

| | |
|--|---------------------------|
| FICHE D'ÉVALUATION Baccalauréat professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne - option A « à Domicile » | Nom, prénom du candidat : |
| Contrôle en cours de formation Période de Formation en Milieu Professionnel Sous - Epreuve E31 (U31) : Accompagnement des actes de la vie quotidienne à domicile | Date : SESSION : 2 |

COMPETENCES ET CRITERES

| COMPETENCES | CRITERES Ne retenir que les critères observés pour l'appréciation des compétences | APPRECIATION* | | | | Barème Note |
|--|---|---------------|---|---|----|----------------|
| | | -- | - | + | ++ | |
| Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires | Respect des règles déontologiques, adaptation de la tenue et de l'attitude, qualité de la communication, identification de la demande et détermination des priorités et pertinence de la réponse. Recueil, sélection et classement des informations relatives à l'utilisateur, respect du positionnement professionnel. | | | | | /3 |
| Organiser le travail en équipe professionnelle Participer à la formation et à l'encadrement de stagiaire – Accueillir de nouveaux agents, des bénévoles Participer au contrôle et à la gestion de la qualité Gérer les stocks et les matériels | Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires du service, respect du temps imparti...) Présentation du service, des personnels, des documents utilisés. Signalement des anomalies, analyse des risques professionnels, proposition de moyens de prévention adaptés. Suivi correct de l'état des stocks. | | | | | /3 |
| Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne | Maîtrise des techniques d'entretien : - des locaux, des équipements, des matériels - du linge Respect des souhaits et habitudes de la personne, qualité du résultat, respect des règles de sécurité et d'ergonomie. | | | | | /4 |
| Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation ▪ aide aux soins d'hygiène corporelle ▪ aide à l'habillage et au déshabillage ▪ réfection d'un lit inoccupé ▪ aide à la mobilisation Surveiller l'état de santé de la personne et agir en conséquence | Intégration dans la démarche de soin : Prise en compte des besoins et priorités, respect des capacités et de l'autonomie de la personne. Mise en oeuvre justifiée des gestes techniques conformément : - aux règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - à la pudeur et au confort de la personne Comportement relationnel adapté, contrôle des paramètres de confort, qualité du résultat. Transmission des actions accomplies et des observations. Repérage des changements du comportement ou des attitudes et des signes cliniques (vomissements, couleur et aspect de la peau, ...) Identification des signes de détresse et anomalies, installation de la personne adaptée à la situation, alerte des professionnels concernés. Aide à la prise de médicament conformément à la prescription médicale | | | | | /5 |

*Légende : ++ (très bien), + (bien), - (insuffisant), -- (très insuffisant)

| COMPETENCES | CRITERES Ne retenir que les critères observés pour l'appréciation des compétences. | APPRECIATION | | | | Barème Note |
|--|---|--------------|---|---|----|----------------|
| | | -- | - | + | ++ | |
| Concevoir, préparer distribuer des repas et collations équilibrés et aider à la prise des repas : <ul style="list-style-type: none"> ▪ aider à l'élaboration ou élaborer un menu équilibré ▪ réaliser des achats alimentaires en conséquence ▪ préparer le repas ou la collation distribuer, aider à la prise des repas ▪ conserver les aliments | Prise en compte des régimes, des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne, des aliments à disposition. Respect du budget alloué. Maîtrise des techniques, respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire, d'économie et de sécurité. Présentation soignée adaptée à la personne. Remise ou maintien en température. Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation Installation confortable et sécurisée, respect du rythme de la personne. Transmission des observations concernant la prise de repas. Respect de la température et des durées de conservation. | | | | | /5 |

**Légende : ++ (très bien), + (bien), - (insuffisant), -- (très insuffisant)*

| | |
|--------------|-------------|
| TOTAL | / 20 |
|--------------|-------------|

| | |
|----------------------------|-------------|
| PROPOSITION DE NOTE | / 80 |
|----------------------------|-------------|

La proposition de note attribuée doit rester confidentielle.

APPRECIATION GENERALE :

Date :

Structure d'accueil :

Nom et qualification du professionnel :

Nom du professeur :

Signature

Signature