|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 températureContrôler les températuresMaintenir et remettre en températureContrôler la conformité qualitative et quantitative des préparations culinaires | Choix correct du matériel Utilisation rationnelle des équipements et du matérielOrganisation rationnelle de l’activité avec prise en compte des priorités, des contraintesRespect des protocoles Application conforme des mesures correctives | Matériels ou appareils de, cuisson, refroidissement rapide, conservation (chaud ou froid)Qualités organoleptiques des aliments et des préparations culinairesAltérations des produits alimentaires et maintien de leurs qualités Risques spécifiques aux opérations de distribution :Risques microbiologiques : développement microbien dans les denrées et les préparations culinaires ;Risque thermique.Les toxi-infections et maladies infectieuses alimentairesMesures préventivesCritères microbiologiques réglementaires | 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.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…).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. | RASLimites précises dans le référentiel | - Effet de la température sur le développement microbienCT 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… |

|  |
| --- |
| 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 distributionParticiper à la mise en valeur des espaces de distributionVérifier et mettre en fonctionnement des matériels assurant la conservation pendant le service | Choix et utilisation ada tés des équipements et des matérielsOrganisation rationnelle de l’activité́ avec prise en compte des priori- tés, des contraintesRespect du temps Conformité du résultat Espaces ou lieux de distribution opérationnels et ordonnésAttention 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 qualité́ à réaliser au cours ou à l’issue des activités ;Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité́ à respecter lors de la mise en place et du réapprovisionnement. | Limites assez précises | Matériel de dressage : vaisselleMise 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 déplacéRéapprovisionnement ; buffet en banque de selfPlateau en chambre : petit déjeuner et repas. | Atelier manger mainFoyer restaurant buffetRéapprovisionner le chariot lors du service des collations |
| C1.1.3. Servir le repas en toute conformité |
| Conserver et servir à bonne températureDresser les plats, les collations à table Servir des portions, les boissonsAider à la prise des repas si besoinRepérer les signes de déshydratation et la dénutritionAppliquer les mesures préventives dans le cadre du serviceCréer une ambiance agréable/dimension sociale du repas | Présentation propre et soignéeLieu, durée, habitudes et rythme de la personne respectésRenseignement précis des documents de traçabilité́Prévention de la déshydratation et la dénutritionS’assurer de l’installation confortable et sécurisée de la personneComportement adapté Aide dans le respect de l’autonomie, des potentialités et du rythme de la personneSatisfaction de l’usager Respect du temps imparti pour l’exécution des tâchesTransmission des observations concernant la prise de repasConfiguration des locaux adaptée aux besoins de la personne | TraçabilitéL’apport hydriqueFausses routes et préventionLes aides techniques à la prise des repasFacteurs 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 hydriqueA partir de situations de travail :Présenter les recommandations en matière de prévention des fausses routes selon la personneExpliquer l’intérêt du matériel et des équipements Justifier l’utilisation des matériels et des équipementsEnoncer les nuisances liées à l’ambiance thermique, acoustique et lumineuseJustifier les améliorations possibles | Traçabilité de la prise alimentaire : observations concernant la prise des repas | Notion de SMS : déglutition, déshydratation, dénutritionCommunication orale | En EHPAD, l’aide à la prise des repas est fait par les AS pas par les ASHAttention à la responsabilité : pas seul en chambreLa déshydratation et la fausse route doit être vu en lien avec la SMS | TP déplacé de toute la classeDétacher des élèves pour aller faire un TP déplacé et garder le reste de la classe avec un document à remplir par la structureRecevoir des personnes âgées, club des aînés,  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 personneDesservir l’espace repasConserver les denrées non consommées | Respect du rythme du résidentDesserte organisée, gestion des denrées non consommées selon la règlementation et les consignes | 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. | Nommer le matériel (le citer et le reconnaitre) 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 professionnelleCT4 – Etablir une relation bienveillante et sécurisante avec le résident (STMS) | Nombre d’élèves dans la classePrésence de restauration ou pas dans l’établissement TP déplacésReprendre en spiralaire pour consolider Possibilité de travailler en TP tournants | Contexte à détaillerStructure : avec personnes âgées autonomesLieu En salle de restauration\* desservir une collation et conserver \* desservir, trier et évacuer les déchetsObjectifs : général |
| Trier et évacuer les déchets | Desserte dans le respect des règles d’hygiène, du matériel et de la vaisselle, avec implication éventuelle du résidentEvacuation et stockage des déchets conformes à la réglementation et aux procéduresLutte contre le gaspillage alimentaire |  |
| 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-vaisselleVaisselle et batterie de cuisine propres, intactes, rangées et sèches dans les zones d’utilisationRespect 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 professionnelleProduits d’entretien plonge | Les risques professionnels lié à utilisation des appareils et des produits d’entretien et des risques de chutes. | Contexte à détaillerStructure : avec personnes âgées autonomesLieu espace plonge |

|  |
| --- |
| C.1.3 – Entretenir 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 pro- pre/saleTri conforme aux consignes et codes de lavageRespect des protocoles et de l’hygiène | Hygiène des circuits du linge | A partir d’un plan donné, repérer les circuits et justifier leur principeA partir de situations de travail : analyser les risques de biocontaminations lors de la circulationA 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. | Matériels utilisés en Ehpad, se repérer sur un planCode de lavage sur une étiquette | Notion d’hygiène, de MOTenue professionnelle, trier | Marche en avant, respect des circuitsVider les poches, dérouler les manches, mettre le vêtement sur l’enversTraiter la classification du lingePré-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) |  |
| Trier le linge selon le code d’entretien | Traitement du linge |
| C1.3.2. Assurer le suivi du linge sous-traité |
| Trier le linge Réceptionner le lingeContrôler les stocks | Partage des informations avec l’organisme sous- traitantSuivi des stocks | 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 triCode barre et puce | Visite d’un prestataire |
| C1.3.3. Laver, sécher, repasser et plier le linge |
| Laver en machine le linge | Respect des codes d’entretien | Hygiène du linge : décontamination, désinfectionLes biocontaminations de linge | Justifier les précautions à prendre avant, pendant et après les traitements du lingeJustifier les mesures de prévention | 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 mécaniqueRepasser le lingePlier le linge Entretenir les accessoires vestimentairesEntreposer le linge en vue du repassage Entretenir le matériel de repassage | Linge correctement repassé : absence de plis, piles de linge structuréesPliage, entretien, conditionnement et entreposage conformes aux consignes de la structure, à un rangement adapté et aux souhaits de la personne |
| C1.3.4. Réaliser des travaux de réfection du linge ou de suivi |
| Raccommoder un vêtementAdapter un vêtement (Ourlet/bouton …)Marquer le linge Réaliser l’inventaire du linge | Respect des souhaits et habitudes de la per- sonneLinge correctement réparéAdaptation 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 Qualité́ du résultat Pertinence du renouvellement du lingeLinge adapté à la per- sonne | Solutions d’adaptation, de réfection | A partir de situations de travail : proposer une solution adaptée | Machine à coudreTravaux de réfection | Circuit, hygiène professionnelle | A la réception des tenues professionnelles des élèvesSécurité (brûlure, écrasement)Matériel sécurisé (machine à coudre) | Marquer les vêtements professionnels des élèves avec la presse thermofixeRecoudre un bouton et remplacer un bouton par un scratchReprendre un ourlet, recoudre une pocheRemplacer un bouton par une pressionRaccourcir 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 besoinsRangement 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. 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 | Adhésion de la personne Rangement adapté Nettoyage/bionettoyage en respect du mobilier et des protocolesChoix du matériel, des produits adaptés et utilisation correcteMaintien du bon état des effets personnelsRespect du temps Qualité du résultat Dysfonctionnement repérés, geste de première interventionChoix 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. | Thermoplastiques, revêtements textiles, inox, céramique, carrelage, bois, plastiqueVerre, 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 | Balayage humide, Dépoussiérage mobilierEntretien 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 | Nettoyage vapeurEntretien 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 structureRepérer 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 familleTrier, classer les affaires personnelles, les consommablesStimuler les capacités intellectuelles et cognitives, les liens affectifsProposer des solutions de personnalisation de l’espace | Ecoute attentive, active de la personne et de sa familleIdentification des habitudes et des souhaits de la personneParticipation de la personneSécurisation de l’espace Echanges épistolaires, internet, appel téléphonique ou vidéo | Les possibilités de personnalisationLe rangement des effets personnelsLa 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 personneA 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 litRéaliser la technique de réfection du litTrier le linge sale Eliminer des déchets | Respect des habitudes et des attentes de la per- sonneRespect des règles d’hygiène et de sécurité, d’ergonomieRespect des protocoles, des fiches techniquesBionettoyage 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. |  | ErgonomieBionettoyageHygiène proCommunication écrite | Vérification de la compréhension du vocabulaire et des consignes Aménagement de l’espaceOrganisationHygièneSécurité | Situation professionnelle + tâcheAnalyse de situationContexteDémonstration (vidéo/pratiques…)Document professionnel (protocoles…) |

|  |
| --- |
| 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 personneRelation privilégiée et sécurisantePrise en compte du bien- êtreRelation favorisant l’autonomieRespect des règles d’hygiène et de sécurité, d’ergonomieRespect de la pudeur et de l’intimitéAdaptation 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 endormisse- ment 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 BSEPas les pathologies |  |
| C2.1.3.  | Contribuer aux activités motrices |
| Mettre en place un environnement sécurisé pour favoriser les déplacementsEncourager la per- sonne à maintenir une activité motriceFavoriser la mobilité | Les pathologies de l’appareil locomoteur : Arthrose, arthrite, ostéoporose, troubles de l’équilibreLe 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 prédictifsALMPRAPCommunication Orale et écrite | Pathologie de de l’appareil locomoteurFauteuil roulant, déambulateur,Autres aides techniques  | Situation professionnelle + tâcheAnalyse de situationContexteDémonstration (vidéo/pratiques…)Document professionnel (protocoles…) |
| C2.1.4. C2.1.5.  | Solliciter et aider la personne pour : son bien-être socio esthétique, se vêtir et se dévêtir et la prise des repas Préserver la continence |
| 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 réalisationAccompagner, 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 |  | CommunicationAide à la marche, Besoins/attentes de la personnePréparation des vêtements en tenant compte de l’avis de la personne et de la météo | Installation de la personne pour le repasAide à l’habillage partiel en tenant compte du handicap |  |
| C2.1.6. Surveiller l’état de la personne et intervenir en conséquence |
| Identifier les signes d’urgence, des signes d’alerteObserver les signes physiques ou comportementauxTransmettre les éléments observés | Respect des règles éthiques et du protocole Partage des observations avec l’équipe ou le service concernéFidélité de la transmission des éléments observés Transmission des informations préoccupantes aux personnes compétentes | Les pathologies chez la per- sonne 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 |  | SSTBesoins Communication orale/écriteTransmissionsLes différents appareils | Transmissions  |  |