

# Dossier de contrôle en cours de formation

## BEP Accompagnement, soins et services à la personne

Session 201 .....

Le dossier contient :

- les situations d'évaluation
- les grilles de notation

**Nom et prénom du candidat :** .....

### Relevé des notes de CCF

EP1 : Techniques de services à l'utilisateur

**S1** : Centre de formation ..... / 20

**S2** : Milieu professionnel ..... / 20

**Moyenne des deux situations : ..... / 20**

**Coefficient 6 ..... / 120**

EP2 : Soins, hygiène et confort

**S3** : Centre de formation ..... / 20

**Coefficient 6 ..... / 120**

**Total ..... / 240**

\* Notation en demi-points et « AB » pour les candidats absents

Académie de Guyane	Epreuve EP1 Techniques de services à l'utilisateur			BEP ASSP
	Fiche d'évaluation CCF <b>S1 pratique</b>			Coefficient : 3
	Milieu professionnel : .....			SESSION : 201 ...

NOM et Prénom du candidat : .....

Activité : Bilan de(s) période(s) de formation en milieu professionnel portant sur :

- Le service des repas et des collations
- L'aide à la prise des repas

**Le formateur rencontre le tuteur à l'issue de la période d'apprentissage pour établir la note à partir de cette grille.**

COMPETENCES	BAREME				NOTE
	TB	B	I	TI	
<b>C1.1.2 Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de l'entourage</b> <i>Respect des règles de déontologie, Adaptation de l'attitude et de la tenue, Qualité de l'écoute</i>					/5
<b>C2.1.1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle</b> <i>Identification du statut et des compétences des différents membres de l'équipe, Identification des limites de compétences liées à sa fonction</i>					/5
<b>C2.3.1 Repérer les personnels et les instances chargées de la gestion et du contrôle qualité</b> <i>Identification correcte des instances et des personnels</i> <b>C2.3.3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité</b> <i>Signalement des anomalies et dysfonctionnement repérés<sup>1</sup></i> <b>C3.2.1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne</b> <i>Identification des habitudes de vie et des souhaits de la personne</i> <b>C3.2.2 Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne</b> <i>évaluation des potentialités et des difficultés respect de l'intimité de la personne</i>					/10
<b>C3.6.4 Distribuer des collations ou des repas</b> <i>Remise en température, Vérification du respect des régimes</i> <i>Prise en compte des possibilités de la personne, Respect des règles d'hygiène et de sécurité, Distribution de boissons</i>	20-15	14-10	9-5	4-0	/20
<b>C3.6.6 Aider à la prise des repas</b> <i>Installation confortable et sécurisée, Respect de la température, Aide dans le respect de l'autonomie, Respect du rythme de la personne, Transmission des observations concernant la prise de repas</i>	20-15	14-10	9-5	4-0	/20

/60

**Total EP1 Milieu professionnel ..... / 20**

**Nom et signature des jurys**

Académie de Guyane	Epreuve EP1 Techniques de services à l'utilisateur		BEP ASSP
	Fiche d'évaluation CCF <i>S2 pratique et écrite</i>		Coefficient : 3
	Centre de formation : .....		SESSION : 201 ...

NOM et Prénom du candidat : .....

**Activité :** Réalisation d'un plat destiné à un repas pour 2 à 4 personnes ou d'une collation  
Entretien du linge et/ou des locaux et/ou des équipements ou la réalisation d'un bionettoyage

COMPÉTENCES					APPRÉCIATIONS				NOTE				
					TB	B	I	TI					
					8-6	5-4	3-2	1-0					
C.2.1.2 - Planifier ses activités de travail (cf. fiche d'organisation) <i>Organisation respectant la priorité des activités</i>					<input type="checkbox"/>					/8			
À DOMICILE			<input type="checkbox"/>	EN STRUCTURE		<input type="checkbox"/>							
							16-13	12-8	7-4	3-0			
C.3.1.1 - Mettre en œuvre des techniques de nettoyage	Locaux		<input type="checkbox"/>	C.3.1.2 - Mettre en œuvre des techniques de bionettoyage	Locaux		<input type="checkbox"/>						
	Matériels, équipements		<input type="checkbox"/>		Matériels, équipements		<input type="checkbox"/>						
C.3.1.3 - Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge <i>Tri du linge, Lavage, Repassage et pliage du linge, Réfection du linge qualité du résultat</i>					<input type="checkbox"/>	C.3.1.6. - Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets <i>Respect des circuits propre/sale Respect des protocoles et procédures Respect des règles d'hygiène</i>		<input type="checkbox"/>			/16		
C.3.6.2 – Préparer des repas <i>Maîtrise des techniques, Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire, Respect du temps imparti Présentation soignée et adaptée à la personne</i>					<input type="checkbox"/>	C.3.6.3 – Préparer des collations		<input type="checkbox"/>	16-13	12-8	7-4	3-0	/16
C.3.6.3 – Préparer des collations <i>Maîtrise des techniques, Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire, Respect du temps imparti Présentation soignée et adaptée à la personne</i>					<input type="checkbox"/>								
									<b>TOTAL :</b>	<b>/40</b>			

APPRÉCIATIONS SUR LE TRAVAIL RÉALISÉ		
NOTE PARTIE PRATIQUE /40	_____	
NOTE PARTIE ÉCRITE /20	_____	
NOTE EP1 EN CENTRE /60	_____	

**Total EP1 Centre de formation ..... / 20**

Nom et signature jury

<b>Académie de Guyane</b>	<b>Epreuve EP2 Soins, hygiène et confort</b>	<b>BEP ASSP</b>
	<b>Fiche d'évaluation CCF</b> <span style="color: red;"><i>S3 écrite et pratique</i></span>	<b>Coefficient : 6</b>
	<b>Centre de formation:</b> .....	<b>SESSION : 201 ...</b>

NOM et Prénom du candidat : .....

**Activité :** A partir d'une situation professionnelle donnée, le candidat, en assurant une communication adaptée, réalise un soin d'hygiène chez l'enfant, réalise un habillage ou un déshabillage, réalise la réfection d'un lit inoccupé.

COMPETENCES	BAREME				NOTE
	TB	B	I	TI	
<b>C1.2.1 Recueillir, sélectionner et ordonner des informations</b> (assurer une communication adaptée) <i>Recueil d'informations récentes et diversifiées            Vérification de la fiabilité des sources d'information, Utilisation des TIC            Pertinence de la sélection des données</i>	10-8	7-5	4-2	1-0	/10
<b>C1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement</b> <i>Organisation respectant la priorité des activités</i>	10-8	7-5	4-2	1-0	/10
<b>C2.4.1 Évaluer les besoins en produits et matériel</b> <i>Suivi correct de l'état des stocks, Signalement des anomalies</i>	10-8	7-5	4-2	1-0	/10
<b>C3.3.3 Réaliser la toilette de l'enfant</b> <i>Organisation en adéquation avec l'environnement            Prise en compte des besoins et priorités            Respect des capacités et de l'autonomie de la personne            Mise en œuvre justifiée des gestes (respect de l'hygiène, de sécurité,            d'économie et d'ergonomie, de la pudeur et au confort)            Comportement relationnel adapté, Qualité du résultat            Respect des protocoles</i>	20-15	14-10	9-5	4-0	/20
<b>C3.3.4 Aider à l'habillage et au déshabillage</b> <i>Attitude éducative et stimulante            Intervention dans le respect des capacités, de l'autonomie de la personne            Respect de la culture et de la pudeur</i>	20-15	14-10	9-5	4-0	/20
<b>C3.5.5 Assurer la réfection d'un lit inoccupé</b> <i>Choix du linge            Respect des règles de l'hygiène, de confort et d'ergonomie et de sécurité            Respect de la pudeur, des capacités, des désirs et des habitudes de vie            Comportement relationnel</i>	20-15	14-10	9-5	4-0	/20
<b>TOTAL →</b>					<b>/90</b>

		APPRÉCIATIONS SUR LE TRAVAIL RÉALISÉ
<b>NOTE PARTIE PRATIQUE /90</b>	_____	
<b>NOTE PARTIE ÉCRITE / 30</b>	_____	
<b>NOTE EP2 /120</b>	_____	

**Total EP2 Centre de formation ..... / 20**

**Nom et signature des jurys**