

Evaluation de la PFMP n° ...

☐ 1^{ère} ASSP - ☐ 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 les outils de communication Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement Participer à des réunions pluri professionnelles 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				
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 et bio nettoyage des locaux et des matériels en respectant les protocoles Surveiller et maintenir l'état de fonctionnement des différents matériels (lit, aides techniques,) Assurer le tri, l'acheminement du linge, des matériels et des déchets Préparer les matériels en vue de la stérilisation				
C 3.3- Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation					
	Réalisation des soins d'hygiène corporelle en fonction du degré d'autonomie (toilette partielle, complète, douche, pédiluve, rasage, hygiène dentaire) <input type="checkbox"/> Habillage et déshabillage <input type="checkbox"/> Réfection d'un lit inoccupé et occupé <input type="checkbox"/> Installation d'une personne (fauteuil roulant, lit, aide à l'élimination, aide au repos) <input type="checkbox"/> Aide au déplacement, au transfert <input type="checkbox"/> Prévention des risques d'alitement prolongé Transmettre les actions accomplies et les observations Vérifier la qualité du résultat (respect des protocoles, de la politique de prévention des infections nosocomiales, comportement relationnel adapté, attitude éducative et stimulante)				

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 Participer à la mesure des paramètres vitaux et les transcrire Vérifier la prise des médicaments ou aider à la prise de médicaments				
--	--	--	--	--

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

<input type="checkbox"/> Préparation des collations <input type="checkbox"/> Organisation de la distribution <input type="checkbox"/> Distribution des repas et des collations <input type="checkbox"/> Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation <input type="checkbox"/> Aide à la prise des repas Prendre en compte les goûts, les possibilités, les habitudes de la personne, son régime... Respecter le temps imparti Maîtriser les techniques Respecter les règles d'hygiène, 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 ou un projet d'animation (individuel ou collectif) Adapter l'activité au projet personnalisé en tenant compte des différentes contraintes Conduire et évaluer l'activité				
Accompagnement du jeune handicapé dans ses apprentissages				

C 2.4- Gérer les stocks et les matériels

Evaluer les besoins en produits et matériels pour une tâche, pour le service Repérer les procédures de commande Participer à la rédaction d'un bon de commande et à la réception des commandes				
--	--	--	--	--

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 S'impliquer dans la démarche de prévention des infections nosocomiales et associées aux soins				
--	--	--	--	--

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 :

Professeur

Nom et qualité :

Signature :

Signature :

Cachet de l'établissement

Date :