



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



BEP

Accompagnement, Soins et Services à la Personne

arrêté du 18 août 2011

Diplôme intermédiaire

du BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

Accompagnement, Soins et Services à la Personne

OPTION A « à domicile » OPTION B « en structure »

**Cahier des charges académique
du CCF
des épreuves professionnelles**

SOMMAIRE

	Page
1. Règlement d'examen du BEP Accompagnement Soins et Services à la Personne	2
2. Présentation des épreuves EP1 et EP2 en CCF	3
3. Grilles pour vérifier la conformité des situations d'évaluation EP1 et EP2 qui se déroulent en centre de formation	
- EP1 en centre de formation (domicile)	5
- EP1 en centre de formation (structure)	6
- EP2 en centre de formation	7
4. Grilles d'évaluation pour le CCF	
- EP1 en milieu professionnel	8
- EP1 en centre de formation	10
- EP2 en centre de formation	11
5. Fiches de proposition de notes des CCF	
- classe	13
- élève	14
6. Dossier CCF à constituer pour chaque élève	15

1. Règlement d'examen du BEP Accompagnement, Soins et Services à la Personne

Brevet d'Etudes Professionnelles Accompagnement, soins et services à la personne			Scolaires établissements publics ou privés sous contrat, Apprentis CFA ou section d'apprentissage habilité	Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires Etablissements privés hors contrat Apprentis CFA ou section d'apprentissage non habilités Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance, candidats individuels.	Durée de l'épreuve ponctuelle
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Mode	Mode	
EP1 : Techniques de services à l'utilisateur	UP1	7 (1)	CCF	CCF	Ponctuel pratique et écrit	2h30 (+1 h PSE)
EP2 : Soins hygiène et confort	UP2	6	CCF	CCF	Ponctuel Pratique et écrit	2h
EG1 : français, histoire, géographie éducation civique	UG1	6	Ponctuel écrit	CCF	Ponctuel écrit	3 h
EG2 : mathématiques et sciences physiques et chimiques	UG2	4	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 : Épreuve d'éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	CCF	Ponctuel	

(1) dont 1 pour la PSE

2. Présentation des épreuves EP1 et EP2

	EP1 Techniques de services à l'utilisateur		EP2 Soins hygiène confort	
Coefficient	6 (+1 pour la PSE)		6	
Nombre de situation(s)	2 situations d'évaluation		1 situation d'évaluation	
Lieu	1 situation d'évaluation en PFMP	1 situation d'évaluation en Centre de formation	En centre de formation	
Période	Au plus tard en fin de seconde	En classe de première avant la fin du premier semestre	En classe de première avant la fin du premier semestre	
Présentation de l'épreuve	<p>Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en œuvre les techniques de services à l'utilisateur en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie, de justifier les activités conduites en mobilisant ses connaissances, de gérer et de remettre en état son poste de travail, de contrôler la qualité du travail réalisé.</p> <p>Elle est liée aux techniques de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - préparation et service de repas et collations ou préparation de collations et service de repas et collations - maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels 		<p>Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en œuvre les techniques de soins d'hygiène et de confort en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie, de justifier les activités conduites en mobilisant ses connaissances, de gérer et de remettre en état son poste de travail, de contrôler la qualité du travail réalisé.</p> <p>Elle est liée aux techniques de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aide à la toilette ou réalisation des soins d'hygiène corporelle - Réfection et change de lit inoccupé - Habillage, déshabillage 	
Compétences évaluées	<p>C 1.1. 2 Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage</p> <p>C 2.1.1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle</p> <p>C 2. 3.1 Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité</p> <p>C 2.3.3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité</p> <p>C 3. 2.1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne</p> <p>C 3. 2. 2 Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne</p> <p>C 3.6.4 Distribuer des collations ou des repas</p> <p>C 3.6.6 Aider à la prise des repas</p>	<p>Section BAC PRO ASSP Option "à domicile"</p> <p>C2.1.2 Planifier ses activités</p> <p>C3.1.1 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage</p> <p>C3.1.3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge</p> <p>C3.6.2 Préparer un repas</p>	<p>Section BAC PRO ASSP Option "en structure »</p> <p>C2.1.2 Planifier ses activités</p> <p>C 3.1.2 Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage</p> <p>C 3.1.6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets</p> <p>C 3.6.3 Préparer des collations</p>	<p>C 1.2.1 Recueillir, sélectionner et ordonner des informations</p> <p>C 1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement</p> <p>C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels</p> <p>C 3.3.3 Réaliser la toilette de l'enfant</p> <p>C 3.3.4 Aider à l'habillage et au déshabillage</p> <p>C 3.3.5.1.Assurer la réfection d'un lit inoccupé</p>

	EP1 Techniques de services à l'utilisateur	EP2 Soins hygiène confort	
Savoirs associés	<p>Nutrition</p> <p>1.1 Constituants alimentaires 1.2 Groupes d'aliments 1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires 4.1 Qualité organoleptique 5 Qualité sanitaire des aliments</p> <p>Biologie</p> <p>12 L'appareil digestif</p> <p>Sciences médico-sociales</p> <p>2.7. 1 Travail en équipe 3. 4 Communication orale</p> <p>Techniques professionnelles et technologie associée : «Services à l'utilisateur »</p> <p><i>Entretien de l'environnement de la personne</i></p> <p>1.1 Eléments de connaissances communs aux techniques 1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique 1.2. 2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle ou 1.2.3 Techniques de bio nettoyage des locaux, des équipements et matériels 1.2.4 Matériaux à entretenir 1.3 Entretien des textiles 1.4 Technologie des appareils et des matériels 1.5 Produits de nettoyage et de désinfection</p> <p>Préparation des collations et des repas</p> <p>2.1.1 Produits alimentaires courants 2.2 Techniques de préparations de repas 2.3 Techniques de préparation de collations 2.4 Techniques de service des repas, des collations</p> <p>Techniques professionnelles – Ergonomie - Soins</p> <p>3.2.13 Matériels d'aide aux repas</p>	<p>Biologie et microbiologie appliquées</p> <p>1 Organisation du corps humain 2 Cellule 5 Tissus 6 Peau 18 Diversité du monde microbien 19 Bactéries 20 Pouvoir pathogène des bactéries 22 Système immunitaire 23 Maladies infectieuses de l'enfant</p> <p>Sciences médico-sociales</p> <p>1.2 Besoins et les attentes de la personne aux différents âges de la vie – Les rythmes de vie 1.3 Enfant 1.6 Famille 2.1 Bientraitance – Maltraitance 2.5 Ethique et Déontologie 3.1 Formes, rôles et contexte de la communication</p> <p>Techniques professionnelles et technologie associée: «Services à l'utilisateur »</p> <p>1.6 Gestion des stocks et matériels</p> <p>Techniques professionnelles et technologie associée : «Soins ergonomie»</p> <p>1.1 Tenue professionnelle 1.2 Hygiène des mains 3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant 3.2.4 Habillage et déshabillage 3.2.5 Réfection d'un lit inoccupé 3.2.7 Différents lits 3.2.9 Linge de lit 3.4.1 Transmissions</p>	
Modalités d'organisation	<p>Bilan réalisé conjointement par le tuteur et le professeur d'enseignement professionnel, portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le service des repas et des collations ; <p>ET</p> <ul style="list-style-type: none"> L'aide à la prise des repas 	<p>Réalisation d'activités et justification à l'écrit</p> <ul style="list-style-type: none"> Réalisation d'un plat pour 2 à 4 personnes ou d'une collation ; Entretien du linge et/ou des locaux et/ou des équipements. <p>Le candidat sera amené à planifier ses activités en tenant compte de l'environnement professionnel décrit par la situation et à justifier, par écrit, les activités conduites en mobilisant ses connaissances (quatre questions minimum sur les savoirs associés, obligatoirement en lien avec le sujet)</p> <p>Durée : 2heures maximum</p>	<p>Réalisation d'activités et justification à l'écrit</p> <p>A partir d'une situation professionnelle donnée, le candidat, en assurant une <i>communication adaptée</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> réalise un soin d'hygiène chez l'enfant ; réalise un habillage ou déshabillage ; réalise la réfection d'un lit inoccupé. <p>Le candidat sera amené à justifier, par écrit, les activités conduites en mobilisant ses connaissances (quatre questions minimum posées à l'écrit) en lien direct avec les activités pratiques</p> <p>Durée : 2 heures maximum</p>
Evaluateurs	Proposition de note établie conjointement par le tuteur et un professeur d'enseignement professionnel	Des professionnels sont associés au contrôle en cours de formation	Des professionnels sont associés au contrôle en cours de formation

3. Grilles pour vérifier la conformité des situations d'évaluation

BEP ASSP	Epreuve EP1 : Techniques de services à l'utilisateur	Situation d'évaluation 2 en centre de formation <input type="checkbox"/> Option « à domicile »
Éléments de conformité		(1) Remarques éventuelles
L'évaluation est construite à partir d'un contexte professionnel		
Le contexte professionnel décrit : le domicile, le ou les usager(s), l'employeur, les intervenants, ...		
Des annexes pertinentes sont jointes au contexte		
La situation professionnelle est réaliste et adaptée au contexte professionnel		
La situation professionnelle rend l'élève acteur : « Vous êtes chargé de ... », « On vous demande de ... »		
La situation professionnelle proposée permet d'évaluer les compétences : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C2.1.2 Planifier ses activités de travail <input type="checkbox"/> C3.6.2 Préparer des repas (un plat destiné à un repas pour 2 à 4 personnes) et <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C3.1.1 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage (locaux et/ou équipements) et/ou <input type="checkbox"/> C3.1.3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge 		
Les savoirs associés portent uniquement sur :		
Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1.1 Constituants alimentaires <input type="checkbox"/> 1.2 Groupes d'aliments <input type="checkbox"/> 1.3 Modifications physico-chimiques des constituants <input type="checkbox"/> 4.1 Qualité organoleptique <input type="checkbox"/> 5 Qualité sanitaire des aliments 	
Biologie	<input type="checkbox"/> 12. L'appareil digestif	
SMS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 2. 7. 1 Travail en équipe <input type="checkbox"/> 3. 4 Communication orale 	
Techniques professionnelle et technologies associée : «Services à l'utilisateur»	<i>Entretien de l'environnement de la personne</i> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1.1 Eléments de connaissances communs aux techniques <input type="checkbox"/> 1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique <input type="checkbox"/> 1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle <input type="checkbox"/> 1.2.4 Matériaux à entretenir <input type="checkbox"/> 1.3 Entretien des textiles <input type="checkbox"/> 1.4 Technologie des appareils et des matériels <input type="checkbox"/> 1.5 Produits de nettoyage et de désinfection <i>Préparation des collations et des repas</i> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 2.1.1 Produits alimentaires courants <input type="checkbox"/> 2.2 Techniques de préparation de repas <input type="checkbox"/> 2.4 Techniques de service des repas, des collations <i>Techniques prof. – Ergonomie - Soins</i> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 3.2.13 Matériels d'aide aux repas 	
Les connaissances mobilisées à l'écrit répondent aux critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 4 questions minimum <input type="checkbox"/> sur 2 savoirs associés au moins <input type="checkbox"/> en relation avec les activités conduites <input type="checkbox"/> sous formes variées (citer, définir, annoter, relier, cocher, justifier...) 		
La partie écrite comporte un barème pour chaque question		
L'ensemble de la partie écrite est noté sur 10 points sur 60 points		
La durée maximale pour réaliser les activités et répondre aux questions est de 2 heures		
Présentation		(1) Remarques éventuelles
Les documents sont lisibles		
Les sources documentaires sont mentionnées		
Les questions commencent par un verbe d'action à l'infinitif		
Les questions sont numérotées selon la codification d'usage (1- ; 1-1- ; 1-1-1...)		
La présentation est claire, soignée, aérée		
La police utilisée est Arial de taille minimum 11		

(1) La situation d'évaluation est conforme aux textes réglementaires (BO n°36 du 6 octobre 2011) si tous les items sont cochés.

BEP ASSP	Epreuve EP1 : Techniques de services à l'utilisateur	Situation d'évaluation 2 en centre de formation <input type="checkbox"/> Option « en structure »
-----------------	----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Éléments de conformité	(1)	Remarques éventuelles
L'évaluation est construite à partir d'un contexte professionnel		
Le contexte professionnel décrit : la structure, le personnel, l'organisation, les usagers...		
Des annexes pertinentes sont jointes au contexte		
La situation professionnelle est réaliste et adaptée au contexte professionnel		
La situation professionnelle rend l'élève acteur : « Vous êtes chargé de ... », « On vous demande de ... »		
La situation professionnelle proposée permet d'évaluer les compétences : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C2.1.2 Planifier ses activités de travail <input type="checkbox"/> C3.1.2 Mettre en œuvre des techniques de bionettoyage <input type="checkbox"/> C3.1.6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets <input type="checkbox"/> C3.6.3 Préparer des collations (pour deux à quatre personnes) 		
Les savoirs associés portent uniquement sur :		
Nutrition	<input type="checkbox"/> 1.1 Constituants alimentaires <input type="checkbox"/> 4.1 Qualité organoleptique <input type="checkbox"/> 5 Qualité sanitaire des aliments	
Biologie	<input type="checkbox"/> 12. L'appareil digestif	
SMS	<input type="checkbox"/> 2. 7. 1 Travail en équipe <input type="checkbox"/> 3. 4 Communication orale	
Techniques professionnelles et technologie associée : «Services à l'utilisateur »	<i>Entretien de l'environnement de la personne</i> <input type="checkbox"/> 1.1 Eléments de connaissances communs aux techniques <input type="checkbox"/> 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, des équipements et matériels <input type="checkbox"/> 1.2.4 Matériaux à entretenir <input type="checkbox"/> 1.4.2 Technologie des appareils et des matériels de remise en température <input type="checkbox"/> 1.4.4 Technologie des appareils et des matériels d'entretien des locaux et équipements <input type="checkbox"/> 1.5 Produits de nettoyage et de désinfection <i>Préparation des collations et des repas</i> <input type="checkbox"/> 2.3 Techniques de préparation de collations <input type="checkbox"/> 2.4 Techniques de service des repas, des collations <i>Techniques prof. – Ergonomie – Soins</i> <input type="checkbox"/> 3.2.13 Matériels d'aide aux repas	
Les connaissances mobilisées à l'écrit répondent aux critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 4 questions minimum <input type="checkbox"/> sur 2 savoirs associés au moins <input type="checkbox"/> en relation avec les activités conduites <input type="checkbox"/> sous formes variées (citer, définir, annoter, relier, cocher, justifier...) 		
La partie écrite comporte un barème pour chaque question		
L'ensemble de la partie écrite est noté sur 10 points sur 60 points		
La durée maximale pour réaliser les activités et répondre aux questions est de 2 heures		
Présentation	(1)	Remarques éventuelles
Les documents sont lisibles		
Les sources documentaires sont mentionnées		
Les questions commencent par un verbe d'action à l'infinitif		
Les questions sont numérotées selon la codification d'usage (1- ; 1-1- ; 1-1-1...)		
La présentation est claire, soignée, aérée		
La police utilisée est Arial de taille minimum 11		

(1) La situation d'évaluation est conforme aux textes réglementaires (BO n°36 du 6 octobre 2011) si tous les items sont cochés.

BEP ASSP	Epreuve EP2 : Soins, hygiène et confort	Situation d'évaluation 1 en centre de formation <input type="checkbox"/> Option « à domicile » <input type="checkbox"/> Option « en structure »
-----------------	---------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Éléments de conformité	(1)	Remarques éventuelles
L'évaluation est construite à partir d'un contexte professionnel		
Le contexte professionnel décrit : la structure ou le domicile, le personnel, l'organisation et les usagers		
Des annexes pertinentes sont jointes au contexte		
La situation professionnelle est réaliste et adaptée au contexte		
La situation professionnelle rend l'élève acteur : « Vous êtes chargé de ... », « On vous demande de ... »		
La situation professionnelle proposée permet d'évaluer les compétences : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C1.2.1 Recueillir, sélectionner et ordonner des informations <input type="checkbox"/> C1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement <input type="checkbox"/> C2.4.1 Evaluer les besoins en matériel et en produits <input type="checkbox"/> C3.3.3 Réaliser la toilette de l'enfant <input type="checkbox"/> C3.3.4 Aider à l'habillage et au déshabillage <input type="checkbox"/> C3.3.5.1 Assurer la réfection d'un lit inoccupé 		
Les savoirs associés évalués portent uniquement sur :		
Biologie et microbiologie appliquées <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 Organisation du corps humain <input type="checkbox"/> 2 Cellule <input type="checkbox"/> 5 Tissus <input type="checkbox"/> 6 Peau <input type="checkbox"/> 18 Diversité du monde microbien <input type="checkbox"/> 19 Bactéries <input type="checkbox"/> 20 Pouvoir pathogène des bactéries <input type="checkbox"/> 22 Système immunitaire <input type="checkbox"/> 23 Maladies infectieuses de l'enfant 		
Sciences médico-sociales <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1.2 Besoins et les attentes de la personne aux différents âges de la vie – Les rythmes de vie <input type="checkbox"/> 1.3 Enfant <input type="checkbox"/> 1.6 Famille <input type="checkbox"/> 2.1 Bientraitance – Maltraitance <input type="checkbox"/> 2.5 Ethique et déontologie <input type="checkbox"/> 3.1 Formes, rôles et contexte de la communication 		
Techniques professionnelles et technologie associée «services à l'utilisateur» <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1.6 Gestion des stocks et matériels 		
Techniques professionnelles et technologie associée : «Soins ergonomie» <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1.1 Tenue professionnelle <input type="checkbox"/> 1.2 Hygiène des mains <input type="checkbox"/> 3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant <input type="checkbox"/> 3.2.4 Habillage et déshabillage <input type="checkbox"/> 3.2.5 Réfection d'un lit inoccupé <input type="checkbox"/> 3.2.7 Différents lits <input type="checkbox"/> 3.2.9 Linge de lit (option B «en structure » uniquement) <input type="checkbox"/> 3.4.1 Transmissions 		
Les connaissances mobilisées à l'écrit répondent aux critères suivants: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 4 questions minimum <input type="checkbox"/> sur 2 savoirs associés au moins <input type="checkbox"/> en relation avec les activités conduites <input type="checkbox"/> sous forme variée (citer, définir, annoter, relier, cocher, justifier...) 		
La partie écrite comporte un barème pour chaque question		
L'ensemble de la partie écrite est noté sur 10 points sur 60 points		
La durée maximale pour réaliser les activités et répondre aux questions est de 2 heures		
Présentation	(1)	Remarques éventuelles
Les documents sont lisibles		
Les sources documentaires sont mentionnées		
Les questions commencent par un verbe d'action à l'infinitif		
Les questions sont numérotées selon la codification d'usage (1- ; 1-1- ; 1-1-1...)		
La présentation est claire, soignée, aérée		
La police utilisée est Arial 11		

(1) La situation d'évaluation est conforme aux textes réglementaires (BO n°36 du 6 octobre 2011) si tous les items sont cochés.

4. Grilles d'évaluation pour le CCF

BEP Accompagnement Soins et Services à la Personne

Epreuve EP1 – Techniques de services à l'utilisateur Au cours de la Période de Formation en Milieu Professionnel N°2



Session du baccalauréat professionnel 20....

STRUCTURE D'ACCUEIL :

Nom et prénom du candidat :

Etablissement de formation :

Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Niveau atteint					Note
		TB	B	AB	I	NE*	
Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage	Respect des règles déontologiques Adaptation de l'attitude et de la tenue Qualité de l'écoute Qualité de l'expression Qualité du questionnement Qualité de la reformulation si nécessaire						/3
Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne	Identification des habitudes de vie et des souhaits de la personne						/4
Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne	Evaluation des potentialités et des difficultés de la personne Respect de l'intimité de la personne et de sa vie privée						
Distribuer des collations ou des repas	Remise ou maintien en température selon les normes en vigueur Vérification du respect des régimes Distribution dans des conditions optimales Prise en compte des possibilités de la personne Respect des règles d'hygiène et de sécurité Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation						/10
Aider à la prise des repas	Installation confortable et sécurisée Respect de la température Aide dans le respect de l'autonomie, les potentialités de la personne Respect du rythme de la personne Transmission des observations concernant la prise des repas						
S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle	Identification du statut et des compétences des différents membres de l'équipe Identification des limites de compétences liées à sa fonction Partage des informations nécessaires au travail en équipe Repérage des facteurs facilitant le travail d'équipe						/3

Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité	Identification correcte des instances et des personnels						
Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité	Signalement des anomalies et dysfonctionnements repérés Fiches de contrôles tenues à jour et exploitables Proposition de mesures correctives						
Joindre l'imprimé « Appréciation de la PFMP »						Total :	/20

NE : non évalué*

Cachet de la structure :

le 20...

Evaluateurs (nom, fonction et signature) :

BEP Accompagnement Soins et Services à la Personne		Session :
Date :	EP1- Techniques de services à l'utilisateur	
	CCF – Évaluation en établissement de formation	
Etablissement :	Candidat :	Situation N°



Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Observations	Note
C2.1.2 Planifier ses activités de travail	Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service)		/5
C3.1.1 D Mettre en œuvre des techniques de Nettoyage ou C3.1.2 S Mettre en œuvre des techniques de Bio-nettoyage C3.1.3 D Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge C3.1.6 S Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets	Maîtrise des techniques : <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène, (circuits propre/sale, tenue adaptée à l'activité, lavage des mains adapté...) • Respect des règles d'économie • Utilisation rationnelle des différents matériels et produits • Respect des règles de sécurité • Respect de protocoles ou des habitudes de la personne • Respect du temps imparti • Qualité du résultat 		/20
C3.6.2 D Préparer un plat pour 2 personnes ou Préparer des biberons Ou C3.6.3 S Préparer une collation	Maîtrise des techniques Préparation et utilisation rationnelle des denrées, des différents matériels et produits Respect des règles d'hygiène alimentaire Respect des règles d'économie Respect des règles de sécurité Respect du temps imparti Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de la personne Résultats conformes aux critères organoleptiques Présentation soignée et adaptée à la personne		/25
ECRIT			/10
Évaluateurs (nom et émargement) :		TOTAL	/60 /20

BEP Accompagnement Soins et Services à la Personne		Session :
Date :	EP2- Soins, hygiène et confort	
	CCF – Évaluation en établissement de formation	
Etablissement :	Candidat :	Situation N°



Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Observations	Note
C1.2.1 Recueillir et sélectionner les informations	Recueil d'informations récentes et diversifiées		
	Vérification de la fiabilité des sources d'information		
	Utilisation des TIC		
	Pertinence de la sélection des données		
C1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement	Exactitude, exhaustivité et objectivité des données transmises		/10
	Conformité avec les protocoles de transmission en vigueur		
C2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels	Suivi correct de l'état des stocks		
	Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks		
	Signalement des anomalies		
C3.3.4 Aider à l'habillage et au déshabillage	Attitude éducative et stimulante		/10
	Intervention dans le respect des capacités, de l'autonomie de la personne		
	Respect de la pudeur, du confort, des règles de sécurité et d'ergonomie		
	Respect de la culture et des souhaits de la personne		
C3.3.3 Réaliser la toilette de l'enfant	Organisation en adéquation avec l'environnement		/18
	Prise en compte des besoins et priorités, démarche de soin		
	Respect des capacités et de l'autonomie de l'enfant		
	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie		
	Respect de la pudeur et du confort de l'enfant		
	Comportement relationnel adapté		
	Contrôle des paramètres de confort		

	Qualité du résultat		
	Respect des protocoles		
	Efficacité et dextérité des gestes		
	Installation de l'enfant en toute sécurité		
	Transmission des actions accomplies et des observations		
C3.3.5.1 Assurer la réfection d'un lit inoccupé	Choix correct du linge		/12
	Respect des règles d'hygiène		
	Respect des règles de confort		
	Respect des règles d'ergonomie		
	Respect des règles de sécurité		
	Respect des capacités, des désirs et des habitudes de vie de la personne		
	Comportement relationnel adapté		
	Qualité des résultats		
ECRIT			/10
Evaluateurs (nom et émargement) :		TOTAL	/ 60
		TOTAL	/ 20

BEP INTERMEDIAIRE ASSP
TABLEAU RECAPITULATIF DES EPREUVES PROFESSIONNELLES EN CCF
 Session :



Etablissement :

Personne responsable :

n° fiche	Noms des candidats	Prénoms des candidats	EP1 TSU		Note /20	PSE		Note /20	TOTAL EP1 /20	EP2 /20
			PFMP n°2 (a) /20	CCF pratique + écrit (b) /20		Situation n°1 (a) /10	Situation n°2 (b) /10			CCF pratique + écrit /20
1					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
2					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
3					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
4					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
5					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
6					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
7					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
8					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
9					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
10					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
11					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
12					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
13					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
14					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
15					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
16					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
17					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
18					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
19					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
20					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
21					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
22					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
23					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
24					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
25					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
26					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
27					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
28					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
29					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
30					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
31					#DIV/0!			0	#DIV/0!	
32					#DIV/0!			0	#DIV/0!	

Baccalauréat Professionnel
Accompagnement Soins et Services à la Personne
Diplôme intermédiaire : BEP Accompagnement Soins et Services à la Personne
 Session :

NOM et PRENOM DU CANDIDAT: <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: 2em; font-weight: bold;"> 0 0 </div>

Fiche récapitulative
des évaluations en CCF

Techniques évaluées	Situation d'évaluation 1 (a)				Situation d'évaluation 2 (b)		Note proposée *
	En milieu professionnel		En centre de formation		En centre de formation		
	Note attribuée	Barème	Note attribuée	Barème	Note attribuée	Barème	
EP1 Techniques de Services à l'Usager	0 /20				0 /20		#DIV/0! /20
Prévention Santé Environnement			0 /10		0 /10		0 /20
Total EP1							#DIV/0! /20
EP2 Soins, Hygiène et Confort					0 /20		0 /20

(a) En classe de seconde professionnelle (b) En classe de première professionnelle

(*) La note proposée est arrondie au demi-point supérieur, elle figurera donc en points entiers ou en ½ points

Remarque : Les notes des évaluations par CCF ne sont jamais communiquées aux candidats ni prises en compte dans les moyennes trimestrielles. Elles sont proposées au jury.

6. Dossier CCF à constituer pour chaque élève

L'établissement de formation collecte et conserve, pour chaque candidat, en vue du jury final, tous les documents du CCF. Ces derniers sont conservés pendant un an dans l'établissement à l'issue de la session considérée afin de pouvoir être consultés par l'autorité rectoriale en cas de recours. Les documents à conserver sont :

➤ **Les attestations de formation en entreprise** et, s'il y a lieu, les dérogations à la durée ;

➤ **Pour l'EP1 :**

- les documents supports de l'évaluation en milieu professionnel :
 - La grille d'évaluation (document page 8)

- les documents supports de l'évaluation en centre de formation :
 - La situation d'évaluation
 - La grille d'évaluation (document page 10)

- les documents supports de l'évaluation de la PSE en centre de formation :
 - La situation d'évaluation 1
 - La situation d'évaluation 2

➤ **Pour l'EP2 :**

- les documents supports de l'évaluation en centre de formation :
 - La situation d'évaluation
 - La grille d'évaluation (document page 11)

Tous ces documents sont regroupés dans une pochette constituée par la fiche individuelle récapitulative des notes obtenues aux évaluations en CCF dans le domaine professionnel (document page 14) tirée en format A3, formant chemise.

ATTENTION :

Les attestations de formation en milieu professionnel et, s'il y a lieu, les dérogations à la durée seront nécessaires au jury de délibération du BEP ASSP et au jury de délibération du baccalauréat professionnel ASSP. Il est donc nécessaire de photocopier ces documents et de joindre les photocopies au dossier CCF du BEP ASSP de chaque élève, les originaux seront déposés dans le dossier CCF du BAC PRO.