

 	<b>Bac pro Accompagnement, Soins &amp; Services à la Personne – option Structure</b>	Session 20.....
	<b>Grille d'évaluation en Contrôle en cours de formation</b>	Etablissement :
	<b>E31 – Soins d'hygiène et de confort, de services à la personne en structure Evaluation en Entreprise</b>	Date : ...../...../..... Nom du candidat :

Identification de la structure :

FONCTIONS	COMPETENCES EVALUEES	APPRECIATIONS				Barèmes
		TB	B	P	I	
A – Communication Relation	<b>C 1.2</b> Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires <b>C 1.2.1</b> Recueillir, sélectionner et ordonner les informations <b>C 1.2.5</b> Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement <b>C 1.2.8</b> Intervenir en tant que représentant du service lors de réunions					/ 10
B – Organisation Gestion	<b>C 2.1.1</b> S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle <b>C 2.1.2</b> Planifier ses activités de travail					/ 5
	<b>C 2.2.1</b> Présenter le service, les personnels, leur fonction <b>C 2.2.2</b> Présenter les documents utilisés dans le service (protocoles, procédures, fiches de postes...) <b>C 2.2.3</b> Montrer et justifier les modalités de réalisation des techniques professionnelles					/ 6
	<b>C 2.3.1</b> Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité <b>C 2.3.2</b> Participer à l'élaboration ou à l'amélioration d'outils ou documents qualité <b>C 2.3.3</b> Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité <b>C 2.3.4</b> Participer à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des risques professionnels <b>C 2.3.5</b> Participer à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des infections nosocomiales et liées aux soins					/ 8
	<b>C 2.4.1</b> Evaluer les besoins en produits et matériels <b>C 2.4.2</b> Planifier les achats en fonction des inventaires des produits et/ou de la vétusté, des matériels en réserve <b>C 2.4.3</b> Rédiger un bon de commande et assurer le suivi des commandes					/ 5
C3 – Réalisation	<b>C 3.1</b> Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne <b>C 3.1.2</b> Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage <b>C 3.1.4</b> Surveiller et maintenir l'état de fonctionnement du lit, des aides techniques, surveiller l'état de fonctionnement des dispositifs médicaux <b>C 3.1.5</b> Préparer les matériels en vue de la stérilisation <b>C 3.1.6</b> Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets					/ 10
	<b>C 3.3</b> Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation (sauf C338) <b>C 3.3.1</b> Aider à la réalisation de soins d'hygiène corporelle de l'adulte <b>C 3.3.2</b> Assurer les soins d'hygiène corporelle de l'adulte : toilette partielle, complète, douche, bains, pédiluve, change de protection <b>C 3.3.4</b> Aider à l'habillage et au déshabillage <b>C 3.3.5</b> Assurer la réfection d'un lit <b>C 3.3.6</b> Installer ou aider à mobiliser une personne pour le repos, les déplacements, des activités ... <b>C 3.3.7</b> Prévenir les risques d'alitement prolongé					/ 20
	<b>C 3.5</b> Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence <b>C 3.5.1</b> Observer le comportement relationnel et social, les attitudes de la personne <b>C 3.5.2</b> Identifier les signes de détresse, de douleur et les anomalies <b>C 3.5.3</b> Mesurer les paramètres vitaux et les transcrire <b>C 3.5.4</b> Aider à la prise de médicaments <b>C 3.5.5</b> Evaluer le caractère urgent d'une situation, agir en conséquence					/ 8
	<b>C 3.6</b> Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas <b>C 3.6.3</b> Préparer des collations <b>C 3.6.4</b> Distribuer des collations ou des repas <b>C 3.6.5</b> Organiser la distribution <b>C 3.6.6</b> Aider à la prise des repas					/ 8
<b>TOTAL</b>						<b>/ 80</b>
Nom et signature du jury professionnel		Nom et signature du jury professeur		Proposition de note pour E31		
						<b>/ 80</b>

NB : toute note inférieure à 32/80 ou supérieure à 68/80 devra être justifiée au verso