

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b> <b>Baccalauréat professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne - option B « en Structure »</b>	Nom, prénom du candidat :
Contrôle en cours de formation <b>en Période de Formation en Milieu Professionnel</b> <b>Sous - Epreuve E31 (U31) : Soins d'hygiène de confort et services à la personne en structure</b>	Date :  SESSION : 20

### COMPETENCES ET CRITERES

Compétences	Critères d'évaluation	TB	B	I	TI	Barème Note
C 12 Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires	Recueillir, sélectionner et ordonner les informations Utilisation des TIC Respecter les protocoles de transmission					<b>/6</b>
C21 Organiser le travail en équipe professionnelle	Identification du statut et des compétences des différents membres de l'équipe Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service ...)					
C 221 Présenter le service, les personnels, leur fonction	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 correcte 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 Identification des risques d'infections nosocomiales et liées aux soins					
C 24 Gérer les stocks et les matériels	Suivi correct de l'état des stocks Commande effectuée dans le respect des contraintes Vérification correcte des livraisons					
C 31 Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne : Techniques de bio- nettoyage Surveillance et maintien de l'état de fonctionnement du lit, des aides techniques, de l'état de fonctionnement des dispositifs médicaux Préparation des matériels en vue de la stérilisation Tri et 'acheminement du linge, des matériels et des déchets	Maîtrise des techniques Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie Utilisation rationnelle des différents matériels et produits Respect des protocoles, des procédures et des circuits (circuit propre / sale) Qualité du résultat Régularité de la surveillance de l'état des différents matériels Respect des règles, de sécurité et d'ergonomie Signalement rapide des anomalies repérées à un opérateur qualifié Matériel en état de fonctionnement Respect des procédures de maintenance					<b>/5</b>
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 ▪ aide à la mobilisation ▪ prévenir les risques d'alitement prolongé	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 Repérage des personnes à risques liés à l'alitement prolongé					<b>/6</b>

Compétences	Critères d'évaluation	TB	B	I	TI	Barème Note
C 35 Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence	Repérage des changements du comportement ou des attitudes Surveillance 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 Mesure et transcription exactes des paramètres vitaux (pulsations, température, pression artérielle, diurèse, fréquence respiratoire, mensurations) Aide à la prise de médicament conformément à la prescription médicale					<b>/3</b>
C 36 Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas : ▪ préparer les collations ▪ distribuer les repas ▪ aider à la prise des repas	Maîtrise des techniques Prise en compte des goûts, des potentialités, des habitudes socioculturelles de la personne et du régime prescrit 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 Respect des procédures de distribution des repas Planification selon contraintes du service ou de la personne Installation confortable et sécurisée Respect du rythme de la personne Transmission des observations concernant la prise de repas					

<b>TOTAL</b>	<b>/ 20</b>
--------------	-------------

<b>PROPOSITION DE NOTE</b>	<b>/ 80</b>
----------------------------	-------------

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