

**Evaluation de la PFMP n° .....**

**2nde 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**

A évaluer	Compétences et indicateurs d'évaluation	TB	B	AB	I
C 1.1- Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage					
	Adaptation de la tenue Adaptation de l'attitude professionnelle : expression, écoute, curiosité, sens de l'observation Respect des règles déontologiques : discrétion et secret professionnel				
C 1.2- Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires					
	Recueil d'informations et pertinence de la sélection des données Utilisation des outils informatiques Mise à jour des documents professionnels et des dossiers des personnes				
C 2.1- Organiser le travail en équipe professionnelle					
	Identification du statut et des compétences des différents membres de l'équipe Partage des informations nécessaires au travail en équipe Repérage des facteurs facilitant le travail d'équipe Planification de ses activités de travail				
C 2.3- Participer au contrôle et à la gestion de la qualité					
	Identification correcte des instances et des personnels chargés de la qualité Mise à jour des fiches de contrôle Signalement d'anomalies ou de dysfonctionnements et proposition de mesures correctives				
C 2.4- Gérer les stocks et les matériels					
	Suivi de l'état des stocks				
C 3.1- Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne					
	Maîtrise des techniques de bionettoyage des locaux et des matériels en respectant les protocoles Tri, acheminement du linge, des matériels et des déchets				
C 3.2- Elaborer le projet individualisé, le projet de vie					
	Identification des habitudes de vie, des souhaits, des possibilités et des difficultés de la personne				
C 3.3- Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation					
	<div><input type="checkbox"/> Réalisation de la toilette de l'enfant</div> <div><input type="checkbox"/> Habillage et déshabillage</div> <div><input type="checkbox"/> Réfection d'un lit inoccupé</div> <div>Prise en compte du projet individualisé</div> <div>Mise en œuvre justifiée des gestes techniques conformément aux règles d'hygiène, de confort, de sécurité, d'économie, d'ergonomie, avec un comportement relationnel adapté</div> <div>Transmissions des actions accomplies et des observations</div> <div>Attitude éducative et stimulante</div> <div>Qualité du résultat</div>				
C 3.6- Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés et aider à la prise des repas					
	<div><input type="checkbox"/> Préparation des collations</div> <div><input type="checkbox"/> Distribution des repas et des collations</div> <div><input type="checkbox"/> Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation</div> <div><input type="checkbox"/> Aide à la prise des repas</div> <div>Prise en compte des goûts, des possibilités, des habitudes de la personne, de son régime...</div> <div>Respect du temps imparti</div> <div>Maîtrise des techniques</div> <div>Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire, d'économie et de sécurité</div> <div>Transmission des observations concernant la prise des repas</div>				

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

PFMP n°....

NOM et prénom de l'élève : .....

**APPRECIATION GENERALE :**

**MEMBRES DE LA COMMISSION D'EVALUATION**

Professionnel

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de l'établissement

Professeur

Nom et qualité :

Signature :

Date :