

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 en Période de Formation en Milieu Professionnel Sous - Epreuve E31 (U31) : Accompagnement des actes de la vie quotidienne à domicile	Date : SESSION : 20

COMPETENCES ET CRITERES

Compétences	Critères d'évaluation	TB	B	I	TI	Barème Note
C 11 Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage	Organisation adaptée des conditions d'accueil de la personne et de son entourage Respect des règles déontologiques Adaptation de la tenue et de l'attitude Qualité de la communication Identification de la demande et détermination des priorités Pertinence et efficacité de la réponse Pertinence de l'orientation vers des services ou partenaires dans la limite de ses compétences					/4
C 12 Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires	Recueil, sélection et classement des informations Utilisation des TIC Dossiers complets et conformes aux protocoles de transmission Respect du positionnement professionnel					
C 2.1 Organiser le travail en équipe professionnelle	Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service ...)					/3
C 22 Participer à la formation et à l'encadrement de stagiaire – Accueillir de nouveaux agents, des bénévoles	Clarté et précision de la présentation du service, des personnels, des documents utilisés					
C 23 Participer au contrôle et à la gestion de la qualité	Identification des instances et des personnels chargés de la gestion et du contrôle qualité Signalement des anomalies et dysfonctionnements repérés Analyse des risques professionnels Proposition de moyens de prévention adaptés					
C 2.4 Gérer les stocks et les matériels	Suivi correct de l'état des stocks					/3
C 31 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					

Compétences	Critères d'évaluation	TB	B	I	TI	Barème Note
C 33 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	Organisation en adéquation avec l'environnement Prise en compte des besoins et priorités, démarche de soin 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 Prise en compte de la prévention des infections liées aux soins Respect des protocoles Transmission des actions accomplies et des observations					/5
C 35 Surveiller l'état de santé de la personne et agir en conséquence	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 Alerte des professionnels concernés Installation de la personne adaptée à la situation Aide à la prise de médicament conformément à la prescription médicale					
C 36 Concevoir, préparer distribuer des repas et collations équilibrés et aider à la prise des repas : ▪ 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	Menu proposé équilibré et conforme au régime de la personne Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne, des aliments à disposition Respect du budget alloué et du rapport qualité/prix Maîtrise des techniques Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire d'économie et de sécurité Respect du temps imparti Présentation soignée adaptée à la personne Remise ou maintien en température selon les normes en vigueur 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 Rangement rationnel, choix judicieux et entretien régulier des zones d'entreposage ou de conservation Respect des températures et durées de conservation					/5

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

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

La proposition de note attribuée est confidentielle

Observations (ou justification d'une proposition de note inférieure à la moyenne) :

Date :

Structure d'accueil :

Nom et qualification du professionnel :

Nom du professeur :

Signature

Signature