



**Baccalauréat Professionnel**

**Accompagnement, Soins et Services à la Personne**

---

**Option « A domicile »**

**Option « En structure »**

---

# **RESSOURCES POUR L'ENSEIGNEMENT**

*Proposées par Françoise GUILLET et le groupe d'experts mandaté par la XX<sup>ème</sup> CPC  
A l'attention des équipes pédagogiques et des corps d'inspection.*

Ce document est destiné à aider les enseignants dans la mise en place du nouveau baccalauréat professionnel option « A domicile » et option « En structure ». Il explicite le référentiel et aide à construire les projets de formation.

Chaque enseignant reste libre de ses choix pédagogiques, il doit être capable de les expliquer et de les justifier.

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>3</b>
<b>1- Cadre général de la formation</b> .....	<b>4</b>
1.1 Nouveau schéma d'organisation des baccalauréats de la filière sanitaire et sociale .....	<b>4</b>
1.2 Horaires d'enseignement .....	<b>5</b>
1.3 Généralités sur les périodes de formation en milieu professionnel .....	<b>6</b>
<b>2- Contenus de formation</b> .....	<b>8</b>
2.1 Pôles de formation .....	<b>8</b>
2.1.1 Répartition des enseignements par pôle .....	<b>8</b>
2.1.2 Objectifs des enseignements .....	<b>9</b>
2.1.2.1 Finalités des enseignements du pôle 1 .....	<b>10</b>
2.1.2.2 Finalités des enseignements du pôle 2 .....	<b>11</b>
2.1.2.3 Finalités des enseignements du pôle 3 .....	<b>12</b>
2.2 Propositions de ventilation horaire sur le cycle .....	<b>14</b>
2.2.1 Proposition de répartition par pôle .....	<b>14</b>
2.2.2 Proposition de répartition horaire des savoirs-associés .....	<b>14</b>
2.3 Organisation des périodes de formation en entreprise .....	<b>15</b>
2.3.1 Objectifs .....	<b>15</b>
2.3.2 Proposition de répartition .....	<b>16</b>
<b>3- Approche pédagogique de la formation</b> .....	<b>22</b>
3.1 Projet pédagogique de formation .....	<b>22</b>
3.2 Approche par compétences .....	<b>22</b>
3.3 Importance de la phase d'accueil en seconde professionnelle .....	<b>24</b>
3.4 Accompagnement personnalisé .....	<b>25</b>
<b>4- Certification</b> .....	<b>26</b>
4.1 Baccalauréat professionnel .....	<b>26</b>
4.2 Diplôme intermédiaire .....	<b>27</b>
<b>5- Passerelles</b> .....	<b>27</b>
<b>+++</b>	
<b>Annexe 1</b> : Proposition de répartition horaire des savoirs associés .....	<b>28</b>
<b>Annexe 2</b> : Questions/réponses sur le baccalauréat professionnel .....	<b>32</b>
<b>Annexe 3</b> : Exemples d'activités pédagogiques dans le cadre de la phase d'accueil des élèves en seconde professionnelle .....	<b>34</b>
<b>Annexe 4</b> : Approche par compétences .....	<b>36</b>
<b>Annexe 5</b> : Exemples de contextes et de situations professionnels .....	<b>37</b>
<b>Annexe 6</b> : Guide d'équipement .....	<b>38</b>
<b>Annexe 7</b> : Glossaire .....	<b>41</b>
<b>Annexe 8</b> : Sitographie .....	<b>46</b>

**Introduction de**

**Madame Fabrice HVMU, directrice de la formation professionnelle  
pilote du groupe de travail national**

---

La création du baccalauréat professionnel ASSP « Accompagnement soins et services à la personne » s'inscrit dans la rénovation de la voie professionnelle dont l'objectif principal est l'élévation du niveau de qualification.

Cette formation va permettre aux élèves souhaitant s'engager dans le secteur des soins et de l'aide à la personne d'acquérir les compétences de niveau IV nécessaires à l'exercice des différentes activités recensées par les professionnels acteurs de ces domaines, lors des travaux de la XX<sup>ème</sup> commission professionnelle consultative.

Les options « A domicile » ou « En structure » sont construites sur une base commune de compétences, en continuité de celles du socle commun de connaissances et de compétences, et permettent l'acquisition de compétences spécifiques à chacune d'entre elles.

La mise en œuvre de cette formation, nouvelle par ses exigences et par ses pratiques pédagogiques, requiert une mobilisation des enseignants et des corps d'inspection.

Le plan national de formation qui réunissait inspecteurs et formateurs des trente académies, a permis que soient discutées et analysées les modalités de mise en application du référentiel, en particulier les objectifs de la classe de seconde, l'articulation des PFMP avec la formation en établissement.

Ont participé à l'élaboration de ce guide pédagogique :

**Annie BRUN** - IEN Sciences biologiques et sciences sociales appliquées - Académie de Grenoble

**Michèle DELOMEL** – IEN Sciences biologiques et sciences sociales appliquées – Académie de Versailles

**Marie-Josée HUGONNOT** – PLP Biotechnologies Santé Environnement - Académie de Besançon - Membre de la 20<sup>ème</sup> Commission Professionnelle Consultative

**Edith LE GRUIEC** – PLP Sciences et Techniques Médicosociales - Académie de Rennes

**Josette LUCCIANI** - PLP Sciences et Techniques Médicosociales – Académie de Nantes

**Véronique MAILLET** - IEN Sciences biologiques et sciences sociales appliquées – Académie de Reims

**Anne-Marie MESSE** - IEN Sciences biologiques et sciences sociales appliquées – Académie de Nancy - Metz

**Danièle MORIN** - Membre de la 20<sup>ème</sup> Commission Professionnelle Consultative

**Bernadette WIRZTLER** – PLP Sciences et Techniques Médicosociales – Académie de Nancy - Metz

Les propositions et annexes de ce guide sont également issues des travaux du séminaire national qui s'est déroulé les 25 et 26 mai 2011 à Paris. Que tous les acteurs de ce plan national de formation soient ici remerciés pour leur contribution à la réflexion pédagogique et à la production des documents supports de ce guide.

# 1. Cadre général de la formation

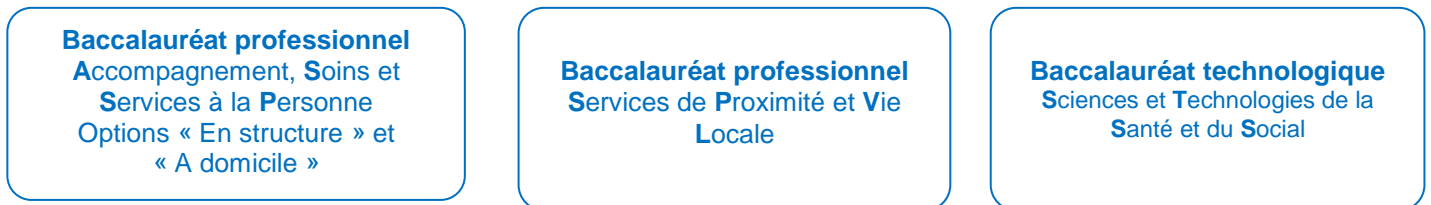
## 1.1 Nouveaux parcours des baccalauréats de la filière sanitaire et sociale

La voie professionnelle propose deux baccalauréats professionnels de secteurs différents dont la vocation est l'insertion professionnelle :

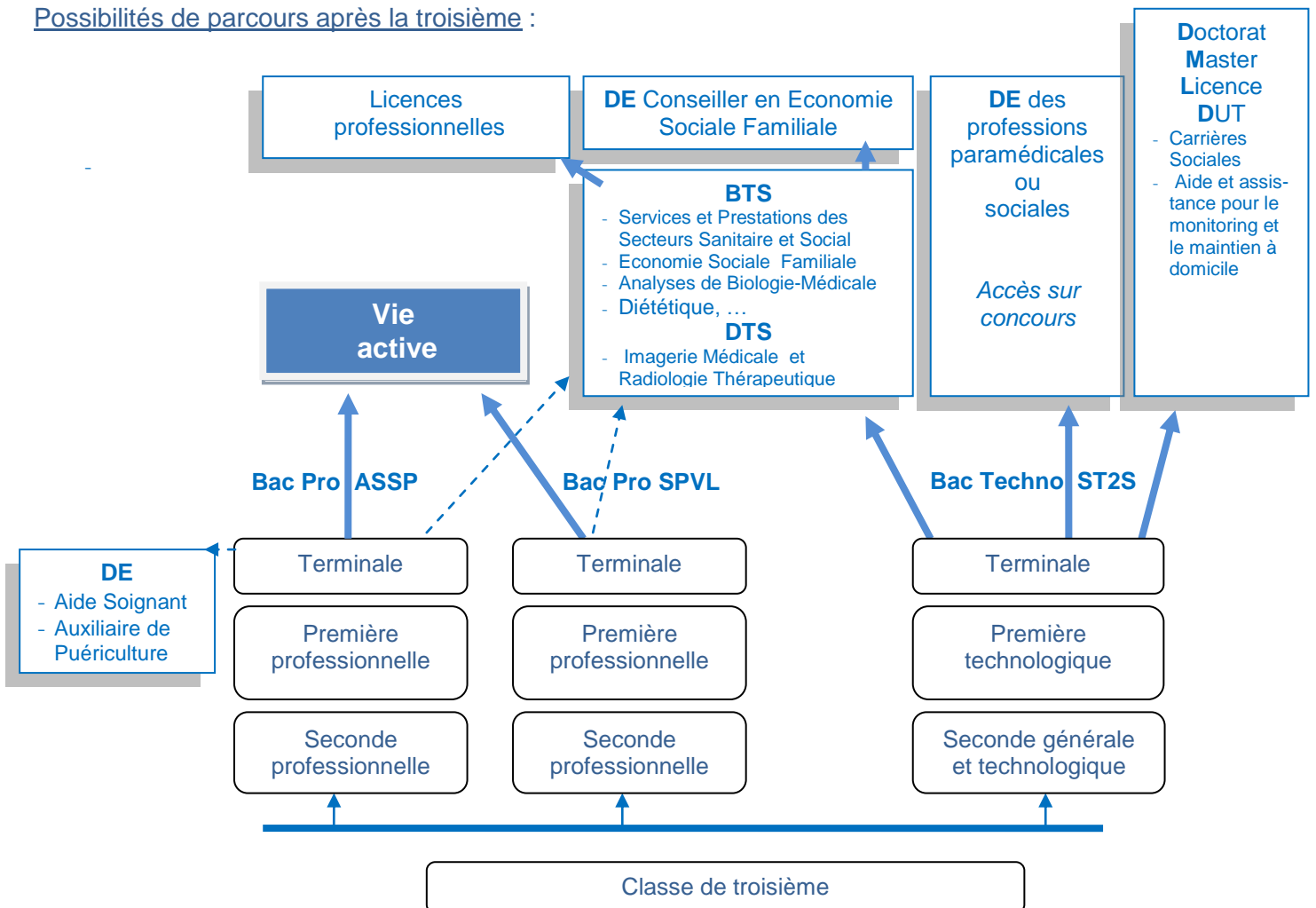
- le baccalauréat professionnel spécialité Services de proximité et vie locale
- le baccalauréat professionnel spécialité Accompagnement soins et services à la personne option « En structure ».

La voie technologique propose le baccalauréat technologique Sciences et technologies de la santé et du social dont la vocation est la poursuite d'études.

Diplômes de niveau IV :



Possibilités de parcours après la troisième :



## 1.2 I b f e f f f f

La durée du cycle de formation du baccalauréat professionnel option « A domicile » ou option « En structure » comporte 108 semaines réparties en :

- 84 semaines de formation ;
- 22 semaines de période de formation en milieu professionnel (PFMP) ;
- 2 semaines consacrées à l'examen.

L'arrêté du 11 mai 2011 portant création de la spécialité accompagnement, soins et services à la personne du baccalauréat professionnel précise à l'article 4 que : « Les horaires de formation applicables à la spécialité « accompagnement, soins et services à la personne du baccalauréat professionnel sont - grille horaire n° 1 ».

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL  
GRILLE HORAIRE ELEVE**

**Pour les spécialités comportant  
un enseignement de sciences physiques et chimiques**

Disciplines et activités	Durée horaire cycle 3 ans	Durée horaire an- nuelle moyenne indicative
--------------------------	------------------------------	---

<b>I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet</b>
--

<b>Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité</b>		
Enseignements professionnels	<b>1152</b>	<b>384</b>
Économie-gestion	84	28
Prévention-santé-environnement	84	28
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	152	50

<b>Enseignements généraux</b>		
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	380	126
Mathématiques Sciences physiques et chimiques	349	116
Langue vivante	181	60
Arts appliqués-cultures artistiques	84	28
EPS	224	75 (1)
<b>Total</b>	<b>2690</b>	<b>896</b>

<b>II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE</b>		
	210	70

(1) 56 heures en moyenne en seconde et 84 heures en moyenne en première et en terminale

Chaque établissement bénéficie d'un volume horaire complémentaire pour les activités à effectifs réduits. Une partie de cet horaire doit être affectée aux techniques professionnelles.

Le programme d'économie-gestion est celui des baccalauréats professionnels du secteur industriel.

Le programme de mathématiques relève du groupement C.

### 1.3 Généralités sur les périodes de formation en milieu professionnel

La réglementation générale des baccalauréats professionnels prévoit **22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)**.

**Selon le BOEN hors série N°2 du 19 février 2009 :**

- « Vingt deux semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.), incluant celles nécessaires à la validation du diplôme de niveau V lorsqu'il est préparé dans le cadre du cycle en trois ans, sont prévues sur les trois années du cycle.
- La répartition annuelle de ces périodes relève de l'autonomie des établissements. Cependant, la durée globale de la P.F.M.P. ne peut être partagée en plus de six périodes et la durée de chaque période ne peut être inférieure à trois semaines."

Les textes officiels relatifs à la mise en œuvre des PFMP sont les :

- **BOEN n°25 du 29 juin 2000 - Circulaire n° 2000-095 du 26-6-2000 « Encadrement des périodes en entreprise – formations professionnelles de niveaux V et IV des lycées »**

« s entre-  
prise.

L'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes en entreprise. La recherche et le choix de l'entreprise relèvent de l'équipe pédagogique qui doit prendre en charge les contacts nécessaires. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à cette recherche. L'équipe pédagogique veillera particulièrement à protéger les élèves d'éventuelles pratiques discriminatoires à l'entrée des périodes en entreprise. »

Les contacts avec l'entreprise d'accueil visent à préparer la convention de stage : un membre de l'équipe pédagogique informe l'entreprise des finalités des périodes en entreprise, du niveau de l'élève et des caractéristiques du diplôme qu'il prépare. Il fixe avec le responsable de l'entreprise les modalités de suivi de l'élève et de déroulement du séjour, à l'aide de fiches d'activités sur la base desquelles l'entreprise précise les activités ou les tâches qu'elle est susceptible de confier à l'élève.

Une visite préalable à la période en entreprise, destinée à présenter l'élève à son futur tuteur, peut parfois s'avérer utile à la bonne intégration du jeune dans l'entreprise.

L'exploitation pédagogique de l'expérience professionnelle acquise en entreprise par les élèves, ainsi que celle des découvertes sociales et culturelles qu'ils y ont effectuées, sont des éléments essentiels de l'enseignement des lycées professionnels. Cette utilisation pédagogique des découvertes et des acquis des élèves est l'affaire de toutes les disciplines, car le milieu professionnel, s'il est un lieu de production, est aussi un lieu de vie et une source d'information sur des thèmes qui concernent la formation générale et la citoyenneté. »

- **BOEN n° 2 du 8 janvier 2009 - Note de service n° 2008-176 du 24-12-2008**

« La convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel et son annexe fixées par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 sont modifiées pour intégrer, notamment, les nouvelles dispositions du code de la sécurité sociale, prises en application des articles 9 et 10 de la loi n° 2006-396 du

des périodes de  
formation en milieu professionnel pour les élèves en formation professionnelle de niveau V ou de niveau IV. Les dispositions générales de la convention sont complétées par une annexe

associé aux  
finalité pédagogique de la formation. »

Au sein de l'établissement de formation, une réflexion spécifique est donc à mener dans le cadre de la programmation des périodes et des lieux de formation en vue de répondre aux objectifs de formation tout en prenant en compte le contexte local et les exigences liées à la certification.

Le recours à un livret de suivi des compétences (établissement de formation, entreprise) intitulé « carnet de liaison » ou « livret de suivi en entreprise » optimise la préparation des jeunes et l'articulation sur le cycle de formation entre la formation dispensée en centre de formation et celle effectuée en milieu professionnel.

**Remarque :**

Cette durée de 22 semaines peut être modifiée par une procédure de positionnement (articles D337-62 à D337-65 du code de l'éducation). Pour les candidats positionnés par décision du recteur la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de :

- 12 semaines pour les candidats de la voie scolaire ;
- 10 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

Dans le cas où le cycle de formation se déroule sur deux ans (élèves venant d'un CAP ou d'une seconde générale ou technologique) la durée est ramenée à 16 semaines.



## 2. Contenus de formation

L'ensemble des enseignements professionnels est dispensé en référence à l'**éthique**, à la **déontologie**. Les activités sont toujours développées dans une approche globale de la personne, dans le respect du concept de **bienveillance**. De plus, les enseignements s'attachent à sensibiliser sur la qualité, ses exigences et ses modalités de mise en place.

Les démarches pédagogiques à mettre en œuvre sur le cycle du baccalauréat professionnel doivent viser dès la seconde professionnelle, l'obtention pour les élèves d'un niveau IV.

Les stratégies pédagogiques choisies par les équipes de professeurs visent ainsi très tôt à la construction d'une identité professionnelle en lien avec la formation en milieu professionnel.

Les séquences pédagogiques doivent être construites à partir de contextes professionnels déclinés en situations professionnelles représentatives.

### 2.1 Les pôles de formation

#### 2.1.1 Répartition des enseignements par pôle

La formation s'organise autour de 3 pôles spécifiques qui associent les techniques professionnelles et les savoirs associés correspondants :

- **Pôle « Ergonomie - Soins »** relevant de la compétence du PLP S.T.M.S.

En année terminale, l'enseignement de ce pôle doit être confié à un enseignant ayant des compétences en soins infirmiers.

Techniques professionnelles	Savoirs associés
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ réalisation de soins d'hygiène, de confort ;</li> <li>○ surveillance de l'état de santé ;</li> <li>○ sécurisation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ biologie et microbiologie appliquées ;</li> <li>○ techniques professionnelles et technologie associée ergonomie - soins.</li> </ul>

- **Pôle « Animation - Education à la santé »** relevant de la compétence du PLP S.T.M.S  
(*En structure »*)

Techniques professionnelles	Savoirs associés
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ conception et mise en œuvre d'activités d'acquisition ou maintien de l'autonomie et de la vie sociale ;</li> <li>○ animation de réunion de travail <b>ou</b> conduite d'actions d'éducation à la santé (selon l'option).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ sciences médico-sociales ;</li> <li>○ techniques professionnelles et technologie associée animation - éducation à la santé.</li> </ul>

- **Pôle « Tf df □□ b f »** relevant de la compétence du PLP B.S.E.

Techniques professionnelles	Savoirs associés
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ entretien de l'environnement de la personne ;</li> <li>○ préparation et services des collations <b>et/ou</b> des repas (selon option)</li> <li>○ gestion et organisation familiale <b>si</b> option « A domicile ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ nutrition – alimentation ;</li> <li>○ techniques professionnelles et technologie associée services à l'utilisateur.</li> </ul>
<b>f □ bc f □ f □ f f f □ ef □ b □ Q f □ Tb □ f f □ b □</b> <b>par ce professeur.</b>	



Afin de donner une cohérence pédagogique, l'éclatement des enseignements d'un pôle n'est pas souhaitable :

- pour chaque pôle, les enseignements doivent être regroupés sur des plages horaires suffisantes pour donner la souplesse nécessaire ;
- un même professeur assure la totalité des enseignements d'un même pôle.

C'est pourquoi, il est pertinent d'identifier sur les emplois du temps, les pôles plutôt que les disciplines d'enseignement. Ceci permet de laisser toute liberté aux professeurs, en fonction des projets, d'adapter et de moduler les contenus de leurs cours en associant les savoirs utiles à la résolution de la problématique abordée.

Le travail en équipe interdisciplinaire des professeurs d'enseignement professionnel spécialités Sciences et techniques médico-sociales et Biotechnologies santé environnement, indispensable pour assurer la cohérence du projet pédagogique, sera facilité si cette équipe est restreinte.

### 2.1.2 Objectifs des enseignements

Le pôle « **Ergonomie - Soins** » regroupe :

- les compétences liées à :
  - l'hygiène, le confort de la personne et à sa sécurisation ;
  - la surveillance de l'état de santé de la personne ;
  - l'aide à la prise de médicament ;
- la technologie associée aux techniques professionnelles ;
- les savoirs associés de biologie et microbiologie appliquées.

Le pôle « **Animation - Education à la santé** » regroupe :

- les compétences liées à :
  - la conception et à la mise en œuvre d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale ;
  - l'élaboration du projet individualisé, du projet de vie ;
  - la conduite d'actions d'éducation à la santé pour l'option « En structure » ;
  - l'animation de réunion de travail pour l'option « A domicile » ;
- la technologie associée aux techniques professionnelles ;
- les savoirs associés de sciences médico-sociales.

Le pôle « **Tf df □□ b f** » regroupe :

- les compétences liées à :
  - l'hygiène de l'environnement de la personne ;
  - la préparation de collations, la distribution de repas conformes à un régime et l'aide à la prise des repas ;
  - la conception et préparation de repas équilibrés et la gestion des documents de la vie quotidienne pour l'option « A domicile » ;
  - la préparation des matériels en vue de la stérilisation et l'organisation de la distribution des repas pour l'option « En structure » ;
- la technologie associée aux techniques professionnelles ;
- les savoirs associés de nutrition alimentation.

Les compétences liées aux fonctions de Communication - Relation et d'Organisation - Gestion - Qualité sont développées dans chacun des trois pôles.

Les compétences développées dans les 3 pôles sont complémentaires, certaines sont transposables d'un pôle à l'autre, par exemple :

- transfert des notions d'ergonomie, de santé au travail et d'hygiène professionnelle développées en techniques de soins (pôle 1) vers les techniques d'entretien des locaux et d'alimentation (pôle 3) ou les techniques d'animation (pôle 2) ;
- mobilisation des savoirs de microbiologie (pôle 1) à l'occasion des techniques d'entretien des locaux et d'alimentation (pôle 3).

### 2.1.2.1 Finalités des enseignements du pôle 1 « Ergonomie Soins »

**Les techniques professionnelles** développées dans ce pôle s'appuient sur l'ensemble des savoirs associés de ce baccalauréat, et plus particulièrement sur ceux de biologie et microbiologie appliquées. Les apprentissages de ces techniques sont ancrés sur des situations professionnelles les plus réalistes possibles et en lien direct avec les milieux professionnels dans lesquels les élèves sont susceptibles de s'insérer.

Pour l'option « A domicile », les techniques professionnelles de ce pôle portent sur l'aide à la réalisation des actes de la vie quotidienne dans un contexte de domicile.

Pour l'option « En structure », les techniques professionnelles portent sur la réalisation des soins d'hygiène et de confort, la surveillance de l'état clinique de la personne dans le contexte d'un service de soins ou d'accueil.

L'ergonomie est intégrée dans le cadre de la réalisation des activités professionnelles.

Dans la mesure du possible et en fonction des ressources humaines, les élèves seront formés au secourisme et à la prévention des risques liés à l'activité physique dans le secteur sanitaire (PRAP2S).

Ces techniques professionnelles sont développées en groupe à effectif réduit, dans des espaces équipés pour la réalisation de soins d'hygiène et de confort, dotés de matériel de surveillance et de matériel d'enseignement du secourisme et de PRAP 2S.

Chaque fois que possible, les techniques seront abordées en cherchant à développer les capacités d'adaptation des élèves dans des situations professionnelles différentes (lieu, âge, état de la personne,...). L'initiation à la démarche de soins doit permettre à l'élève d'appréhender la personne dans sa globalité, dans le cadre du travail d'équipe.

La technologie associée aux techniques professionnelles est obligatoirement liée et intégrée aux compétences développées : elle est enseignée dans le même temps et ne fait pas l'objet d'une plage horaire dédiée.

**La biologie et la microbiologie appliquées** ont pour objectifs :

- de justifier le choix des techniques en fonction de l'âge, du degré d'autonomie et de l'état de santé de la personne par la compréhension des principales fonctions de l'organisme, des facteurs contribuant au développement et au maintien de l'intégrité de la personne, des principales pathologies ;
- d'acquérir un vocabulaire en usage dans les milieux professionnels ;
- de développer une attitude critique et adaptée face à des pratiques ou situations à risques.

Ces enseignements contribuent à la formation scientifique en développant l'esprit d'observation, d'analyse ainsi que la rigueur scientifique nécessaire à l'exercice professionnel ou une éventuelle poursuite d'études.

Ces enseignements doivent conduire à une vision intégratrice du fonctionnement de l'organisme et être en lien étroit avec l'apprentissage des techniques professionnelles du pôle « Ergonomie – Soins ».

Il est souhaitable de mettre en place des activités pratiques en groupes à effectif réduit. Ces activités sont conduites dans le respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (site internet du 3RB : <http://www.3rb-bgb.com/>).

### 2.1.2.2 Finalités des enseignements du pôle 2 « Animation Education à la santé »

**Les techniques professionnelles** développées dans ce pôle s'appuient sur l'ensemble des savoirs associés de ce baccalauréat, et plus particulièrement sur ceux de sciences médico-sociales.

Les apprentissages de ces techniques sont ancrés sur des situations professionnelles les plus réalistes possibles et en lien direct avec les milieux professionnels dans lesquels les élèves sont susceptibles de s'insérer.

Pour l'option « A domicile », les techniques professionnelles de ce pôle portent sur le choix et la conduite d'activités pour la personne, l'animation de réunions de travail.

Pour l'option « En structure », les techniques professionnelles portent sur le choix et la conduite d'activités pour une personne ou un groupe, la conduite d'actions d'éducation à la santé. Un temps suffisant sera consacré à la méthodologie de projet d'animation (conception, conduite et évaluation).

La notion d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie ou de la vie sociale doit être prise au sens large. Ces activités sont toujours réfléchies et mises en œuvre en réponse à des besoins repérés pour une personne ou un groupe, dans le cadre d'un projet individualisé, d'un projet de vie, ou personnalisé, déclinaisons d'un projet d'établissement, de service ou d'association. Ainsi les travaux pratiques ont une toute autre finalité que l'acquisition de techniques manuelles ou la mise en œuvre d'activités occupationnelles.

Ces techniques professionnelles sont développées en groupe à effectif réduit, dans des espaces équipés et à certains moments de la formation avec des structures institutionnelles dans le cadre de partenariats.

Chaque fois que possible, les techniques seront abordées en cherchant à développer les capacités d'adaptation des élèves dans des situations professionnelles différentes (lieu, âge, état de la personne,...).

La collaboration avec d'autres professeurs de la section (professeur d'arts appliqués, de lettres-histoire, ...) est à privilégier pour la mise en œuvre de projet d'activités ou d'animation.

Les actions d'éducation à la santé doivent rester sur des aspects simples de santé, dans la limite des compétences des élèves. L'éducation thérapeutique, mise en œuvre par des professionnels de la santé, ne relève pas de cette compétence.

Les élèves doivent mener, individuellement ou en groupe, au moins une action d'éducation à la santé (conception, réalisation et évaluation) durant le cursus de formation.

La technologie associée aux techniques professionnelles est obligatoirement liée et intégrée aux compétences développées : elle est enseignée dans le même temps.

**Les sciences médico-sociales** ont pour objectifs :

- de caractériser les besoins des personnes et des groupes à différents âges de la vie ;
- d'acquérir un vocabulaire professionnel (scientifique, juridique et technologique) utilisé dans le secteur sanitaire et social ;
- d'appréhender l'environnement juridique et institutionnel du secteur d'emploi.

L'enseignement est dispensé pour partie en groupes à effectif réduit afin de développer des capacités d'observation et d'analyse, des aspects méthodologiques (organisation, ...). Ils s'appuient sur des supports variés empruntés aux secteurs professionnels : extrait de revues professionnelles, compte rendu de réunion, projet individualisé, organigrammes, ...

Les aspects juridiques sont abordés le plus concrètement possible à l'aide de documents réels : contrats de travail, conventions collectives du secteur d'emploi ...

### 2.1.2.3 Finalités des enseignements du pôle 3 « Tf df □□ b f »

**Les techniques professionnelles** développées dans ce pôle s'appuient plus particulièrement sur les savoirs associés de technologie des services à l'utilisateur et de nutrition – alimentation, sans oublier le transfert de savoirs et savoir faire développés dans les autres pôles.

Les techniques professionnelles et les savoirs de technologie des services à l'utilisateur sont abordés sur une même plage horaire ou au cours d'une même situation professionnelle.

Les situations professionnelles retenues sont réalistes. Elles sont ancrées dans les milieux professionnels représentatifs de l'option du baccalauréat.

Les techniques professionnelles sont appréhendées en groupes à effectif réduit dans des espaces équipés et confrontées aux pratiques en milieu professionnel lors des PFMP.

La répartition du temps total alloué pour les enseignements relatifs aux techniques de services à l'utilisateur peut être la suivante :

<i>Techniques et savoirs technologiques</i>	<i>Option « A domicile » (309 h sur le cycle)</i>	<i>Option « En structure » (162 h sur le cycle)</i>
+ aménagement des locaux et espaces + gestion et organisation familiale	Environ	
+ aménagement des locaux et espaces + préparation de la stérilisation		Environ
Conception et préparation de repas équilibrés + distribution de repas + aide à la prise des repas	Environ	
Préparation de collations + distribution de repas + aide à la prise des repas		Environ

La répartition horaire des différentes techniques et savoirs pour chaque année sur le cycle de formation tiendra compte des contraintes liées à la certification du BEP ASSP, à la certification du bac professionnel et aux PFMP.

**Mf □fd f □ef f f □ef□ f f f □ef□b□ f f** ont pour objectif de répondre aux besoins d'hygiène, de confort et de sécurité de l'utilisateur.

Elles sont relatives à l'entretien et la maintenance des locaux, des équipements et des matériels, l'aménagement d'espaces, la gestion familiale dans le respect des règles de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène.

L'entretien des locaux et des équipements est abordé :

- depuis l'apprentissage de techniques isolées à la mise en œuvre de techniques combinées (entretien des chambre, salle bains, toilettes, cuisine à domicile ; bionettoyage des chambre de malade, salle bains, toilettes dans l'option « En structure ») ;
- de la simple application de protocoles ou de procédures jusqu'à une contribution à leur adaptation et/ou leur rédaction.

Dans l'option « En structure », les techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels supposent la mise en œuvre des opérations préalables (techniques de dépoussiérage humide, lavage, choix de produits et matériels). La préparation de la stérilisation est limitée aux opérations de pré désinfection, lavage, désinfection.

Dans l'option « A domicile », les techniques d'entretien du linge, les techniques de gestion des documents de la vie quotidienne, les techniques d'aménagement d'espaces seront abordées au regard de contextes professionnels. En outre, la gestion des achats et du budget est traitée en lien avec les contenus dispensés en PSE sur ce thème.

**Les techniques de préparation et de distribution de collations et ou de repas** ont pour objectif de répondre aux besoins des personnes aux différents âges (enfants, adolescents, personnes âgées), autonomes ou non, atteints ou non de pathologies, en respectant l'hygiène, le confort et la sécurité de l'utilisateur.

Elles sont limitées aux techniques de base. La distribution des repas et l'aide à la prise des repas sont mises en œuvre en situation réelle lors des périodes de formation en entreprise, notamment en seconde afin de permettre la certification pour le diplôme intermédiaire BEP ASSP.

Dans l'option « En structure », les techniques de préparations culinaires sont limitées aux collations, ce qui exclut l'étude des matériels et des produits alimentaires courants. Cependant pour permettre à l'élève de « justifier le choix du matériel et des produits » lors d'activités professionnelles, l'enseignant peut mettre à sa disposition une documentation ressource adaptée à consulter sous forme de fiches techniques, modes d'emploi, ...

L'enseignement de **Nutrition Alimentation** est traité en lien direct avec les techniques de préparation de collations ou de repas.

Pour certains aspects, la nutrition-alimentation peut être liée aux autres enseignements notamment ceux de biologie et microbiologie appliquées ainsi que ceux de sciences médico-sociales.

Il est également indispensable de prendre en compte les contenus du module 2 du programme de prévention santé environnement.

Cet enseignement a pour objectifs de permettre à l'élève de justifier ses choix lors des activités de préparation et de distribution de collations ou de repas, au regard des besoins nutritionnels aux différents âges de la vie, des goûts, des potentialités, des habitudes socioculturelles et des régimes alimentaires. De plus il fournit à l'élève les bases nécessaires pour s'impliquer dans des actions d'éducation à la santé relatives à la nutrition (éducation alimentaire, troubles de l'alimentation, alimentation rationnelle, régimes, ...).

Cet enseignement est conduit avec discernement et prend donc appui chaque fois que possible, sur des activités et observations (comportements alimentaires, ambiance des repas, ...) conduites en PFMP ou sur les campagnes de prévention nationales.

Dans l'option « En structure », les groupes d'aliments et modifications physico-chimiques des constituants alimentaires ne sont pas des connaissances exigées pour la certification, en revanche elles peuvent participer à la compréhension de certaines notions spécifiques.

L'étude de l'alimentation rationnelle est référée à l'âge, à l'évolution biologique de l'appareil digestif, à l'état physiologique ou pathologique, à l'activité physique. Il convient de porter une attention particulière sur la prévention de la déshydratation chez la personne peu ou pas autonome.

L'étude des principaux régimes, des allergies et intolérances a pour objectif de préparer les élèves à la vérification lors de la distribution de la conformité des repas aux régimes prescrits. Pour l'option « A domicile » ses connaissances sont également nécessaires pour la conception de repas adaptés.

## 2.2. Proposition de ventilation horaire sur le cycle

### 2.2.1 Répartition par pôle

Proposition de répartition des horaires professionnels (1152 h) sur le cycle de formation

		Option « A domicile »				Option « En structure »			
		Cycle	Proposition de répartition horaire hebdomadaire			Cycle	Proposition de répartition horaire hebdomadaire		
			2 <sup>nde</sup>	1 <sup>ère</sup>	T <sup>le</sup>		2 <sup>nde</sup>	1 <sup>ère</sup>	T <sup>le</sup>
Pôle « Ergonomie - Soins »	Techniques professionnelles	137	1,5	1,5	2	239	2,5	3	3
	Technologie associée								
	Biologie et microbiologie appliquées	216	2,5	2,5	2,5	230	3	2,5	3
Pôle « Animation - Education à la santé »	Techniques professionnelles	144	1,5	2	1,5	187	2	2,5	2
	Technologie associée								
	Sciences médico-sociales	280	3,5	3,5	3	280	3,5	3	3,5
Pôle « Services à b f »	Techniques Professionnelles	309	4	3,5	3,5	162	2	2	1,5
	Technologie associée								
	Nutrition Alimentation	66	1	0,5	1	54	1	0,5	0,5
<b>Total</b>		<b>1152</b>	<b>14</b>	<b>13,5</b>	<b>13,5</b>	<b>1152</b>	<b>14</b>	<b>13,50</b>	<b>13,5</b>

### 2.2.2 Proposition de répartition horaire des savoirs-associés

En annexe 1, se trouve une proposition de durées d'enseignement pour les savoirs associés. Données à titre indicatif, elles sont un repère pour construire les projets et stratégies pédagogiques.



## 2.3. Organisation des Périodes de Formation en Milieu Professionnel

---

### 2.3.1 Objectifs des PFMP

Les périodes de formation en milieu professionnel font partie intégrante de la formation des élèves. Elles sont un facteur déterminant de l'insertion professionnelle.

Elles ont pour objectifs :

- de mettre en œuvre des compétences et mobiliser les savoirs étudiés en formation et d'acquérir des compétences en situation professionnelle et en présence d'usagers ;
- de développer des compétences de communication ;
- de s'insérer dans des équipes de travail pluri professionnelles ;
- de découvrir différents milieux de travail du secteur social et médico-social et de l'aide à domicile et d'en appréhender l'organisation et les contraintes.

Conformément à la législation en vigueur, les candidats doivent satisfaire aux conditions de vaccination et aux autres exigences relatives à la prévention des risques professionnels du secteur. Les circulaires suivantes peuvent être utiles pour rappeler l'obligation vaccinale dans le secteur sanitaire :

- recommandations vaccinales du Haut conseil de la santé publique publiées annuellement dans le Bulletin épidémiologique hebdomadaire ;
- arrêté du 15 mars 91 modifiées par l'arrêté du 29 mars 2005, fixant la liste des établissements ou organismes publics ou privés de prévention ou de soins dans lesquels le personnel exposé doit être vacciné ;
- arrêté du 6 mars 2007 fixant les conditions d'immunisation des personnes visées à l'article L. 3111-4 du code de la santé publique ;
- circulaire N° DGS/SD5C/2007/164 du 16 avril 2007 relative à l'entrée en vigueur et aux modalités d'application des deux arrêtés du 6 mars 2007.

L'intérêt et l'efficacité des périodes de formation en milieu professionnel nécessitent que les équipes pédagogiques mettent en place un accompagnement des élèves, incluant **la préparation, le suivi et l'exploitation pédagogique de ces périodes.**

L'équipe pédagogique doit s'assurer que chacun des lieux permet l'acquisition des compétences attendues.

La négociation des activités est obligatoire en amont de la période. Les activités confiées aux élèves restent dans la limite de compétences du diplôme et permettent les évaluations certificatives.

Les **d** **f** **f** **ef** **n** **enseignement technologique** sont des personnes ressources qui peuvent contribuer au développement des liens avec le milieu professionnel et aider à la constitution d'un réseau partenarial.



### 2.3.2 Propositions de répartition des PFMP

La répartition des P.F.M.P. doit prendre en compte :

- l'option du baccalauréat professionnel avec l'obligation de certains lieux spécifiques ;
- les exigences des réglementations liées aux épreuves certificatives du baccalauréat et à celles du BEP ;
- le projet pédagogique de formation ;
- le contexte socio-économique local.

**Tableau récapitulatif des exigences du référentiel pour la répartition des PFMP**

Durée de 22 semaines	Option « A Domicile »	Option « En Structure »
En seconde	6 semaines en structures sociales, médico-sociales, écoles maternelles, structures d'accueil collectif de la petite enfance *	
En première et terminale	16 semaines dont 8 minimum en terminale	
	10 semaines au moins en secteur de l'aide ou du maintien à domicile	10 semaines auprès de personnes adultes non autonomes
	Les dix semaines servent de support E13, E31 et E33	Les 12 dernières semaines servent de support à E13, E31 et E32

\* *nt les crèches familiales* *tion « A domicile »*

Mise en relation PFMP / épreuves de formation « A domicile »

Epreuves	Durée PFMP	Lieux PFMP	Place de la situation de formation	Modalités
<b>E13</b> Définition de projet	4 semaines minimum	Secteur de l'aide ou du maintien à domicile	Terminale	Evaluation sur dossier en centre de formation prenant appui sur au moins 4 semaines de PFMP effectuées en terminale
<b>E31</b> Accompagnement dans les actes de la vie quotidienne à domicile	4 semaines au moins	Secteur de l'aide ou du maintien à domicile	Fin de première ou Terminale	Evaluation en PFMP à domicile
<b>E32</b> Organisation de formation à domicile			Terminale	Epreuve orale en centre de formation : étude d'une situation empruntée au domaine professionnel
<b>E33</b> Aménagement et équipement de formation		Secteur de l'aide ou du maintien à domicile		Evaluation en centre de formation à partir d'un dossier élaboré au cours d'une PFMP à domicile

Mise en relation PFMP / f f ef

« En structure »

Epreuves	Durée PFMP	Lieux PFMP	Place de la situation e b b dans la formation	Modalités
<b>E13</b> D e f e □ ojet e b d b f f	4 semaines minimum	Établissements de santé ou structures sociales ou médicosociales Écoles élémentaires auprès de l'accompagnant du jeune en situation de handicap Structures d'accompagnement du jeune en situation de handicap	Terminale	Evaluation sur dossier en centre de formation prenant appui sur au moins 4 semaines de PFMP effectuées en terminale
<b>E31</b> T e iène et de confort, de ces à la sonne structure	4 semaines au moins	Etablissements de santé ou structures médico-sociales accueillant des adultes non autonomes	Fin de première ou Terminale	Evaluation en PFMP
<b>E32</b> Q f e b b	4 semaines minimum	Structures médico-sociales accueillant : • des enfants ou • des personnes en situation de handicap • des personnes âgées	Fin de première ou Terminale	Evaluation en PFMP
<b>E33</b> D e f e bd □ e e db □ la santé			Terminale	Evaluation en centre de formation portant sur un dossier réalisé par le candidat

Plusieurs stratégies de répartition peuvent être proposées en fonction des options et du contexte local. Suite aux travaux du plan national de formation, des hypothèses de répartitions des PFMP sur le cycle ont été proposées et commentées ci-dessous.

Q  ef  b    A domicile »

		SEMAINES de PFMP	EVALUATIONS	OBSERVATIONS
STRATEGIE A	2 <sup>nde</sup>	3 (placées de décembre à mars) + 3 (placées d'avril à juin)	<b>EP1 du BEP</b>	Donne la possibilité de travailler le projet de l'élève (découverte plus tôt du milieu professionnel, source de motivation) .  Si 2 lieux différents : découverte variée du secteur professionnel.  Attention : les lieux retenus doivent permettre d'évaluer les activités de service des repas et collations et aide à la prise des repas quel que soit l'âge de l'utilisateur.
	2 <sup>nde</sup>	6 (placées d'avril à juin)	<b>EP1 du BEP</b>	Facilite le placement des élèves dans les structures qui exigent une durée de PMFP plus longue.  Inconvénient : les élèves découvrent plus tardivement le milieu professionnel car la situation d'évaluation est réalisée en fin d'année.  Attention : le lieu retenu doit permettre d'évaluer les activités de service des repas et collations et aide à la prise des repas quel que soit l'âge de l'utilisateur.
STRATEGIE 1	1 <sup>ère</sup>	4 + 4	<b>E31 ou E33</b>	Permet de planifier les évaluations sur les 2 années donc moins d'obligation d'évaluation en terminale. La dernière période peut servir de support d'évaluation à l'une ou l'autre des épreuves. Une seule évaluation par période.
	T <sup>ale</sup>	4 + 4	<b>E13 E31 ou E33</b> selon les épreuves évaluées en première	12 semaines seront alors réalisées dans l'aide à domicile sur le cycle – ce qui pourrait devenir problématique dans certains secteurs géographiques.
STRATEGIE 2	1 <sup>ère</sup>	3 + 5 (à domicile)	<b>E31 ou E33</b>	Permet de planifier les évaluations sur les 2 années donc moins d'obligation d'évaluation en terminale. Seules les périodes de 5 semaines peuvent servir de support d'évaluation, les périodes de 3 semaines sont formatives.
	T <sup>le</sup>	3 + 5 (à domicile)	<b>E13 E31 ou E33</b> selon les épreuves évaluées en première	Permet d'avoir 10 semaines au domicile mais 2 épreuves doivent être évaluées sur une même période.  Les périodes d'une durée de 3 semaines peuvent être jugées trop courtes par certains milieux professionnels.
STRATEGIE 3	1 <sup>ère</sup>	3 + 3	<b>E33 ou aucune évaluation</b>	Attention : 10 semaines en terminale limite la durée de formation en d'enseignement général.  Si évaluation E33 en première : les élèves réalisent 13 semaines en secteur d'aide à domicile.
	T <sup>le</sup>	5 + 5 ou 4+6 ou 6+4	<b>E13 E31 E33</b> si non évaluée en première	Si aucune évaluation en première : nécessité d'évaluer 2 épreuves sur une même PFMP en terminale.  La période de 6 semaines présente un intérêt pour préparer l'épreuve E13. Les périodes d'une durée de 3 semaines peuvent être jugées trop courtes par certains milieux professionnels.

D'autres répartitions sont possibles, elles doivent être étudiées en équipe pédagogique.

Q ☐ ef ☐ b ☐ ☐ ☐ En Structure »

		SEMAINES de PFMP	EVALUATIONS	OBSERVATIONS
STRATEGIE A	2 <sup>nde</sup>	3 (placées de décembre à mars) + 3 (placées d'avril à juin)	EP1 du BEP	<p>Donne la possibilité de travailler le projet de l'élève (découverte plus tôt du milieu professionnel, source de motivation).</p> <p>Si 2 lieux différents : découverte variée du secteur professionnel.</p> <p>Attention : les lieux retenus doivent permettre d'évaluer les activités de service des repas et collations et aide à la prise des repas quel que soit l'âge de l'usager.</p>
	2 <sup>nde</sup>	6 (placées d'avril à juin)	EP1 du BEP	<p>Facilite le placement des élèves dans les structures qui exigent une durée de PMFP plus longue.</p> <p>Inconvénient : les élèves découvrent plus tardivement le milieu professionnel car la situation d'évaluation est réalisée en fin d'année.</p> <p>Attention : le lieu retenu doit permettre d'évaluer les activités de service des repas et collations et aide à la prise des repas quel que soit l'âge de l'usager.</p>
STRATEGIE 1	1 <sup>ère</sup>	4 + 4	E31 ou E32 sur la dernière période	<p>Permet de planifier les évaluations sur les 2 années donc moins d'obligation d'évaluation en terminale.</p> <p>La dernière période peut servir de support d'évaluation à l'une ou l'autre épreuve.</p>
	T <sup>le</sup>	4 + 4	E13 E31 ou E32 selon les évaluations de première	<p>Une seule évaluation par période.</p> <p>12 semaines sont réalisées auprès d'adultes non Autonomes.</p>
STRATEGIE 2	1 <sup>ère</sup>	6	E31 ou E32	<p>Attention : 10 semaines en terminale limite la durée de formation en d'enseignement général.</p> <p>10 à 11 semaines maximum auprès d'adultes non autonomes</p>
	T <sup>le</sup>	5 + 5	E31 ou E32 E13	<p>Si évaluation pour E31 : les 6 semaines de première doivent être positionnées en fin d'année ce qui risque de démotiver les élèves.</p>
STRATEGIE 3	1 <sup>ère</sup>	6	E31 ou E32	<p>Attention : 10 semaines en terminale limite la durée de formation en d'enseignement général</p> <p>La période de 6 semaines en terminale présente un intérêt pour préparer l'épreuve E13.</p>
	T <sup>le</sup>	4 ou 6 + 6 ou 4	E31 ou E32 E13	<p>Si évaluation pour E31 : les 6 semaines de première doivent être positionnées en fin d'année ce qui risque de démotiver les élèves.</p> <p>Possibilité d'avoir uniquement 10 semaines de PFMP auprès d'adultes non autonomes.</p>
STRATEGIE 4	1 <sup>ère</sup>	3 + 4	E31 ou E32	<p>Les périodes d'une durée de 3 semaines peuvent jugées trop courtes par certains milieux professionnels.</p> <p>Permet de planifier les évaluations sur les 2 années donc moins d'obligation d'évaluation en terminale.</p> <p>Une répartition en 2 périodes permet un départ plus tôt en PFMP</p>
	T <sup>le</sup>	4+5 ou 5+4	E31 ou E32 E13	<p>La période de 5 semaines présente un intérêt pour préparer l'épreuve E13.</p> <p>Possibilité d'avoir uniquement 11 semaines de PFMP auprès d'adultes non autonomes dont 7 effectuées en première.</p>

D'autres répartitions sont possibles, elles doivent être étudiées en équipe pédagogique.

Il est également possible, en fonction des contraintes de l'établissement (effectifs élèves, nombre de divisions, occupation des locaux...) et du tissu économique local, de prévoir des départs différés en PFMP.

### 3. Approche pédagogique de la formation

---

#### 3.1 Projet pédagogique de formation

---

Toute activité pédagogique s'inscrit dans un « projet pédagogique de formation » ou une « stratégie globale de formation ». Ce projet prend en compte un maximum de disciplines et les objectifs du diplôme intermédiaire. La mise en œuvre d'une transversalité des enseignements permet de faciliter les apprentissages et de donner du sens à la formation dispensée.

Les professeurs développent ainsi les approches pluridisciplinaires et transversales en s'appuyant sur les spécificités et les convergences des disciplines.

La conception des stratégies pédagogiques prend en compte l'hétérogénéité des élèves et vise à les professionnaliser dès la seconde.

Le projet pédagogique de formation intègre également les projets envisagés dans le cadre de l'accompagnement personnalisé et des activités de projet.

Les activités pédagogiques doivent être construites à partir de contextes professionnels et déclinées en situations professionnelles représentatives.

L'utilisation des TICE et des logiciels professionnels est à intégrer dans l'enseignement de chacun des pôles.

#### 3.2 Démarche pédagogique attendue : une approche par compétences

---

Le référentiel est conçu pour impulser une approche de l'enseignement par compétences.

La compétence est la combinaison des « connaissances » ou « savoirs associés », des « aptitudes » ou « savoirs – faire » et des « attitudes » ou « savoirs – être » (voir fiche en annexe 4 « Approche par compétences »).

Cette démarche s'appuie sur des **contextes professionnels** déclinés en plusieurs **situations professionnelles**. Elle permet ainsi un ancrage professionnel, facteur de motivation de l'élève tout en visant son autonomie.

Certains termes nécessitent néanmoins, quelques explications :

- **Le contexte professionnel** décrit les conditions dans lesquelles l'élève est placé. Il doit permettre de développer l'esprit d'analyse de l'élève. Il concerne à chaque fois que possible les trois pôles :
  - ergonomie - soins ;
  - animation - éducation à la santé ;
  - services à l'utilisateur.

Le contexte doit être le plus proche possible d'une réalité professionnelle (exemples empruntés par exemple au contexte local), il englobe un ensemble d'informations concernant notamment :

- un lieu d'emploi ;
- les personnes à accompagner avec leurs caractéristiques (groupe d'âge, besoins spécifiques du public désigné,...) ;
- le personnel employé dans la structure (titres, fonctions, ...).

Ce contexte peut être étoffé par des documents en veillant à ce qu'ils ne soient pas redondants d'un contexte à l'autre, mais complémentaires dans une progression préalablement définie. Un dossier technique (plan de la structure, règlement intérieur,...) peut étayer le contexte professionnel.

Dans la mesure du possible, il est en relation avec ce qui va être développé en PFMP.



Au fur et à mesure de l'avancée dans la formation, les contextes professionnels doivent se complexifier. L'équipe veillera à varier les publics afin d'éviter l'écueil de travailler d'abord auprès d'un public d'enfants puis ensuite auprès d'un public de personnes en perte d'autonomie. Les contextes professionnels sont au nombre de 4 à 6 par année de formation. Ils sont à adapter en fonction des différentes programmations possibles des PFMP et des périodes de congés scolaires.

- La **situation professionnelle** est la commande faite à l'élève, ce qu'on lui demande de faire. Une situation professionnelle peut être spécifique à chaque pôle ou commune à plusieurs pôles. La situation s'intègre au plan de formation (période dans l'année, ...), et mentionne les activités à réaliser. La situation professionnelle fournit un ensemble d'informations qui doivent permettre la réalisation de plusieurs activités. Leur réalisation nécessite l'apport de connaissances, de savoir-faire et le développement d'attitudes.

La densité des informations apportées et la formulation des situations ainsi que leur complexité doivent permettre une progression de l'acquisition de l'autonomie dans l'analyse de situation.

Il est préférable d'éviter les introductions de ces situations par la formulation « *Vous êtes stagiaire* », qui ne permet pas à l'élève de se projeter en situation de professionnel, mais de préférer des formulations en terme d'activités qui peuvent être également retrouvées progressivement à partir des besoins des personnes désignées du type : « *responsabilité* » ou « *fonction* » ou « *X « fonction » est chargé de* ».

Deux méthodes sont possibles pour mettre en œuvre cette démarche pédagogique :

- Partir des compétences :

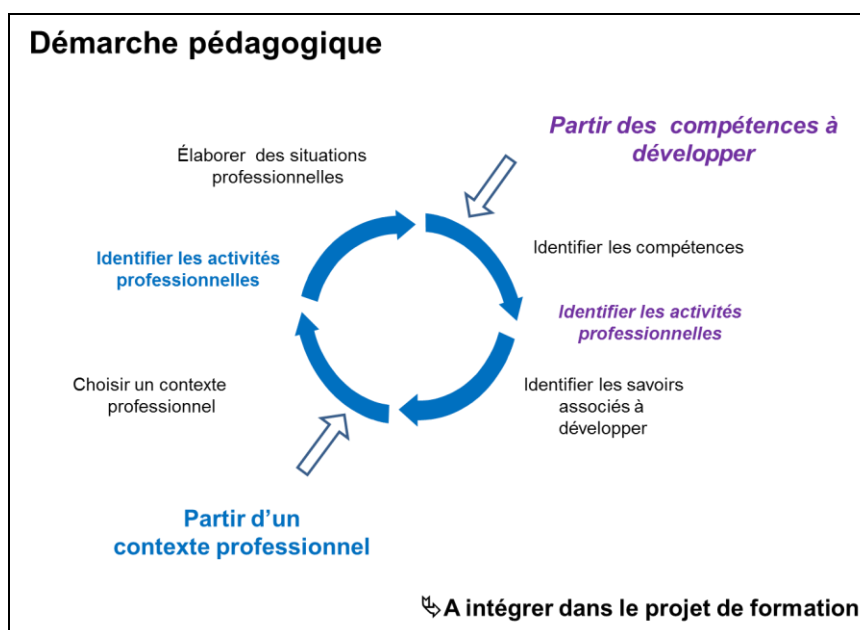
L'équipe pédagogique repère, dans le référentiel, les compétences à développer et détermine les activités à mettre en œuvre.

A partir de ces choix, l'équipe rédige le contexte professionnel et construit les situations professionnelles. Ces dernières doivent clairement faire apparaître les activités demandées à l'élève.

Les savoirs associés à développer sont identifiés pour chaque compétence et activité.

- Partir d'un contexte professionnel :

L'équipe pédagogique identifie les activités professionnelles à réaliser et construit les situations professionnelles. Elle repère ensuite les compétences et les savoirs associés nécessaires aux activités.



Au cours de la démarche, quelle que soit la méthode choisie, des allers-retours entre activités, compétences, savoirs permettent de réajuster contexte et situations.

Le tout doit être **formalisé** : contexte, situations et compétences du référentiel mises en œuvre, savoirs associés développés, place dans la progression.

Un exemple de situation professionnelle en lien avec un contexte professionnel est proposé en annexe 5 de ce guide.

### 3.3 L'accueil des élèves en seconde professionnelle

---

L'accueil des élèves en seconde professionnelle doit retenir toute l'attention des équipes pédagogiques.

Au cours des premières semaines d'entrée en formation, il s'agit d'initier la construction progressive de la professionnalité de l'élève.

Cet accueil doit prendre en compte les éléments suivants :

- les nouvelles de la rentrée : découverte des lieux de vie et de travail ;
- la connaissance par l'élève des métiers préparés, de la filière ;
- l'identification de ses compétences et de ses besoins ;
- le projet personnel de l'élève et sa motivation.

Il doit permettre une rupture avec la « culture - collègue » pour passer à la « culture - voie professionnelle » et à tout ce que cela suppose (attitudes et comportements, langage, gestuelle, tenue...).

Ses objectifs sont les suivants :

- faciliter l'intégration de l'élève dans l'établissement ;
- assurer la cohésion du groupe classe ;
- conforter le projet professionnel de l'élève ou le faire émerger si nécessaire ;
- aider l'élève à s'installer progressivement dans une posture professionnelle.

Lorsqu'un même établissement accueille des élèves dans les deux options du baccalauréat professionnel ASSP, ou dans une classe de seconde commune, il est nécessaire que l'équipe pédagogique s'interroge sur l'intérêt ou non de différencier l'accueil selon les options, notamment pour éviter de mettre en avant les différences et éviter la mise en opposition des deux options.

Si la phase d'accueil est primordiale dans ces sections, c'est également dans un souci de transfert d'attitudes et de positionnement, de l'enseignant vers l'élève. Le référentiel parle lui-même de bienveillance et de bienveillance, « du prendre soin » dans sa dimension non seulement d'aide mais aussi d'accompagnement. La relation qui s'instaure dans ses moments privilégiés entre l'enseignant et l'élève sera celle de référence de l'entrée dans le cursus professionnel du jeune.

Cet accueil sera donc intégré dans le projet pédagogique de l'établissement et réfléchi en amont de la rentrée. Il permettra de commencer à travailler certaines compétences du référentiel.

Les activités développées lors de la phase d'accueil ne doivent pas se limiter à la rentrée scolaire mais se prolonger notamment dans le cadre de l'accompagnement personnalisé.

De plus le projet d'accueil des élèves peut également être intégré globalement dans le projet d'établissement du lycée professionnel.

### 3.4 Accompagnement personnalisé

---

Selon l'article 4 de l'arrêté du 10 février 2009, «

*individualisée, de tutorat, de modules de consolidation ou de tout autre mode de prise en charge pédagogique.*

*Les heures attribuées à chaque division pour la mise en de ces dispositifs peuvent être cumu-  
sions. »*

Il est également rappelé dans la circulaire de rentrée 2009 : «

*dans les grilles horaires des élèves en formation de baccalauréat professionnel, au même titre, au même rang que les enseignements obligatoires. Il sera mobilisé au profit des élèves rencontrant des difficultés, et aussi de ceux qui souhaitent profiter des passerelles qui existent entre les spécialités au sein de la voie professionnelle ou entre cette dernière et les voies générale et technologique, ou*  
».

L'accompagnement personnalisé est donc un espace pédagogique privilégié où les enseignants développent une démarche pédagogique en prenant en compte les **besoins** des élèves. Cet accompagnement d'une durée de 210 h par cycle de 3 ans (2,5 heures hebdomadaires en moyenne) concerne **toutes les disciplines et tous les enseignants**. D'autres acteurs peuvent également associer leurs compétences et leurs moyens pour construire ces actions.

Il vise à apporter des réponses adaptées aux besoins des élèves, c'est à dire prendre en compte l'hétérogénéité des publics, éviter le décrochage, faire réussir et favoriser la poursuite d'études. Toutes les disciplines peuvent contribuer à l'accompagnement personnalisé qui ne doit pas se réduire aux besoins disciplinaires. **Mbddd b f f □ f b □ f □ f □ f □ f □ e □ f □ groupe à effectif réduit.**

Tous les élèves sont concernés par ce dispositif.

Certaines actions nécessitent la constitution de petits groupes, d'autres non. De plus pour une bonne utilisation des heures, il peut être judicieux de regrouper au sein d'un même module des élèves de classes différentes concernés par le même besoin.

Afin de mettre en œuvre l'accompagnement personnalisé, il est indispensable de mettre en place une **évaluation diagnostique** de chaque élève. Cette évaluation n'est pas le seul fait du professeur principal ou du professeur responsable de l'accompagnement personnalisé. L'évaluation doit être menée par l'ensemble de l'équipe pédagogique. Elle est organisée par les établissements et peut prendre diverses formes, notamment d'entretien, afin de positionner l'élève et s'appuie obligatoirement sur les compétences du socle commun de connaissances et de compétences validées au collège et mentionnées dans le livret personnel de l'élève.

Elle vise à identifier les points forts de chacun des élèves et les points à améliorer ainsi qu'à construire un projet pédagogique adapté à leurs profils dans le cadre de l'accompagnement personnalisé ainsi que dans les activités de projet.

Chaque établissement réfléchira, notamment dans le cadre du Conseil pédagogique à la définition de stratégies disciplinaires et/ ou transversales.

## 4. Certification

### 4.1 Le baccalauréat professionnel

#### Epreuves du baccalauréat professionnel ASSP communes aux 2 options

E13	<p><b>D e f e f f e b d d b f f</b></p> <p>PLP + professionnel si possible</p>	<p>Dossier de 15 à 20 pages sur PFMP de 4 semaines au moins</p> <p><b>en terminale</b></p>	<p><b>Oral</b> en centre de formation <b>en terminale</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15 min de présentation</li> <li>• 30 min d'entretien</li> </ul>
E2	<p>Epreuve technologique - <b>Analyse de situation(s) professionnelle(s)</b></p>	<p>Epreuve ponctuelle</p> <p><b>en terminale</b></p>	<p>Ponctuel écrit de 4h analyse de situation(s) professionnelle(s)</p>

#### f f f f f f d f f f e d f » Proposition de planification des b e b b

E31	<p><b>Accompagnement des actes de la vie quotidienne à domicile</b></p> <p>Tuteur + PLP Enseignement professionnel</p>	<p>PFMP de 4 semaines au moins à domicile</p> <p><b>En fin de 1<sup>ère</sup> ou terminale</b></p>	<p>En PFMP</p> <p><b>En fin de 1<sup>ère</sup> ou terminale</b></p>
E32	<p><b>Organisation e ntervention à domicile</b></p> <p>PLP Enseignement professionnel + professionnel si possible</p>	<p><b>Situation</b> empruntée au secteur de <b>b e f e d f</b></p>	<p><b>Oral</b> en centre de formation <b>en terminale</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h30 préparation</li> <li>• 30 min exposé et entretien</li> </ul>
E33	<p><b>Aménagement et équipement de f b d f ivé</b></p> <p>PLP Enseignement professionnel + professionnel si possible</p>	<p><b>Dossier de 10 à 15 pages</b> sur <b>PFMP à domicile</b> en première et terminale</p>	<p><b>Oral</b> en centre de formation <b>en fin de 1<sup>ère</sup> ou terminale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 min de présentation</li> <li>• 20 min d'entretien</li> </ul>

E31	<p>T e f f e f □  <b>confort, de services à la personne en structure</b></p> <p>Tuteur +                  PLP Enseignement professionnel</p>	<p>PFMP de 4 semaines  <b>En fin de 1<sup>ère</sup> ou terminale</b></p>	<p>En PFMP auprès d'adultes non autonomes</p> <p><b>En fin de 1<sup>ère</sup> ou terminale</b></p>
E32	<p>Q f e b b                  Tuteur +                  PLP Enseignement professionnel</p>	<p>PFMP de 4 semaines  <b>En 1<sup>ère</sup> ou terminale :                  conception et conduite</b>                  ef □ □ □ b f e □                  f e b b □ □                  e f □  <b>activité collective</b></p>	<p>En PFMP auprès d'enfants, personnes en situation de handicap, personnes âgées</p> <p><b>En fin de 1<sup>ère</sup> ou terminale</b></p>
E33	<p>D e f e b d □                  e e d b □ □ b □ b</p> <p>PLP Enseignement professionnel +                  professionnel si possible</p>	<p><b>Dossier de 10 à 15 pages sur actions menées au cours de la formation</b></p>	<p><b>Oral en centre de formation en terminale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 min de présentation</li> <li>• 20 min d'entretien</li> </ul>

## 4.2 Le diplôme intermédiaire

Les élèves qui préparent le baccalauréat professionnel en 3 ans, sous statut scolaire, doivent se présenter, en cours de cursus, aux épreuves d'un diplôme intermédiaire de niveau V. Le diplôme retenu est le BEP Accompagnement soins et services à la personne dont l'arrêté de création est daté du 18 août 2011, paru au journal officiel du 6 septembre 2011.

Les référentiels d'activités professionnelles et de certification sont extraits de ceux du baccalauréat professionnel. Pour des raisons de facilité de lecture, les appellations des activités sont identiques à celles de ceux du baccalauréat professionnel mais leur niveau de mise en œuvre est le niveau V.

Les évaluations des épreuves professionnelles, dans le cadre du contrôle en cours de formation, doivent être réalisées avant la fin du 1<sup>er</sup> semestre de la classe de première professionnelle.

La (les) période(s) de formation en milieu professionnel en classe de seconde est (sont) le support d'une partie de l'épreuve EP1 ; elle (elles) doit (doivent) permettre l'évaluation des compétences listées dans la définition de l'épreuve, en particulier celles liées aux techniques de service des repas et des collations, des techniques d'aide à la prise des repas.

Les activités menées durant cette ou ces périodes ne peuvent se limiter aux seules activités de distribution ou d'aide à la prise des repas.

La ou les périodes de formation en milieu professionnel s'effectuent :

- en structure sociale ou médico-sociale,
- en école maternelle
- en structure d'accueil collectif ou structure d'accueil de la petite enfance selon l'option.

## 5. Passerelles

Des passerelles sont proposées avec les diplômes du ministère de l'agriculture.

Une réflexion est engagée sur des passerelles avec les diplômes des autres ministères (santé, affaires sociales, ...).

## Proposition de répartition horaire des savoirs-associés

Savoirs associés		Option « A Domicile »	Option « En structure »	Total D	Total S
<b>NUTRITION ALIMENTATION</b>	1 SOURCES NUTRITIONNELLES			10	4
	1.1 Constituants alimentaires	x	x		
	1.2 Groupes d'aliments	x			
	1.3 Modifications physico-chimiques	x			
	2 ALIMENTATION RATIONNELLE			32	26
	2.1 Besoins nutritionnels	x	x		
	2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant	x	x		
	2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées	x	x		
	2.4 Equilibre alimentaire	x			
	3 – REGIMES ALIMENTAIRES	x	x	6	6
	4 – COMPORTEMENTS ET HABITUDES ALIMENTAIRES	x	x	12	12
	5 – QUALITE SANITAIRE DES ALIMENTS	x	x	6	6
<b>SERVICES A MVTAGER</b>	1- ENTRETIEN DE L'ENVIRONNEMENT DE LA PERSONNE				
	1.1 – Eléments de connaissances communs aux techniques	x	x	9	9
	1.2 – Entretien des locaux et des équipements			22	19
	1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique	x			
	1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle	x			
	1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels		x		
	1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...	x	x		
	1.2.5 Zones à risques		x		
	1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation		x		
	1.2.7 Déchets selon le contexte professionnel <i>caractéristiques, sources, risques</i>	x	x		
	1.3 – Entretien des textiles	x		9	
	1.4 – Technologie des appareils et des matériels			16	8
	1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments	x			
	1.4.2 Matériels et appareils de remise en température	x	x		
	1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge	x			
	1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements	x	x		
	1.5 – Produits de nettoyage et de désinfection	x	x	6	6
	1.6 – Gestion des stocks de produits et de matériels	x	x	4	4
	1.7 – Aménagement des locaux et des espaces			16	10
	1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne	x	x		
	1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité et la sécurité	x			
	1.7.3 Circuits		x		
	2 PREPARATION DES COLLATIONS ET DES REPAS			48	22
	2.1 – Produits alimentaires				
	2.1.1 Produits alimentaires courants	x			
	2.1.2 produits spécifiques	x	x		
	2.2 – Techniques de préparations de repas	x			
	2.3 – Techniques de préparations de collations	x	x		
	2.4 – Techniques de services des repas, des collations	x	x		
	3 GESTION ET ORGANISATION FAMILIALE			11	
	3.1 – Achats alimentaires	x			



	3.2 – Gestion de budget	x			
	3.3 – Gestion des documents	x			
<b>SOINS</b>	1 HYGIENE PROFESSIONNELLE	x	x	4	4
	2 ERGONOMIE ET SANTE AU TRAVAIL			15	15
	2.1 Conditions de travail	x	x		
	2.2 Manutentions manuelles	x	x		
	3 TECHNIQUES DE SOINS D'HYGIENE ET DE CONFORT				
	3.1 La démarche de soins		x		4
	3.2 Soins d'hygiène et de confort de la personne			22	30
	3.2.1 Soins d'hygiène corporelle de l'adulte	x	x		
	3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant	x	x		
	3.2.3 Prévention des risques d'alitement prolongé		x		
	3.2.4 Habillage et déshabillage	x	x		
	3.2.5 Réfection d'un lit vide	x	x		
	3.2.6 Réfection d'un lit occupé		x		
	3.2.7 Différents lits :lits enfants, lits adulte	x	x		
	3.2.8 Berceaux maternité, lits médicalisés		x		
	3.2.9 Accessoires du lit:		x		
	3.2.10 Installation au lit, au fauteuil	x	x		
	3.2.11 Installation pour un repas. Aide aux déplacements	x	x		
	3.2.12 Aide à l'élimination	x	x		
	3.2.13 Matériel :d'aide à la mobilisation ; déplacements		x		
	3.2.13 Matériel :d'aide à la mobilisation ; déplacements	x	x		
	3.2.13 Matériel :d'aide à la mobilisation / repas élimination	x	x		
	3.3 Surveillance de l'état de santé de la personne			4	8
	3.3.1 Paramètres vitaux et principales constantes		x		
	3.3.2 Observation des signes cliniques	x	x		
	3.3.3 Observation du comportement relationnel ou social	x	x		
	3.4 Transmission des informations			2	4
	3.4.1 Transmissions	x	x		
	3.4.2 Transmissions ciblées		x		
3.5 Aide à la prise de médicaments	x	x	6	6	
<b>ERGONOMIE</b>	1 – ACTIVITES D'ACQUISITION OU DE MAINTIEN DE L'AUTONOMIE ET DE LA VIE SOCIALE			16	34
	1.1 Apprentissages et handicap		x		
	1.2 Conduite d'activités pour une personne ou un groupe	x	x		
	1.3 Projet d'animation		x		
	1.4 Conduite d'animation	x	x		
	2 – Animation de réunion de travail	x		10	
	3 – Conduite d'actions d'éducation à la santé				18
	3.1 éducation à la santé promotion ..		x		
	3.2 analyse des besoins		x		
	3.3 préparation de l'action		x		
3.4 mise en œuvre		x			
<b>ANIMATION EDUCATION A LA SANTE</b>	1 – PERSONNES AUX DIFFERENTES ETAPES DE LA VIE ET LES RE-PONSES INSTITUTIONNELLES				
	1.1 La politique de santé publique			10	15
	1.1.1 Notions de démographie et de santé publique	x	x		
	1.1.2 Santé dans le monde+ risques sanitaires		x		
	1.1.3 Organisation sanitaire et sociale en France	x	x		
	1.1.4 Promotion de la santé en faveur des élèves		x		
	1.1.5 Différents systèmes de protection sociale	x	x		
	1.2 Les besoins et les attentes de la personne aux différents âges – Les rythmes de vie	x	x	4	4
	1.3 L'enfant			48	48
	1.3.1 Examens de l'enfant à la naissance	x	x		
	1.3.2 Développement somatique, sensoriel et moteur	x	x		
	1.3.3 Développement affectif, social, intellectuel et psychologique	x	x		
	1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace	x	x		
1.3.5 Développement intellectuel	x	x			
<b>SCIENCES MEDICO6SOCIALES</b>					



	1.3.6 Comportement social	x	x		
	1.3.7 Droits de l'enfant	x	x		
	1.3.8 Protection maternelle et infantile	x	x		
	1.3.9 Accueil collectif	x	x		
	1.3.10 Accueil individuel : assistants maternels	x			
	1.3.11 Ecole maternelle, élémentaire	x	x		
	1.3.12 Accueil de loisirs sans hébergement, séjours de vacances avec hébergement		x		
	1. 4 L'adolescent		x		10
	1.5 L'aide sociale à l'enfance	x	x	6	6
	1. 6 La Famille		x	10	8
	1.6.1 Evolution de la famille	x	x		
	1.6.2 Formes d'union	x	x		
	1.6.3 Autorité parentale	x	x		
	1.6.4 Sécurité sociale : branche famille	x			
	1.7 La personne âgée			40	32
	1.7.1 Vieillesse, sénescence, sénilité	x	x		
	1.7.2 Différents âges de la vieillesse	x	x		
	1.7.3 Vieillesse biologique	x	x		
	1.7.4 Maladie d'Alzheimer	x	x		
	1.7.5 Vieillesse cognitive et psychologique	x	x		
	1.7.6 Perte d'autonomie, dépendance	x	x		
	1.7.7 Facteurs générateurs de la perte d'autonomie	x	x		
	1.7.8 Comportements face au vieillissement	x	x		
	1.7.9 Politique sociale et médicosociale	x	x		
	1.7.10 Sécurité sociale : branche retraite, caisse nationale de solidarité pour l'autonomie	x			
	1.7.11 Les retraites complémentaires	x			
	1.7.12 Etablissements et structures d'accueil	x	x		
	1.7.13 Maintien à domicile	x			
	1.8 La personne handicapée			26	32
	1.8.1 Différents types de handicap	x	x		
	1.8.2 Attitudes face au handicap	x	x		
	1.8.3 Législation en faveur des personnes handicapées	x	x		
	1.8.4 Etablissements en faveur des personnes handicapées	x	x		
	1.8.5 Services spécifiques aux personnes handicapées	x	x		
	1.8.6 Handicap et scolarisation		x		
	1.9 La protection des majeurs vulnérables	x	x	4	4
	1.10 La personne malade			15	20
	1.10.1 Classification des maladies	x	x		
	1.10.2 Conséquences de la maladie	x	x		
	1.10.3 Comportements face à la maladie	x	x		
	1.10.4 Droits du malade		x		
	1.10.5 Etablissements en faveur des malades		x		
	1.10.6 Sécurité sociale : assurance maladie	x	x		
	1.11 La fin de vie et la mort	x	x	10	10
	2 – METHODOLOGIE D'INTERVENTION				
	2.1 La bientraitance - La maltraitance	x	x	10	10
	2.2 Le projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé, projet d'accompagnement	x	x	8	8
	2. 3 Les services à domicile	x		26	
	2.4 Les notions de droit	x	x	8	8
	2.5 L'éthique et la déontologie	x	x	4	4
	2. 6 La qualité			4	14
	2.6.1 Certification des établissements de santé		x		
	2.6.2 Evaluation en EHPAD		x		
	2.6.3 Notion d'analyse des pratiques professionnelles, d'évaluation des pratiques professionnelles, de guides de bonnes pratiques	x	x		
	2.7 Le travail en équipe – La gestion d'équipe – Le tutorat			10	8
	2.7.1 Travail en équipe		x		
	2.7.2 Gestion d'équipe	x			

SCIENCES MEDICO-SOCIALES

2.7.3 Tutorat des stagiaires	x	x		
2.7.4 Accompagnement des nouveaux agents, des bénévoles	x	x		
2.8 La relation personne aidante- personne aidée	x	x	6	6
3 – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET INTERPROFESSIONNELLE			30	30
3. 1 Les formes, rôles et le contexte de la communication	x	x		
3. 2 La communication écrite	x	x		
3. 3 La communication visuelle	x	x		
3. 4 La communication orale	x	x		

## Questions / Réponses sur le baccalauréat professionnel ASSP

**Pourquoi, en sciences médico-sociales, les connaissances relatives à l'adolescence ne figurent que dans l'option « En structure » ?**

La prise en charge d'un adolescent à domicile relève d'autres professionnels. En structure, le titulaire du baccalauréat professionnel peut exercer au contact d'adolescents handicapés, malades,....  
Par ailleurs, les conduites à risque pouvant être liées à l'adolescence sont abordées en PSE.

**Quel est le positionnement du titulaire du baccalauréat professionnel option « A domicile » dans le secteur professionnel ?**

Le titulaire du baccalauréat professionnel option « A domicile » connaît les activités de l'aide à domicile, de l'aide ménagère mais est davantage positionné sur un profil d'assistant de secteur. De fait, les PFMP doivent permettre de réaliser des activités relevant de l'aide à domicile et de l'assistant de secteur.

**Peut-on imaginer qu'une partie d'une PFMP soit réalisée en service administratif ?**

La fonction Communication-Relation doit être systématiquement contextualisée. C'est pourquoi une PFMP uniquement dans un service administratif n'est pas pertinente.  
En ce qui concerne les compétences liées la gestion de petites équipes, notamment dans l'option « à domicile », il est utile qu'au cours des PFMP, le stagiaire participe aux activités du responsable de secteur.

**Existe-t-il des « passerelles » entre les deux options ?**

L'arrêté de création du baccalauréat professionnel ASSP dans son article 8 indique que le titulaire de l'une des deux options de la spécialité peut se présenter à l'autre option. Il ne passe que les épreuves correspondant aux unités spécifiques de l'autre option.

**Quels sont les emplois à l'issue de la formation ?**

Un certain nombre d'emplois a été identifié lors de l'élaboration du diplôme et indiqués dans le référentiel, à l'issue des entretiens menés au sein de la XX<sup>ème</sup> CPC avec les professionnels des deux secteurs.  
Ces secteurs étant en évolution, de nouveaux emplois émergeront.

**Qu'en est-il de l'obligation d'avoir 18 ans pour faire un stage dans certaines structures et réaliser certaines activités professionnelles ?**

Il n'existe pas d'obligation réglementaire exigeant que le stagiaire soit majeur. Il n'en reste pas moins que l'âge des élèves accueillis en milieu professionnel peut poser problème et nécessite une négociation entre les équipes pédagogiques et les responsables de structures.

**Les PFMP en pharmacie d'officine sont-ils possibles selon le projet professionnel ?**

L'annexe PFMP du référentiel ne prévoit pas cette possibilité.

**Pourquoi la possibilité d'une PFMP en école élémentaire accueillant des élèves handicapés a-t-elle été introduite ?**

Cette possibilité a été introduite afin de prendre en compte les missions d'un auxiliaire de vie scolaire (une partie du référentiel bac pro a été articulée avec le référentiel « accompagnant du jeune en situation de handicap »). La PFMP s'effectue auprès d'un accompagnant du jeune en situation de handicap en CLIS ou en inclusion individuelle. Il convient dans ce cas de s'assurer de la qualité de l'encadrement de l'élève. Ce terrain de PFMP peut servir de support pour l'épreuve U13. Cette épreuve pourrait aussi constituer, via la VAE, une première étape vers la qualification des AVS.  
Références : circulaire du 4 juillet 2011 (assistant de scolarisation) BOEN n°37 du 14 octobre 2010 (accompagnant du jeune enfant).

**Peut-on inclure les centres de loisirs dans les structures d'accueil collectif de la petite enfance ?**

Oui, c'est possible si ce centre accueille des enfants de 3/6 ans en veillant à respecter un volume hebdomadaire horaire suffisant, proche du temps complet défini par le code du travail. Ce type de structure peut éventuellement compléter une période de formation en école maternelle (centre de loisirs du mercredi).

Qu'en est-

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT DE SECONDE PROFESSIONNELLE  
Éléments inspirés des travaux de groupe du PNF

**Proposition 1 - en classe de seconde option « A domicile »**

**1- Exemples d'expériences relatives à l'accueil des élèves**

- Marquer un temps fort pour changer de la culture « collège » et faire découvrir celle du lycée.
- Présenter l'année scolaire aux élèves avec les temps forts prévus.
- Mettre en place des entretiens individuels avec les élèves : utiliser une grille support pour guider l'entretien, prendre appui sur le projet d'orientation. Effets positifs : identification plus rapide du profil des élèves, aide pour la mise en place de l'accompagnement personnalisé.

**2- Identification des orientations envisagées pour le projet pédagogique**

Toute l'équipe pédagogique est concernée par cet accueil. Il s'agit d'une culture de l'établissement, il est souhaitable que ces orientations soient inscrites dans le projet d'établissement. C'est un positionnement qui peut être global aux différentes spécialités de baccalauréats professionnels de l'établissement.

**3- Propositions d'activités en vue de l'accueil de la classe de seconde et objectifs visés**

- Travailler sur la représentation qu'ont les élèves du secteur à domicile :
  - o insister sur la diversité des activités et l'encadrement des petites équipes ;
  - o présenter les perspectives de carrière ;
  - o présenter le schéma des formations du secteur sanitaire et social ;
  - o faire témoigner d'anciens élèves.
- Organiser des activités sportives, culturelles ou ludiques qui peuvent permettre de fédérer le groupe et de renforcer les relations avec l'équipe pédagogique.
- Mettre les jeunes rapidement en contact avec des professionnels : Parrainage d'une classe ou partenariat avec une association ou un représentant de structure. Inviter le parrain aux temps forts de l'année scolaire.
- Mettre en place une première séquence commune pour tout l'établissement intitulée « Découvrir mon secteur » qui permet une découverte des métiers dans le cadre du « Parcours Des Métiers et de la Formation » (PDMF) et participe au diagnostic sur les compétences du socle.
- Dès la seconde, prendre appui sur le livret personnel de compétences en travaillant sur les compétences attendues en baccalauréat professionnel afin de mettre en place l'accompagnement personnalisé. Croiser les compétences du livret personnel de compétences et l'entretien individuel d'accueil afin d'obtenir des indications utiles pour l'accompagnement personnalisé.

**4- Prolongements possibles**

- Orientation du projet pédagogique : ouverture culturelle, projets interdisciplinaires,...en prenant appui sur le projet d'accueil.
- Accueil non figé : faire un point régulier sur cette phase d'accueil en mettant en place des entretiens réguliers ; prévoir des activités de remotivation sur une ou deux journées.
- Travail sur l'«accompagnement» au sens large en lien avec la dénomination du baccalauréat professionnel.

## Proposition 2 : la classe de seconde

### Objectifs et exemples d'activités pour les atteindre :

- Faciliter l'intégration dans l'établissement
  - o Repérage des locaux par une visite.
  - o Présentation de l'équipe pédagogique.
  - o Mobilisation d'autres élèves (tutorat pour l'an prochain si il n'y a pas d'autres baccalauréats professionnels.
  - o Prise de connaissance du règlement intérieur.
  - o Préparation d'une collation lors de la première semaine et partage.
  - o Intervention du chef d'établissement.
- Assurer la cohésion du groupe classe
  - o Activités favorisant la connaissance de l'autre, en associant une activité sportive et culturelle, avec la participation de l'ensemble de l'équipe pédagogique.  
Ces activités doivent permettre de contribuer à développer une posture professionnelle.
- Conforter le projet professionnel de l'élève
  - o Interventions de professionnels ciblées sur les métiers préparés par le bac ASSP (inviter des professionnels passionnés, penser au secteur du handicap...).
  - o Fiches métiers.
  - o Ressources audiovisuelles.
  - o Visites de milieux professionnels.
  - o PDMF (parcours des métiers et des formations).
- Aider à s'installer progressivement dans une posture professionnelle
  - o Utilisation de la tenue professionnelle en l'associant à l'image de soi en prenant par exemple des photos avant / après.
  - o Partenariat avec des structures de personnes âgées pour changer les représentations.

## Proposition 3 : la classe de seconde

Les activités proposées déjà expérimentées avec d'autres spécialités.

- Activités ludiques, des activités culturelles ou encore sportives, voire des mini-séjours en plus ou moins grande autonomie des élèves.  
Le bénéfice de ces activités est une cohésion de groupe rapide et assez forte, une meilleure connaissance des élèves et des enseignants, une découverte de l'état d'esprit du groupe.
- Activités sur les compétences de base :
  - o travail autour de la présentation de la filière prenant en compte les différents usagers et en mettant en évidence les attitudes et compétences attendues ou à acquérir ; cette présentation peut aussi être le moyen d'accueillir les parents à la fin de ce temps fort (semaine) pour une présentation par les élèves ;
  - o activités avec les professionnels, sous forme d'invitation ou de visites.
- Activités sur les compétences transversales :
  - o échanges avec le professeur référent ;
  - o participation de professionnels et anciens élèves dès que possible ; ces rencontres peuvent prendre la forme de parrainage de promotion par un professionnel du secteur.Ces activités permettent d'alimenter le dispositif d'accompagnement personnalisé. Elles sont basées sur un entretien individuel, à l'aide d'un questionnaire adapté.
- Prolongements avec :
  - o mise en place de projets adaptés à la classe ;
  - o remobilisation des élèves si nécessaire (bilan d'étapes, activités particulières avant les vacances, ...);
  - o ...

## APPROCHE PAR COMPETENCES

### Document établi à partir de l'intervention effectuée lors du PNF

L'approche d'un enseignement par compétences demande au préalable de s'accorder sur le vocabulaire.

**E** **e f d f df :**

Il existe de nombreuses définitions de la compétence. Le guide d'élaboration des diplômes professionnels propose la suivante : « *Par compétence on entend un ensemble de savoirs, savoir-faire et comportements organisés* »<sup>1</sup>

Savoirs, savoir-faire et comportements seront donc présentés dans le référentiel ASSP ; charge à l'enseignant de les articuler.

Ce que cette définition ne précise pas et qui pourtant se doit d'être un préalable, c'est que toute approche par compétences s'entend située :

« *En formation professionnelle, ce qui est premier, ce sont les situations parce que ce sont celles-ci dont les professionnels et futurs professionnels ont ou auront à « se débrouiller de carac*

*description des res* »<sup>2</sup>

Ainsi se justifient les propositions pédagogiques d'un ancrage des enseignements dans un contexte et des situations professionnelles.

D'autres termes sont utilisés pour définir la compétence : le référentiel du socle commun<sup>3</sup>, tout comme le référentiel de PSE parlent de connaissances, de capacités et d'attitudes.

**D** **f □ □ f f □**

Le terme **capacité** n'est pas utilisé dans le référentiel du bac ASSP, car sujet à controverse. En PSE ou dans le socle commun, il désigne une aptitude cognitive, dans le sens d'une démarche intellectuelle. Ainsi celle de repérer, énumérer, identifier....

**Savoirs** et **connaissances** sont les termes utilisés de façon égale dans nos référentiels pour désigner ce que l'on sait, ce que l'on a appris.

**Les aptitudes** peuvent être pratiques ou cognitives.

Une aptitude pratique correspond à un savoir faire pratique comme de se laver les mains par exemple. Nous avons déjà vu que le terme aptitude cognitive rejoignait celui de la capacité

**Mb** **ef** quant à elle, est

« *lares et professionnelles* »<sup>4</sup> o-

Elle relève donc du rapport de l'apprenant avec son environnement et comme telle, est matière à travailler. Ce qui n'est pas le cas du savoir être qui relève de dispositions personnelles, garanties de l'altérité de chacun. Le mot attitude sera donc préféré à celui de savoir être. Il est également possible de parler de comportement.

<sup>1</sup> Guide d'élaboration des diplômes professionnels – année 2004 – CPC documents

<sup>2</sup> Les situations de travail, références pour les référentiels; Patrick Mayen, Jean François Metral, Claire Tourmen.; P31-46 recherche & formation, 64-2010; INRP

<sup>3</sup> Décret N° 2006-830 du 11-7-2006 concernant le socle commun de connaissances et de compétences

<sup>4</sup> Guide d'accompagnement DP6 (DESCO 2005)



## CONTEXTE et SITUATION PROFESSIONNELS

### Ebauche issue du PNF

*res situations professionnelles.*

***Il ne s'agit en aucun cas d'un modèle applicable en l'état.***

### Contexte

Vous intervenez dans la structure multi-accueil « L'île aux enfants ». C'est un multi-accueil associatif, installé en milieu urbain. Il accueille 20 enfants de 0 à 3 ans sur l'ensemble de la semaine et également des enfants de 3 à 6 ans le mercredi ou pendant les vacances scolaires. Plusieurs professionnels interviennent également régulièrement dans ce multi-accueil :

- une puéricultrice qui dirige cette structure ;
- deux auxiliaires de puériculture ;
- une éducatrice de jeunes enfants ;
- un agent de service possédant le CAP de Petite Enfance.

Ce multi-accueil propose une restauration sur place.

Documents à disposition des élèves : règlement distribué aux parents, plan du multi-accueil, organigramme, projet éducatif.

### Situation professionnelle

*Situation professionnelle déclinée sur le pôle « Ergonomie-Soins ».*

Vous avez à assurer l'habillage et le déshabillage ainsi que les déplacements et installations aux différentes activités d'hygiène, de confort, de repos, d'animation et de repas, des enfants accueillis à « L'île aux enfants » et le rangement après ces activités, sous la responsabilité de la puéricultrice.

#### **Activités qui peuvent être en apprentissage à partir de cette situation :**

- A1 Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage :  
Communication verbale et non verbale contribuant au bien être de la personne.
- C3 Réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation :  
Installation de la personne.  
Aide aux déplacements, transferts.  
Habillage, déshabillage.

#### **Compétences mises en œuvre :**

- 1.1 Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage :  
C112 Créer une situation d'échange.
- 3.3 Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation :  
C334 Aider à l'habillage et au déshabillage.  
C336 Aider à mobiliser et installer une personne pour le repos, les déplacements, des activités,...

#### **Savoirs développés sur le pôle « Soins de la personne » :**

- Biologie :  
Généralité sur les micro-organismes.  
Diversité du monde microbien.  
La peau : flore.
- Techniques professionnelles et technologie associée Ergonomie – Soins :  
La tenue professionnelle (tenue d'activité dans le contexte de la situation).  
L'hygiène des mains.  
Techniques et gestuelles adaptées aux manutentions manuelles.  
Habillage et déshabillage.

#### **Savoirs pouvant être abordés sur les autres pôles à partir du même contexte professionnel (avec les compétences en liaison à développer) :**

- Techniques professionnelles et technologie associée : Animation-Education à la santé :  
Conduite d'activités pour une personne ou un groupe.
- SMS :  
Le développement moteur de l'enfant.  
L'accueil collectif de l'enfant.
- Techniques professionnelles et technologie associée : services à l'utilisateur :  
Techniques de bio nettoyage des locaux, équipements et matériels.  
Technique de préparation de collations.



**Pôle « Animation Education à la santé »**  
**surface prévue option structure 120 m<sup>2</sup> et option domicile 90 m<sup>2</sup>**

**Locaux :**

Réserve  
 Zone de lancement de cours  
 Zone d'animation avec : point d'eau  
 alimentation électrique  
 connexion internet

**Matériels et Equipements :**

- Multimédia dont 5 ordinateurs portables
- Imprimantes laser couleur
- Logiciels de dessin, de présentation, de photo,...
- Scanner
- Armoires de rangement
- Etagères porte-revues
- Panneaux expo amovibles et paper boards
- Meuble bibliothèque
- Livres, revues
- Minichaîne, télévision avec lecteur DVD
- Appareils photos numériques, caméscopes, dictaphones
- Matériels pour travaux d'animation

**Pôle « Tf df □□ b f » -**  
**surface prévue 130 m<sup>2</sup> option domicile et 100 m<sup>2</sup> option structure**

**Locaux**

Zone de lancement de cours

Option domicile : zone buanderie et entretien du linge

Option structure : zone buanderie située soit dans le pôle technique soins ergonomie soit dans le pôle services à l'utilisateur

**Zone préparation alimentaire :**

8 postes de cuisine dont deux avec hottes aspirantes (plan de travail, évier, plaque de cuisson de différents types, fours de différents types, placards pour matériel de cuisine, poubelle)

Zone entretien des locaux

**Matériels et Equipements :**

- Lave linge de type familial
- Sèche linge de type familial
- 4 à 6 tables à repasser
- 4 à 6 fers à repasser dont une centrale vapeur
- Séchoir à linge
- Paniers de linge
- Petit matériel de couture
- Armoires de rangement à linge
- Chariots d'entretien équipés pour bionettoyage
- Chariots de nettoyage équipés avec balais de différentes sortes
- Aspirateur à poussière
- Aspirateur mixte
- Matériel d'entretien des vitres
- 2 marchepieds (2 marches)
- 2 enceintes à micro-ondes dont une dans le pôle soins
- 1 réfrigérateur – 1 congélateur
- 1 lave-vaisselle
- Autocuiseurs
- 2 thermo sondes
- Batteries de cuisine (1 par poste)
- Matériel à pâtisserie
- Bouilloire électrique
- Vaisselle
- Biberons
- Robots, batteur, mixeur
- Balances de ménage, verres doseurs
- Cafetière électrique
- Matériel d'aide au repas
- Fichiers recettes

**Zone de rangement, stockage commune ou à proximité de chaque salle spécialisée**

**Laboratoire de sciences expérimentales** équipés (biologie - microbiologie - physique - chimie)

- Matériel d'observation : microscopes et lames à observer
- Supports d'anatomie
- Matériel pour expérimentations : microbiologie, anatomie - histologie

**Salle informatique**

- avec connexion internet, dédiée à la section (15 postes + 1 poste professeur) ou classe mobile dédiée à la section.
- logiciels spécialisés (planning, transmission ciblée)

**Vidéoprojecteur, écran dans chaque salle**

**Accès à un tableau numérique inter-actifs**

**Revue professionnelle, documents professionnels**

**Vestiaires filles / garçons**

## GLOSSAIRE

**Df** **b f** **b** **c f e b** **f ef** **ef f** **f** **f** **b f** **b** **d** **f e bef**  
**f d** **f ef bd b** **f b b** **f ef besoin.**

**Attestation** : Procédure par laquelle une autorité reconnaît formellement qu'un organisme ou un individu est habilité pour effectuer des tâches spécifiques (AFNOR).

**Tâches professionnelles** : Ensemble de tâches faisant partie d'un métier ou d'un domaine de travail. (Source – Ministère de l'éducation nationale – Guide d'élaboration des diplômes professionnels – CPC Documents n° 2004-7)

**Arrêté** : L'arrêté du 3 mars 2006 précise les contenus et modalités d'obtention de l'attestation de formation aux gestes et soins d'urgence

**AFNOR** : L'Association Française de Normalisation (AFNOR) est l'organisme officiel français de normalisation. Fondée en 1926, l'AFNOR est une association loi 1901 reconnue d'utilité publique. Branche française du CEN (Comité européen de normalisation), elle représente la France à l'ISO (Organisation internationale de normalisation).

**AFSSAPS** : Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé. Cette agence se consacre à assurer la sécurité sanitaire des médicaments, des produits biologiques et aussi des dispositifs médicaux en France.

**Assurance Qualité** : L'assurance de la qualité est un large concept qui couvre tout ce qui peut, individuellement ou collectivement, influencer la qualité d'un produit. Elle représente l'ensemble des mesures prises pour s'assurer que les produits fabriqués sont de la qualité requise pour l'usage auquel ils sont destinés. (Source : <http://qualite.univ-lyon1.fr/glossaire.htm>)

**Autocontrôle** : Contrôle par l'exécutant lui-même du travail qu'il accomplit, suivant les règles spécifiées.

**Autonomie** : L'autonomie est la latitude laissée au salarié de décider et d'agir pour exercer une influence sur son travail et sur les activités de l'entreprise. (Source – Ministère de l'éducation nationale – Guide d'élaboration des diplômes professionnels – CPC Documents n° 2004-7)

**Bientraitance** : La bientraitance est une culture inspirant les actions individuelles et les relations collectives au sein d'un établissement ou d'un service. Elle vise à promouvoir le bien-être de l'utilisateur. Voir ci-dessous « Bonnes pratiques » [anesm](http://www.anesm.fr).

**Bio Nettoyage** : Procédé de nettoyage, applicable dans une zone à risques, destiné à réduire momentanément la bio contamination d'une surface. Il est obtenu par la combinaison appropriée : d'un nettoyage, d'une évacuation des produits utilisés et de la salissure à éliminer, de l'application d'un désinfectant. Les objectifs du bio nettoyage sont déterminés en fonction des objectifs fixés.

**Bonnes pratiques** : Le terme Best practice (librement traduit en "meilleures pratiques, meilleures méthodes, meilleures procédures") provient de l'univers des entreprises anglo-saxonnes. Il indique qu'une entreprise dispose de technologies, de techniques et de procédures de management particulièrement efficaces, ce pour quoi elle est considérée comme entreprise modèle, tout au moins dans ses principaux domaines d'activité. Créée par la loi de financement de la sécurité sociale pour 2007, l'anesm est née de la volonté des pouvoirs publics d'accompagner les établissements et services sociaux et médico-sociaux (ESSMS) dans la mise en œuvre de l'évaluation interne et externe, instituée par la loi du 2 janvier 2002. L'anesm édite régulièrement des guides de bonnes pratiques pour le secteur social et médico-social :

Elle a publié, à ce jour, les recommandations de bonnes pratiques suivantes :

Juin 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accompagnement des jeunes en situation de handicap par les services d'éducation spéciale et de soins à domicile</li> </ul>
Mai 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le partage d'informations à caractère secret en protection de l'enfance</li> </ul>
Mars 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité de vie en Ehpad (Volet 1) : De l'accueil de la personne à son accompagnement</li> </ul>
Octobre 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le questionnement éthique dans les établissements et services sociaux et médico-sociaux</li> </ul>
Mai 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboration, rédaction, et animation du projet d'établissement ou de service</li> </ul>
Avril 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La participation des usagers dans les établissements médico-sociaux relevant de l'addictologie</li> </ul>
Mars 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'exercice de l'autorité parentale dans le cadre du placement</li> </ul>
Janvier 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour un accompagnement de qualité des personnes avec autisme ou autres troubles envahissants du développement</li> </ul>
Novembre 2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concilier vie en collectivité et personnalisation de l'accueil et de l'accompagnement</li> </ul>
Septembre 2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mission du responsable de service et rôle de l'encadrement dans la prévention et le traitement de la maltraitance à domicile</li> </ul>
Juillet 2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La conduite de l'évaluation interne dans les établissements et services visés à l'article L.312-1 du code de l'Action sociale et des familles</li> </ul>
Février 2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accompagnement des personnes atteintes d'une maladie d'Alzheimer ou apparentée en établissement médico-social</li> </ul>
Décembre 2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mission du responsable d'établissement et rôle de l'encadrement dans la prévention et le traitement de la maltraitance</li> <li>• Ouverture de l'établissement à et sur son environnement</li> <li>• Les attentes de la personne et le projet personnalisé</li> </ul>
Juillet 2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La bientraitance</b> : définition et repères pour la mise en œuvre</li> <li>• Conduites violentes dans les établissements accueillant des adolescents : prévention et réponses</li> <li>• Mise en œuvre d'une stratégie d'adaptation à l'emploi des personnels au regard des populations accompagnées</li> </ul>
Avril 2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expression et participation des usagers des établissements relevant du secteur de l'inclusion sociale</li> <li>• Mise en œuvre de l'évaluation interne dans les établissements et services visés à l'article L.312-1 du code l'action sociale et des familles</li> </ul>

**Certification** : Reconnaissance, par un organisme indépendant du fabricant ou du prestataire de service, de la conformité d'un produit, service, organisation ou personnel à des exigences fixées dans un référentiel. (AFNOR)

Démarche volontaire ayant pour objet d'attester au moyen d'un certificat délivré par un organisme tiers, compétent et impartial, qu'un produit industriel, un service, le système qualité d'une entreprise, le personnel enfin est conforme à un référentiel préétabli.

(Source : <http://bioch.ap-hop-paris.fr/accreditation/frame-accreditation.htm>)

**Certification des établissements de santé** : La certification est une procédure d'évaluation externe, indépendante de l'établissement de santé et de ses organismes de tutelle, effectuée par des professionnels, concernant l'ensemble de son fonctionnement et de ses pratiques. Cette procédure a pour objectifs :

- d'améliorer la qualité et la sécurité des soins délivrés au patient ;
- de promouvoir des démarches d'évaluation et d'amélioration ;
- de renforcer la confiance du public par la communication des résultats.

La Haute Autorité de santé (HAS), chargée de la mise en œuvre de la certification, établit avec les acteurs du système de santé des références conçues pour apprécier l'organisation, les procédures et les résultats attendus en termes de gain de santé et de satisfaction du patient. La certification concerne tous les établissements de santé, publics et privés. Elle concerne également les groupements de coopération sanitaire entre établissements de santé et les syndicats inter hospitaliers détenteurs d'une autorisation d'activité de soins, ainsi que les réseaux de santé et les installations de chirurgie esthétique. La certification s'applique à l'établissement de santé au sens juridique du terme ainsi qu'aux activités de l'établissement de santé qui participent directement ou indirectement à la prise en charge du patient. Elle concerne donc l'ensemble des structures et des secteurs d'activité. La certification ne s'applique pas aux activités médicosociales, même lorsque celles-ci s'exercent au sein d'un établissement de santé. (Source : HAS 2007)

**CLP** : Le règlement CLP pour « *Classification, Labelling and Packaging* ». Dans le cadre d'une harmonisation mondiale, le règlement CE n° 1272/2008 du 16 décembre 2008 introduit depuis 2009 un nouveau système de classification, d'étiquetage et d'emballage dans les entreprises. Ce nouveau système, mettant en œuvre les recommandations internationales du SGH (ou Système général harmonisé), va progressivement remplacer le système européen préexistant. Il s'appliquera de façon obligatoire aux substances dès fin 2010 et aux mélanges en juin 2015.

**Compléments alimentaires** : le concept de complément alimentaire a été défini par la directive 2002/46/CE du Parlement européen, transposée par le décret du 20 mars 2006 : « *On entend par compléments alimentaires les denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique seuls ou combi* ». ».

**Contrôle de la qualité** : Système de techniques et d'activités de routine utilisé pour mesurer et contrôler la qualité du produit ou du service à mesure qu'il est développé. Le système de contrôle de la qualité doit permettre de fournir des vérifications périodiques de l'intégrité, de l'exactitude et de la complétude des données, de déceler et de corriger les erreurs, et de documenter l'inventaire des analyses effectuées et de toutes les activités de contrôle de la qualité.

**Déontologie** : fait référence à l'ensemble de principes et règles éthiques (Code de déontologie) qui gère et guide l'exercice d'une profession. Ces normes déterminent les devoirs minimums exigibles des professionnels dans l'accomplissement de leur activité. Ne pas confondre avec éthique professionnelle.

**Démarche qualité** : Approche organisationnelle permettant un progrès permanent dans la résolution des non-qualités. Il s'agit d'une démarche participative, c'est-à-dire à laquelle doit nécessairement participer l'ensemble de l'entreprise et par conséquent nécessairement portée au plus haut niveau hiérarchique.

**Désinfection** : Selon l'AFNOR (NF T 72 101), la désinfection est une opération au résultat momentané permettant sur les surfaces inertes contaminées d'éliminer ou de tuer les micro-organismes et/ou d'inactiver les virus indésirables, en fonction des objectifs fixés. Le résultat de cette opération est limité aux micro-organismes présents au moment de l'opération.

Selon la SFHH, la désinfection est un terme générique désignant toute action à visée antimicrobienne, quel que soit le niveau de résultat, utilisant un produit pouvant justifier *in vitro* des propriétés autorisant à le qualifier de désinfectant ou d'antiseptique.

Ce terme devrait logiquement toujours être accompagné d'un qualificatif, et l'on devrait ainsi parler de:

- désinfection de matériel;
- désinfection des sols et des locaux;
- désinfection des surfaces par voie aérienne;
- désinfection terminale.



**Ethique** : Discipline philosophique pratique (donc se traduit pas des actions, un comportement...) et normative (donc amène à concevoir des règles) dans un milieu naturel et humain. Elle a pour objectif d'indiquer comment les êtres humains doivent se comporter, agir et être, entre eux et envers ce qui les entoure.

**Fiche technique** : est la description méthodique et chronologique des opérations successives à effectuer pour la réalisation d'une tâche, d'un acte de soins. Elle doit être spécifique, doit être validée et remise à jour périodiquement (BO 92 du ministère de la santé). Diverses fiches techniques sont nécessaires pour constituer un protocole.

**Fonctions** : Ensemble d'activités, individuelles ou d'entreprise, concourant à une même finalité. (Source – Ministère de l'éducation nationale – Guide d'élaboration des diplômes professionnels – CPC Documents n° 2004-7)

**Indicateur** : Un indicateur est un outil permettant de mesurer de façon objective un phénomène étudié. C'est un outil décisionnel qui permet de mesurer l'efficacité d'un dispositif mis en place. Un indicateur doit être facile à utiliser. L'ensemble des indicateurs est regroupé dans un document appelé "tableau de bord".  
(Source : <http://qualite.univ-lyon1.fr/glossaire.htm>)

**ISO** : Organisation internationale de normalisation. Il ne s'agit pas d'un acronyme, mais le sigle prend son origine dans le mot grec " iso " lequel signifie égal (cf. isocèle, isotherme). En extrapolant, on peut considérer que " iso " signifie uniforme, normalisé. L'organisation internationale a choisi ce sigle pour sa valeur internationale et linguistiquement neutre.

**Maintenance de premier niveau** : Réglages simples prévus par le constructeur ou le service maintenance, au moyen d'éléments accessibles sans aucun démontage ou ouverture de l'équipement (définition normalisée)

**Mode opératoire** : Liste des opérations à effectuer, méthodiquement ordonnées, afin de réaliser une tâche précise.

**Norme** : Ensemble de règles communes relatif aux caractéristiques d'un produit (ou service) et à son mode de fabrication et de commercialisation.

**Performance** : Niveau d'atteinte d'une action. La performance s'apprécie selon deux axes : l'efficacité de la prestation étudiée, à savoir la réponse apportée aux besoins du client, et l'efficience, à savoir la bonne utilisation des ressources engagées pour apporter cette réponse.

**Pré-désinfection** : Opération utilisant un produit détergent contenant au moins un principe actif reconnu pour ses propriétés bactéricides, fongicides, sporicides ou virucides, c'est-à-dire un produit détergent-désinfectant (SFHH). La pré-désinfection constitue une étape préalable à la désinfection ou à la stérilisation. Selon la SFHH, le terme de décontamination doit être supprimé dans le domaine de la lutte anti-infectieuse. Il doit être réservé à des opérations de nature physico-chimique visant à diminuer un risque de contamination radioactive ou chimique. La SFHH recommande le terme de pré désinfection pour désigner cette étape préalable à la désinfection ou à la stérilisation.

**Procédure** : dans le cadre d'une démarche qualité, la procédure est la manière spécifiée d'accomplir une activité. Elle est toujours normalisée ; La procédure décrit la manière d'accomplir l'action et comporte l'objet, le domaine d'application de l'activité, l'intervenant, la manière de faire, le matériel utilisé et la façon dont est maîtrisée et enregistrée l'action.(norme ISO 9000,2000)

**Processus** : Ensemble d'activités corrélées ou interactives qui transforme des éléments d'entrée en éléments de sortie.

**Projet** : ce terme est très utilisé et peut prendre diverses significations :

**Projet de vie** :

très différent du projet personnalisé ou projet individuel ou projet individualisé

Le projet de vie est défini par la Commission des Droits et de l'Autonomie de la Personne Handicapée (CDAPH) qui siège au sein de la Maison départementale de la personne handicapée. Le projet de vie donne l'orientation et seule la CDAPH est compétente pour définir le projet de vie de la personne.

**Projet d'établissement** ou de service : art.L. 311-8 – Loi 2002-2 – « pour chaque établissement ou service social ou médico-  
tamment en matière de coordination, de coopération et

maximale de 5 ans (...). »

Il précise la dynamique institutionnelle ou la philosophie d'accompagnement de l'institution et donne les axes de travail d'accompagnement aux équipes.



Le projet d'établissement est un référentiel sur lequel s'axe l'évaluation interne tous les 5 ans et l'évaluation externe tous les 7 ans. Ce référentiel constitue un outil pour le personnel ainsi que pour les usagers. Le projet d'établissement peut être décliné en **projet de service**.

**Projet personnalisé :**

La prise en compte des attentes de la personne dans la démarche de projet personnalisé se réfère directement à la recommandation-cadre de l'Agence nationale de l'évaluation et de la qualité des établissements et services sociaux et médico-sociaux sur *la Bienveillance* et s'inscrit dans le droit fil des principes de la loi n° 2002-2 du 2 janvier 2002 rénovant l'action sociale et médico-sociale.

Le terme de « **projet personnalisé** » :

- témoigne explicitement de la prise en compte des attentes de la personne (et/ou de son représentant légal) ;
- englobe la question de l'individualisation. Le projet personnalisé peut s'appuyer sur des activités et prestations individuelles et/ou collectives ;
- permet d'inclure différents volets plus spécifiques dont il organise l'articulation (volet éducatif, pédagogique, de soins...);
- est déjà largement utilisé sur le terrain ;
- convient à l'ensemble du secteur social et médico-social ;
- est celui qui figure dans le cahier des charges de l'évaluation externe.

**Protocole** : Description précise d'une procédure, d'un mode opératoire à suivre (à respecter) dans des travaux de terrain (prélèvements) ou de laboratoire (analyses) ou tout autre activité de réalisation d'essais. La mise sous assurance qualité nécessite une formalisation rigoureuse des protocoles. « Le protocole est un descriptif de techniques à appliquer et/ou de consignes à observer ». Il est une aide à la décision à l'usage des acteurs concernés par son application. Il permet d'adapter les soins en fonction des besoins et de l'état de santé du malade. Il est considéré comme un référentiel puisqu'il indique le standard de soins (ou norme optimale de qualité à atteindre).

**Qualité** : La terminologie a évolué avec le temps :

La «Qualité» peut se définir comme la capacité à atteindre les objectifs opérationnels visés. La norme ISO 9000:2000 la définit comme « l'aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences ».

Dans la pratique la qualité se décline sous deux formes :

- qualité externe : satisfaction des clients. Il s'agit de fournir un produit ou des services conformes aux attentes des clients afin de les fidéliser et ainsi améliorer sa part de marché.
- qualité interne : amélioration du fonctionnement interne de l'entreprise. L'objet de la qualité interne est de mettre en œuvre des moyens permettant de décrire au mieux l'organisation, de repérer et de limiter les dysfonctionnements. La qualité interne passe par une étape d'identification et de formalisation des processus internes grâce à une démarche participative.

**Risque** : Combinaison de la probabilité et de la (des) conséquence(s) de la survenue d'un événement dangereux spécifié.

**Risque acceptable** : Risque qui a été réduit à un niveau tolérable pour un organisme en regard de ses obligations légales et de sa propre politique de santé et de sécurité au travail. (*OHSAS 18001*)

**Sécurité** : Absence de risque de dommage inacceptable. (*OHSAS 18001*)

**Tâches professionnelles** : Ensemble d'opérations élémentaires mises en œuvre pour réaliser le travail prescrit. (Source – Ministère de l'éducation nationale – Guide d'élaboration des diplômes professionnels – CPC Documents n° 2004-7)

**Transmission ciblée** : il s'agit d'une méthode qui sert à organiser et structurer les informations écrites concernant le patient de manière relationnelle pour en assurer une lecture rapide et efficace. Cela peut être un énoncé concis qui attire l'attention du soignant sur le ou les problèmes du jour que présente le patient, complétant ainsi le diagramme de soins autant que de besoin.

## SITOGRAPHIE

Les contenus et les compétences identifiés dans le référentiel du baccalauréat professionnel Accompagnement Soins et Services à la personne nécessitent une veille documentaire particulièrement importante.

Ce guide référence quelques sites particulièrement utiles pour la recherche de supports pédagogiques mais aussi pour l'actualisation régulière des connaissances des professeurs.

Cette liste n'est pas exhaustive. Il convient de l'enrichir et de l'actualiser régulièrement en privilégiant la consultation de sites officiels.

- Réseau National de Ressources en Sciences Médico - Sociales : <http://rnrsms.ac-creteil.fr/spip>
- Haute autorité de santé : [www.has-sante.fr/portail](http://www.has-sante.fr/portail) et notamment : « recommandations professionnelles » [http://www.has-sante.fr/portail/display.jsp?id=c\\_5233&pcid=c\\_5233](http://www.has-sante.fr/portail/display.jsp?id=c_5233&pcid=c_5233)
- Haut conseil de la santé publique : <http://www.hcsp.fr/>
- Ministère du travail, de l'emploi, de la santé (secteur santé) Des dossiers sur les pathologies (dossiers de la santé de A à Z) : <http://www.sante.gouv.fr/>
- ANSES Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail <http://www.anses.fr/>
- Centre national de la recherche scientifique : <http://www.cnrs.fr/>
- Institut Pasteur <http://www.pasteur.fr/ip/easysite/pasteur/fr>
- Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé <http://www.afssaps.fr/>
- Agence nationale de l'évaluation et de la qualité des établissements et services sociaux et médico-sociaux : <http://www.anesm.sante.gouv.fr>
- Institut de veille sanitaire (dossiers sur des pathologies, statistiques, calendriers vaccinal) : <http://www.invs.sante.fr/>
- Institut national de la santé et de la recherche médicale : <http://www.inserm.fr/>
- Haut conseil de la santé publique. Notamment en ligne des articles de la revue actualité et dossier de la santé publique : <http://www.hcsp.fr/explore.cgi/accueil?ae=accueil>
- Agence nationale des services à la personne : <http://www.servicesalapersonne.gouv.fr/ANSP.cml>
- Référentiel de l'agrément des assistants maternels à l'usage des services de protection maternelle et infantile : [www.solidarite.gouv.fr/IMG/pdf/Referentiel\\_PMI\\_bdef.pdf](http://www.solidarite.gouv.fr/IMG/pdf/Referentiel_PMI_bdef.pdf)
- Institut national de prévention et d'éducation à la santé : <http://www.inpes.sante.fr>

- Revitalys (projet européen) , module interactif en ligne pour « Professionnaliser l'assistance aux handicapés", est disponible en 4 langues, dès maintenant sur : <http://dafco.ac-nancy-metz.fr/claroline/revitalys/>  
Identifiant (Login) : revitalys /Mot de passe (Password): revitalys
- Nutrition santé & plaisir : <http://www.mangerbouger.fr>
- Site interactif Rubrique « Connaître les métiers ». Voir Dossier métiers : « Travail, Social, Services » et « Santé » : [www.citedesmetiers.fr](http://www.citedesmetiers.fr)
- Site interactif de présentation des métiers : vidéo, fiches métiers : [www.citedesmetiers.fr](http://www.citedesmetiers.fr)
- Site du Conseil Régional PACA : approche socio - économique des secteurs d'activité et des métiers, vidéo, fiches métiers : <http://metiers.regionpaca.fr/>
- Fiches métiers : Rubrique « Métiers » : « Soigner et Aider » : [www.cidj.com](http://www.cidj.com)
- Portail des métiers de la santé et du social : <http://www.metiers.santesolidarites.gouv.fr> :
- UNA (Union Nationale de l'Aide, des soins et des Services aux domiciles) : <http://www.una.fr/accueil.html> : Présentation du secteur de l'intervention à domicile et de ses métiers, offres d'emploi
- ADESSA - Réseau des associations d'aide à domicile. Fiches métiers, liens vers d'autres sites autour de l'aide à domicile et la personne âgée: <http://www.federation-adessa.org/> :
- Institut de veille sanitaire : <http://www.invs.sante.fr/>
- Liste actualisée de la **réglementation** concernant la **désinfection** : [http://nosobase.chu-lyon.fr/Reglementation/Desinfection\\_Sterilisation.html](http://nosobase.chu-lyon.fr/Reglementation/Desinfection_Sterilisation.html)
- Société Française d'Hygiène Hospitalière : édition en septembre 2010 d'un guide « Surveiller et prévenir les infections associées aux soins » : <http://www.sf2h.net/>
- Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle ; [www.cerim.org](http://www.cerim.org)
- Ministère de l'agriculture, de l'alimentation , de la pêche de la ruralité et de l'aménagement du territoire <http://alimentation.gouv.fr>
- Institut Français pour la Nutrition [www.ifn.asso.fr](http://www.ifn.asso.fr)
- Pour accéder rapidement aux informations en santé, cet outil documentaire est destiné aux professionnels travaillant dans le domaine des soins, de la santé, ou du secteur social : <http://www.recherchesante.fr>
- Outil de recherche pour des articles médicaux : <http://doccismef.chu-rouen.fr/servlets/Simple>