


Baccalauréat Professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne - OPTION DOMICILE								
Evaluation de la PFMP n° ... <input type="checkbox"/> 1 ^{ère} ASSP - <input type="checkbox"/> T ASSP du au								
Session du baccalauréat professionnel 20....								
STRUCTURE D'ACCUEIL :				Nom et prénom de l'élève : Etablissement de formation :				
Activités de l'élève					Niveau atteint			
Objectifs élève	Compétences et indicateurs d'évaluation				TB	B	AB	I
C 1.1- Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage								
	Adapter l'attitude professionnelle : expression, écoute, curiosité, sens de l'observation Respecter les règles déontologiques : discrétion et secret professionnel Créer une situation d'échange et favoriser le dialogue Adapter sa réponse à la demande ou orienter vers les professionnels compétents							
C 1.2- Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires...								
	Recueillir, sélectionner et ordonner les informations Utiliser des outils informatiques Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement Participer à des réunions pluriprofessionnelles Présenter le service, les personnels et leur fonction à un tiers Présenter les documents utilisés dans le service (protocole, procédure, fiche de poste)							
C 2.1- Organiser le travail en équipe professionnelle								
	Identifier le statut et les compétences des différents membres de l'équipe Partager les informations nécessaires au travail en équipe Repérer et organiser ses activités en fonction des priorités du service Repérer les critères d'évaluation des personnels							
C 3.2- Participer à l'élaboration d'un projet individualisé, le projet de vie								
	Repérer les personnels qui participent à l'élaboration du projet de vie Participer au recueil de données (histoire de vie, habitudes, souhaits, possibilités de la personne) Identifier les habitudes de vie, les souhaits, les possibilités de la personne Consulter les documents nécessaires à la rédaction du projet Etablir un bilan des situations et déterminer des priorités Présenter des objectifs réalistes négociés avec la personne, son entourage et l'équipe Proposer des activités à partir des objectifs et les évaluer (pistes d'amélioration)							
C 3.12- Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne								
	Maîtriser les techniques de nettoyage des locaux et des matériels en respectant les protocoles Surveiller et maintenir l'état de fonctionnement des différents matériels (lit, aides techniques,) Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge							
C 3.3- Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation								
	<input type="checkbox"/> Réalisation de la toilette de l'enfant <input type="checkbox"/> Aide aux soins d'hygiène corporelle de l'adulte <input type="checkbox"/> Habillage et déshabillage <input type="checkbox"/> Réfection d'un lit inoccupé <input type="checkbox"/> Installation d'une personne, les déplacements, les activités <input type="checkbox"/> Aménagements d'espaces favorisant l'autonomie de la personne et la prévention des accidents domestiques Transmettre les actions accomplies et les observations Vérifier la qualité du résultat (respect des protocoles, comportement relationnel adapté, attitude éducative et stimulante) Qualité du résultat							

PFMP n°....

NOM et prénom de l'élève :

C 3.5- Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence

Repérer les changements de comportement, les anomalies et alerter les professionnels concernés

Vérifier la prise des médicaments ou aider à la prise de médicaments

C 3.6- Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas

- ☐ Conception de repas
- ☐ Préparation de repas et collation
- ☐ Distribution de repas et de collations
- ☐ Aide à la prise des repas
- ☐ Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation
- ☐ Conservation des aliments dans le respect des températures et des durées de conservation

Prendre en compte les goûts, les possibilités, les habitudes de la personne, son régime...

Respecter les contraintes matérielles : temps, budget et stock

Maîtriser les techniques

Respecter les règles d'hygiène alimentaire, d'économie et de sécurité

Transmettre des observations concernant la prise des repas

C 3.4- Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale

Choisir, concevoir, conduire et évaluer une activité individuelle

Adapter l'activité au projet personnalisé en tenant compte des différentes contraintes

Conduire et évaluer l'activité en tenant compte de la personne

C 3.8- Gérer des documents de la vie quotidienne

Renseigner des documents administratifs courants

Classer des documents de la vie quotidienne

C 2.4- Gérer les stocks et les matériels

Evaluer les besoins en produits et matériels

Assurer le suivi des contrats

C 2.3- Participer au contrôle et à la gestion de la qualité

Respecter les protocoles, signaler des anomalies

S'impliquer dans la démarche de prévention des risques professionnels

Les compétences développées au cours de la PFMP sont évaluées par le tuteur en cochant le niveau atteint.

APPRECIATION GENERALE :**MEMBRES DE LA COMMISSION D'EVALUATION****Professionnel****Nom et qualité :****Signature :****Cachet de l'établissement****Professeur****Nom et qualité :****Signature :****Date :**