestimentaires	Respect du protocole, des circuits, des consignes	Les documents de gestion du linge	A partir de situations de travail : Renseigner les documents de suivi du linge du résident	Compléter des documents de suivi	Recueil de données	Respecter les habitudes de rangement de la personne	Distribution des tenues professionnelles et du linge d'entretien
Stocker le linge en fonction de la distribution	Organisation adaptée Respect des choix, des habitudes de la personne						
Ranger le linge dans l'espace privé	Distribution conforme aux besoins Rangement ordonné et permettant le maximum d'autonomie						

Bloc n°2 - Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé				Limites de connaissances	Pré-requis nécessaire	Points de vigilance	Situation de mise en oeuvre
Performance attendues	Critères d'évaluation	Savoirs associés	Limites de connaissances				

**C.2.2. Entretien 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	Adhésion de la personne Rangement adapté Nettoyage/bionettoyage en respect du mobilier et des protocoles	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.	Thermoplastiques, revêtements textiles, inox, céramique, carrelage, bois, plastique Verre, zones à risques propres à l'espace privé.	Aborder en premier l'acquisition du geste professionnel	S'adapter au contexte professionnel et aux équipements d'entretien des établissements d'accueil.	L'étude des matériaux sera abordée après la technique et tout au long des deux années.
Réaliser l'entretien courant des différentes pièces et du matériel	Choix du matériel, des produits adaptés et utilisation correcte Maintien du bon état des effets personnels Respect du temps			Balayage humide, Dépoussiérage mobilier Entretien des surfaces horizontales (mobilier) et verticales points de contacts, portes), Entretien du petit électroménager : micro-ondes, bouilloire	Traiter en CAP 1  Maîtriser les étapes préalables telles que l'hygiène professionnelle, le lavage des mains.	En fonction des lieux de PFMP en résidence autonomie où les ASH réalisent l'entretien du domicile => Créer un contexte professionnel qui inclus l'entretien de l'espace privé	

Réaliser l'entretien périodique des espaces	Qualité du résultat Dysfonctionnement repérés, geste de première intervention Choix du professionnel relais adapté			Nettoyage vapeur Entretien salle blanche et départ résident. Entretien des surfaces verticales : murs salle de bain, vitres. Entretien des siphons et VMC.	Traiter en CAP 2 Maîtriser les étapes préalables telles que l'hygiène professionnelle, le lavage des mains.	Entretien du matelas à traiter par l'enseignant STMS lors de la réfection du lit.	
Repérer les dysfonctionnements et agir en conséquence				Repérer et signaler le dysfonctionnement du matériel, des équipements, des matériaux, Savoir remplir et utiliser les documents internes à la structure Repérer la procédure interne à la structure et la personne ressource. Agir en conséquence.		Utilisation de document interne en fonction de la situation (si dysfonctionnement lié à la partie STMS la gestion du dysfonctionnement sera traité avec l'enseignant STMS)	

### 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.	Aménager l'espace en fonction de l'autonomie. Proposer des outils qui permettent de solliciter les capacités cognitives et intellectuelles de la personne : photo des vêtements pour mieux ranger les affaires personnelles par exemple. Confort acoustique, température, luminosité, ventilation.		S'assurer de l'adhésion de la famille.	
---	---	---	---	--	--	--	--

Performances attendues	Critères évaluation	Savoirs-associés	Limites de connaissances	Limites de connaissances	Pré-requis nécessaire	Points de vigilance	Situation de mise en œuvre
------------------------	---------------------	------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------	---------------------	----------------------------

### 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 per- sonne 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.		Ergonomie Bionettoyage Hygiène pro Communication écrite	Vérification de la compréhension du vocabulaire et des consignes  Aménagement de l'espace Organisation Hygiène Sécurité	Situation professionnelle + tâche Analyse de situation Contexte Démonstration (vidéo/pratiques...) Document professionnel (protocoles...)
---	--	--	--	--	--	--	---

<b>C2.1.2. Favoriser le confort, le sommeil et le repos</b>							
Aménager et sécuriser l'espace pour favoriser le confort, le sommeil		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.	Ne pas aborder les pathologies	Besoins et rythmes de vie de la personne	Faire le lien avec BSE Pas les pathologies	
<b>C2.1.3.</b>		<b>Contribuer aux activités motrices</b>					
Mettre en place un environnement sécurisé pour favoriser les déplacements Encourager la personne à maintenir une activité motrice Favoriser la mobilité	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	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		Tests prédictifs ALM PRAP Communication Orale et écrite	Pathologie de de l'appareil locomoteur Fauteuil roulant, déambulateur, Autres aides techniques	Situation professionnelle + tâche Analyse de situation Contexte Démonstration (vidéo/pratiques...) Document professionnel (protocoles...)
<b>C2.1.4.</b> <b>C2.1.5.</b>	Respect de la pudeur et de l'intimité	<b>Solliciter et aider la personne pour : son bien-être socio esthétique, se vêtir et se dévêtir et la prise des repas Préserver la continence</b>					
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	Adaptation des gestes aux capacités et aux besoins de la personne âgée	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		Communication Aide à la marche, Besoins/attentes de la personne Préparation des vêtements en tenant compte de l'avis de la personne et de la météo	Installation de la personne pour le repas Aide à l'habillage partiel en tenant compte du handicap	
<b>C2.1.6. Surveiller l'état de la personne et intervenir en conséquence</b>							
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 cardiovasculaires : 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		SST Besoins Communication orale/écrite Transmissions Les différents appareils	Transmissions	