|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 température  Contrôler les températures  Maintenir et remettre en température  Contrôler la conformité qualitative et quantitative des préparations culinaires | Choix correct du matériel Utilisation rationnelle des équipements et du matériel  Organisation rationnelle de l’activité avec prise en compte des priorités, des contraintes  Respect 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 culinaires  Altérations 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 alimentaires  Mesures préventives  Critères 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. | 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… |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 ada tés des équipements et des matériels  Organisation rationnelle de l’activité́ avec prise en compte des priori- tés, 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 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 : 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 | | | | | | | |
| 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 traçabilité́  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 | Traçabilité de la prise alimentaire : observations concernant la prise des repas | Notion de SMS : déglutition, déshydratation, dénutrition  Communication orale | En EHPAD, l’aide à la prise des repas est fait par les AS pas par les ASH  Attention à la responsabilité : pas seul en chambre  La déshydratation et la fausse route doit être vu en lien avec la SMS | TP déplacé de toute la classe  Détacher des élèves pour aller faire un TP déplacé et garder le reste de la classe avec un document à remplir par la structure  Recevoir 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 personne  Desservir l’espace repas  Conserver les denrées non consommées | Respect du rythme du résident  Desserte 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 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 |
| Trier et évacuer les déchets | 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 |  |
| 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. | 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 lié 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 – 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/sale  Tri conforme aux consignes et codes de lavage  Respect des protocoles et de l’hygiène | 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  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. | 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) |  |
| 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 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. | 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 |
| 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  Les biocontaminations de linge | Justifier les précautions à prendre avant, pendant et après les traitements du linge  Justifier 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 mécanique  Repasser le linge  Plier le linge Entretenir les accessoires vestimentaires  Entreposer le linge en vue du repassage Entretenir le matériel de repassage | 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 |
| 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 per- sonne  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 Qualité́ du résultat Pertinence du renouvellement du linge  Linge adapté à la per- sonne | 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  Sécurité (brûlure, écrasement)  Matériel sécurisé (machine à coudre) | Marquer les vêtements professionnels des élèves avec la presse thermofixe  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. 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 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. | 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 | 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 | 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…) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 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 BSE  Pas les pathologies |  |
| C2.1.3. | Contribuer aux activités motrices | | | | | |
| Mettre en place un environnement sécurisé pour favoriser les déplacements  Encourager la per- sonne 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 |  | 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…) |
| 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 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 |  | 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 |  |
| 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 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 |  | SST  Besoins  Communication orale/écrite  Transmissions  Les différents appareils | Transmissions |  |