**ACADÉMIE
MARTINIQUE**

**BAC PRO ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE
OPTION STRUCTURE
U31 – SOINS D'HYGIENE ET DE CONFORT, DE SERVICES A LA PERSONNE [Coef.4]**

Session :

GRILLE D'EVALUATION DEFINITIVE

**ACADÉMIE
MARTINIQUE**

**BAC PRO ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE
OPTION STRUCTURE
EP1 : TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER – SITUATION EN ENTREPRISE
DIPLOME INTERMEDIAIRE (BEP ASSP) [Coef.3]**

Session :

GRILLE D'EVALUATION DEFINITIVE

ETABLISSEMENT

NOM : Prénom :

COMPETENCES	Compétences ou critères d'évaluation	APPRECIATIONS				Note EP1	Note E31
		TB	B	I	TI		
C1.1.2 Créer situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage	- respect des règles déontologiques - adaptation de l'attitude et de la tenue - qualité de l'écoute - qualité de l'expression	2 – 1,5	1	0,5	0		
C12 – Communiquer avec équipe, professionnels, services, partenaires	C121-Recueillir, sélectionner ordonner les informations C125-Transmettre informations, assurer continuité accompagnement C128-Intervenir en tant que représentant du service lors de réunions	2 – 1,5	1	0,5	0		
C21 – Organiser le travail en équipe professionnelle	C211-s'inscrire dans une équipe professionnelle (identification du statut et des compétences des membres de l'équipe, identification des limites de compétences liées à sa fonction, partage des informations nécessaires au travail en équipe.... C212-Planifier ses activités de travail	2 – 1,5	1	0,5	0		
C22 – Participer à formation, encadrement stagiaires – Accueillir nouveaux agents,	C221-Présenter le service, les personnels, leurs fonctions C222-Présenter les documents utilisés dans le service C223-Montrer, justifier modalités réalisation techniques prof	1	0,5	0,25	0		
C 2 3 1 Repérer personnels, instances chargées gestion et contrôle qualité C 2 3 3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité	C231-Repérer personnels, instances chargées gestion et contrôle C232-Participer à élaboration ou amélioration outils ou docs qualité C233- Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité C235-Participer à démarche prévention infections nosocomiales, soins	1	0,5	0,25	0		
C 3 2 1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne C 3 2 2 Identifier et évaluer les besoins et capacités de la personne	- identification exacte des habitudes de vie et des souhaits - évaluation précise des potentialités et souhaits - respect intimité personne et de s vie privée	2 – 1,5	1	0,5	0		

COMPETENCES	Compétences ou critères d'évaluation	APPRECIATIONS				Note EP1	Note E31
		TB	B	I	TI		
C24– Gérer stocks, matériels	C241-Evaluer les besoins en produits et matériels C241-Evaluer les besoins en produits et matériels C243-rédiger bon de commande et assurer le suivi des commandes	1	0,5	0,25	0		
C31 – Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne	C312-Mettre en œuvre des techniques de bionettoyage C314- Surveiller maintenir état fonctionnement lit, aides techniques, C315-Préparer matériels en vue de stérilisation C316-Assurer tri, acheminement linge, matériels, déchets	3-2,5	2-1,5	1	0,5-0		
C33 – Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne	C331-Aider à la réalisation des soins d'hygiène corporelle de l'adulte C332-Assurer soins d'hygiène corporelle adulte (toilette, douche, bain) C334-Aider à l'habillage et au déshabillage - C335-Assurer la réfection d'un lit inoccupé ou occupé C336-Installer, aider à mobiliser pour repos, déplacements, activités C337-Prévenir les risques d'alitement prolongé	5-4	3,5-2	1,5-1	0,5-0		
C35 – Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence	C351-Observation comportement relationnel, social, attitude C352-Identifier les signes de détresses, de douleur, les anomalies C353-Mesurer les paramètres vitaux et les transcrire C354-Aider à la prise des médicaments C355-Evaluer caractère urgent d'une situation, agir en conséquence	2 – 1,5	1	0,5	0		
C 3 6 4 Distribuer des repas ou des collations	- respect des normes de remise en température - vérification du respect des régimes - mise en œuvre de conditions optimales - prise en compte des possibilités de la personne - respect des règles d'hygiène et de sécurité - prévention de la déshydratation	7-5,5	5-3,5	3-2,5	2-0		
		2 – 1,5	1	0,5	0		
C 3 6 6 Aider à la prise des repas	- installation confortable et sécurisée - respect de la température - respect des potentialités, de l'autonomie - respect du rythme de la personne - transmission correcte des observations relatives à la prise du repas	6-5	4,5-3	2,5-2	1,5-0		
		1	0,5	0,25	0		
TOTAL						/20	/20

Appréciations : _____

Enseignant (nom et signature)

Tuteur (nom et signature)

Cachet de la structure