

**Brevet d'études professionnelles**

**Spécialité**

**Accompagnement, soins et services à la  
personne**

# Sommaire

Annexe I.a – Référentiel des activités professionnelles

Annexe I.b –Référentiel de certification

Annexe II.a – Règlement d'examen

Annexe II.b – Définition des épreuves

## ANNEXE I.a

# REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

## Référentiel des activités professionnelles

Les titulaires du BEP « Accompagnement, Soins et Services à la Personne » exercent leurs activités :

- dans le souci constant de la bienveillance des personnes ;
- en respectant les règles déontologiques, en particulier le secret et la discrétion professionnels ;
- dans le cadre d'un travail en équipe pluriprofessionnelle en référence aux limites de compétences ;
- en adoptant une attitude réflexive sur leurs pratiques professionnelles et leurs activités.

Le titulaire du BEP « Accompagnement, Soins et Services à la Personne » exerce ses fonctions auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, de personnes handicapées, vivant en structure, en logement privé, individuel ou collectif.

Ses interventions s'inscrivent dans le cadre d'une approche globale de la personne, respectueuse de son autonomie et en étroite collaboration avec les professionnels de la santé, les travailleurs sociaux, les partenaires institutionnels.

Il exerce auprès de ces personnes des activités d'aide aux actes de la vie quotidienne.

Il travaille au sein d'établissements de santé, sociaux et médicosociaux, d'associations, de collectivités territoriales, d'entreprises du secteur de l'aide à la personne, de structures d'accueil et d'hébergement, au domicile privé des personnes.

Le BEP « Accompagnement, soins et services à la personne » donne accès à une diversité d'emplois. A titre d'exemples, ces emplois sont actuellement identifiés sous les terminologies suivantes :

- Employé à domicile
- Auxiliaire de vie
- Assistant d'accueil petite enfance
- Agent de crèche
- Référent périscolaire
- Agent de services hospitaliers
- ...

Les activités sont regroupées en trois fonctions : Communication-relation ; Organisation - Gestion - Qualité ; Réalisation.

**Ces activités sont conduites avec une marge d'autonomie définie par ou avec l'employeur.**

## Référentiel des activités professionnelles

Pour faciliter la lecture de ce référentiel, la numérotation des activités et leur appellation sont celles du baccalauréat professionnel « Accompagnement, Soins et Services à la personne ».

<b>Fonction A : COMMUNICATION RELATION</b>	
A.1 - Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage	
A.2 - Traitement des informations	
<b>Fonction B : ORGANISATION – GESTION - QUALITE</b>	
B.1 – Planification de ses activités	
B.3 - Participation au contrôle et à la gestion de la qualité	
B.4 - Gestion des stocks et des matériels	
<b>Fonction C : RÉALISATION</b>	
C.1 - Maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels	
C.3 - Réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation	
C.6 – Préparation et distribution de collations, de repas équilibrés et aide à la prise des repas	C6 - Préparation de collations, distribution de repas équilibrés et aide à la prise des repas

**FONCTION A: COMMUNICATION – RELATION**

**ACTIVITE A.1 : Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage**

<b>TÂCHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise de contact avec la personne, sa famille, son entourage</li> <li>• Recueil des demandes des personnes, de leur famille, de leur entourage</li> <li>• Observation des attitudes et comportements des personnes</li> <li>• Communication verbale et non verbale contribuant au bien être de la personne, de sa famille et de son entourage</li> </ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b>  Contexte de l'intervention  Livret d'accueil  Chartes professionnelles  Règlement intérieur  Outils de communication</p> <p><b>AUTONOMIE</b>  Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<p>Ecoute attentive, disponibilité, comportement adapté aux situations  Repérage rapide des demandes  Transmission effectuée  Accueil dans le respect des règles éthiques et professionnelles  Satisfaction de la personne</p>

**ACTIVITE A.2 : Traitement des informations**

<b>TÂCHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recensement et priorisation des informations à transmettre</li> <li>• Diffusion de l'information aux destinataires concernés</li> <li>• Renseignement de documents assurant la traçabilité des activités (suivi, liaison, ...)</li> </ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b>  Contexte de l'intervention  Outils informatiques, logiciels adaptés  Outils de communication  Cadre réglementaire  Différents modes de transmission : orale et écrite  Procédures  Organigramme</p> <p><b>AUTONOMIE</b>  Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<p>Recensement correct et exhaustif des informations  Priorisation des informations à transmettre  Message adapté aux situations et aux destinataires et au degré d'urgence  Choix judicieux des modes de transmission et des destinataires  Transmissions dans le respect des règles éthiques et professionnelles</p>

**FONCTION B : ORGANISATION – GESTION - QUALITE**

**ACTIVITE B.1 : Planification de ses activités**

<b>TÂCHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planification de ses activités dans son champ d'intervention</li> </ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b>            Contexte de l'intervention            Outil informatique, logiciels adaptés            Calendriers, planning de travail            Organigrammes</p> <p><b>AUTONOMIE</b>            Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	Planification de ses activités en adéquation avec les besoins de la personne et les obligations du service

**ACTIVITE B.3 : Participation au contrôle et à la gestion de la Qualité**

<b>TÂCHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Repérage des anomalies ou dysfonctionnements dans les activités menées</li> <li>Rédaction d'une fiche d'événement indésirable</li> <li>Proposition, mise en œuvre d'actions correctives</li> </ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b>            Contexte de l'intervention            Outils de recueil de fiches d'enregistrement, fiches de contrôle, fiches incident....            Projet de service</p> <p><b>AUTONOMIE</b>            Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	Fiches de contrôle tenues à jour et explicites Identification et appréciation des anomalies de résultats, des défaillances des matériels Proposition d'actions correctives conformes à la démarche qualité Satisfaction des usagers

**ACTIVITE B.4: Gestion des stocks et des matériels**

<b>TÂCHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification des stocks</li> <li>Estimation et suivi des consommations de produits</li> <li>Contrôle des livraisons</li> </ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b>            Contexte de l'intervention            Outils informatiques, logiciels adaptés            Outils de suivi des commandes et des matériels            Fichiers de stocks, bons de commande, de livraison</p> <p><b>AUTONOMIE</b>            Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	Estimation réaliste des stocks Contrôle sans erreur des livraisons

**FONCTION C : RÉALISATION**

**ACTIVITE C.1 : Maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels**

<p><b>TÂCHES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien du cadre de vie ou de l'environnement proche de la personne :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Locaux</li> <li>○ Matériels et équipements</li> <li>○ Linge</li> </ul> </li> <li>• Tri et élimination des déchets</li> </ul> <div style="display: flex; align-items: center; margin-left: 150px;"> <div style="font-size: 3em; margin-right: 10px;">}</div> <div> <p>Nettoyage Ou Bio nettoyage Maintenance de 1<sup>er</sup> niveau</p> </div> </div>
<p><b>CONDITIONS D'EXERCICE</b></p>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b> Contexte de l'intervention Produits et matériels et leurs fiches techniques Protocoles, circuits, ...</p> <p><b>AUTONOMIE</b> Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<p><b>RÉSULTATS ATTENDUS</b></p>	<p>Techniques mises en œuvre conformément aux protocoles et aux procédures ou aux habitudes de la personne Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie Respect des circuits Satisfaction de la personne</p>

**FONCTION C : RÉALISATION**

**ACTIVITE C.3: Réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation**

<p><b>TÂCHES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aide à la toilette ou réalisation des soins d'hygiène corporelle non prescrits par un médecin, chez la personne, en fonction de son degré d'autonomie et aux différents âges de la vie</li> <li>• Réfection et change de lit inoccupé</li> <li>• Installation de la personne (fauteuil, lit, aide à l'élimination, aide au repos, au sommeil,...)</li> <li>• Aide aux déplacements, transferts</li> <li>• Habillage, déshabillage</li> <li>• Mise en place de moyens de sécurisation</li> </ul>
<p><b>CONDITIONS D'EXERCICE</b></p>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b> Contexte de l'intervention Protocoles et procédures Projet individualisé, ... Aides techniques</p> <p><b>AUTONOMIE</b> Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<p><b>RÉSULTATS ATTENDUS</b></p>	<p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie Activités menées en lien avec le projet individualisé (besoins, degré d'autonomie de la personne,...) Prévention des risques liés à l'alitement prolongé Prévention des accidents Transmission pertinente Satisfaction de la personne quant à son hygiène, son confort, son bien être, son apparence</p>



<b>FONCTION C : RÉALISATION</b>	
<b>ACTIVITE C.6 : Préparation et distribution de collations, de repas équilibrés et aide à la prise des repas</b>	<b>ACTIVITE C.6 : Préparation de collations, distribution de repas équilibrés et aide à la prise des repas</b>
<b>TÂCHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation de collations et/ou goûters</li> <li>• Maintien ou remise en température des préparations alimentaires</li> <li>• Aide à la prise des repas</li> <li>• Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits</li> <li>• Distribution des repas et collations</li> </ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b>  Contexte de l'intervention  Limites du champ de compétences  Réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à l'alimentation  Produits et matériels, leur fiche technique  Protocoles, circuits, ...  Projet individualisé</p> <p><b>AUTONOMIE</b>  Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	Respect des goûts, des habitudes de la personne, de l'équilibre alimentaire, Contrôle de la conformité du plateau distribué au régime prescrit Respect des règles d'hygiène, d'économie, sécurité Satisfaction de la personne

## ANNEXE I.b

# REFERENTIEL DE CERTIFICATION

# Référentiel de certification

## Fonction A : Communication - Relation

<b>Compétence 1-1</b>				
<b>Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage</b>				
<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b> Domicile	<b>S</b> Struc- ture
C 1. 1. 2 Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage	Contexte professionnel Livrets d'accueil (livret du résident, ....) Chartes professionnelles Règlement(s)intérieur(s) Cadre législatif Outils de communication	Respect des règles déontologiques Adaptation de l'attitude et de la tenue Qualité de l'écoute Qualité de l'expression Qualité du questionnement Qualité de la reformulation si nécessaire	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Compétence 1-2</b>				
<b>Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires</b>				
<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
C 1.2.1 Recueillir, sélectionner les informations	Contexte professionnel Outils de communication, de transmission, de recueil de données  Cadre réglementaire Procédures, organigrammes	Recueil d'informations récentes et diversifiées Vérification de la fiabilité des sources d'information Utilisation des TIC Pertinence de la sélection des données	<b>X</b>	<b>X</b>
C1.2.5 Transmettre les informations pour assurer la continuité de l'accompagnement	Projets individualisés, projets de vie, projets personnalisés, ...	Exactitude, exhaustivité et objectivité des données transmises Conformité avec les protocoles de transmission en vigueur	<b>X</b>	<b>X</b>

## Fonction B : Organisation – Gestion – Qualité

<b>Compétence 2-1</b> <i>Organiser le travail en équipe professionnelle</i>				
<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
C 2. 1. 1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle	Contexte professionnel Plannings de travail Organigrammes Fiches postes	Identification du statut et des compétences des différents membres de l'équipe Identification des limites de compétences liées à sa fonction Partage des informations nécessaires au travail en équipe Repérage des facteurs facilitant le travail d'équipe	X	X
C 2. 1. 2 Planifier ses activités de travail		Organisation respectant la priorité des activités (besoins des personnes, contraintes horaires, du service ...)	X	X

<b>Compétence 2-3</b> <i>Participer au contrôle et à la gestion de la Qualité</i>				
<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
C 2. 3. 1 Repérer les personnels et instances chargées de la gestion et du contrôle qualité	Contexte professionnel Outils de recueil de données : fiches d'enregistrement, fiches de contrôles, fiches incidents Modes opératoires, guides de bonnes pratiques...	Identification correcte des instances et des personnels	X	X
C 2. 3. 3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité		Signalement des anomalies et dysfonctionnements repérés Fiches de contrôles tenues à jour et exploitables Proposition de mesures correctives	X	X

<b>Compétence 2-4</b> <i>Gérer les stocks et les matériels</i>				
<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
C 2. 4. 1 Evaluer les besoins en produits et matériels	Fichiers informatisés avec état des entrées et sorties ou fiches de stocks utilisées dans le service	Suivi correct de l'état des stocks Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks Signalement des anomalies	X	X

## Fonction C : Réalisation

<b>Compétence 3-1</b> <i>Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne</i>				
<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
C 3. 1. 1 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage	Fiches techniques Locaux, surfaces dont vitrées, équipements et matériel, aides techniques à entretenir Matériels et produits Livret de tâches délivré par l'entreprise de services Fiches sécurité Contraintes liées au planning et à la charge de travail	Maîtrise des techniques : - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - Utilisation rationnelle des différents matériels et produits - Respect de protocoles - Respect du temps imparti - Qualité du résultat	<b>X</b>	
C 3. 1. 2 Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage	Fiches techniques, protocoles			<b>X</b>
C 3. 1. 3 Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge.	Contexte professionnel Matériel d'entretien du linge Produits d'entretien du linge	Maîtrise des techniques : - de tri du linge en fonction des salissures et du procédé de lavage - de lavage (main ou machine) - de repassage et pliage du linge en fonction de la demande Adaptation simple d'un vêtement à une perte d'autonomie ou au handicap Réfection courante du linge (boutons, ourlet) Respect des souhaits et habitudes de la personne Qualité du résultat	<b>X</b>	
<b>C 3.1.6</b> Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets	Contexte professionnel Réglementation Outils de suivi	Respect des circuits propre/sale Respect des protocoles et procédures Respect des règles d'hygiène		<b>X</b>

<b>Compétence 3-2</b> <i>Elaborer le projet individualisé, le projet de vie</i>				
<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
C 3. 2. 1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne	Contexte professionnel Outils de recueil de données Projet d'établissement, de service	Identification des habitudes de vie et des souhaits de la personne	<b>X</b>	<b>X</b>
C 3. 2. 2 Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne		Evaluation des potentialités et des difficultés de la personne  Respect de l'intimité de la personne et de sa vie privée	<b>X</b>	<b>X</b>

<b>Compétence 3-3</b>				
<b>Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation</b>				
<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
C 3. 3. 3 Réaliser la toilette de l'enfant - effectuer un change - effectuer une toilette partielle : mains, visage - effectuer une toilette complète, un bain et un shampoing	Contexte professionnel Mannequins nourrissons, enfants Local équipé Matériels et produits  Fiche de transmissions	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 œuvre 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 Respect des protocoles Transmission des actions accomplies et des observations	X	X
C 3. 3. 4 Aider à l'habillage et au déshabillage	Contexte professionnel Mannequins adultes, enfants, nourrissons  Vêtements Accessoires	Attitude éducative et stimulante Intervention dans le respect des capacités, de l'autonomie de la personne Respect de la pudeur Respect de la culture, des souhaits de la personne	X	X
C 3.3.5.1 Assurer la réfection d'un lit inoccupé	Contexte professionnel  Fiches de transmissions Local équipé : lit, literie	Choix du linge  Respect des règles de l'hygiène, de confort et d'ergonomie et de sécurité Respect de la pudeur Respect des capacités, des désirs et des habitudes de vie Comportement relationnel	X	X

**Compétence 3-6**

**D Préparer des collations, des repas équilibrés et aider à la prise des repas**  
**S Préparer de collations, distribuer des repas équilibrés et aider à la prise des repas**

<b>Compétences</b>	<b>Moyens et ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
<p>C 3. 6. 2 Préparer des repas Aider à la réalisation ou réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des techniques de préparation des aliments : épluchage, lavage, découpage, hachage, mixage</li> <li>- des techniques de cuisson : dans un liquide, à la vapeur, au four, en sauté, en rôti</li> <li>- un appareil, une sauce, une crème</li> <li>- des préparations à base de pâte (brisée, sablée), levées (levure chimique, blancs d'œufs) pâte à crêpes</li> </ul> <p>Utiliser des produits prêts à l'emploi, des produits surgelés... Préparer des biberons</p>	<p>Contexte professionnel</p> <p>Recettes</p> <p>Locaux adaptés</p> <p>Biberons Matériels, outils Aliments des différentes gammes Aliments lactés diététiques, farines</p>	<p>Maîtrise des techniques Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de la personne Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire d'économie et de sécurité Respect du temps imparti Résultat conforme aux critères organoleptiques Présentation soignée adaptée à la personne</p>	X	
<p>C 3. 6. 3 Préparer des collations</p>			X	X
<p>C 3. 6. 4 Distribuer des collations ou des repas</p>	<p>Contexte professionnel Matériels de remise en température Matériels de distribution Modes de distribution : liaison froide, chaude Législation en vigueur</p>	<p>Remise ou maintien en température selon les normes en vigueur Vérification du respect des régimes Distribution dans des conditions optimales Prise en compte des possibilités de la personne Respect des règles d'hygiène et de sécurité Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation</p>	X	X
<p>C3.6.6 Aider à la prise des repas</p>	<p>Contexte professionnel comportant l'ensemble des préconisations du service dont projets (projet individualisé, projet d'établissement)</p>	<p>Installation confortable et sécurisée Respect de la température Aide dans le respect de l'autonomie, les potentialités de la personne Respect du rythme de la personne Transmission des observations concernant la prise de repas</p>	X	X

## SAVOIRS ASSOCIES

### Nutrition – Alimentation

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>1 – Sources Nutritionnelles</b>			
1.1 Constituants alimentaires Nature et rôle des constituants	Préciser la nature des constituants alimentaires et citer les principales biomolécules  Indiquer les rôles majeurs des constituants alimentaires	X	X
Principales propriétés des constituants alimentaires	Enoncer les principales propriétés des constituants alimentaires		
1.2 Groupes d'aliments	Indiquer pour chaque groupe d'aliments les constituants caractéristiques Justifier les équivalences énergétiques, protidiques et calciques dans des situations données	X	
1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires  <i>En lien avec les techniques professionnelles</i>	Indiquer les modifications physiques et chimiques intervenant au cours du stockage, de la conservation des aliments et lors de la réalisation des préparations culinaires Expliquer les conséquences nutritionnelles des modifications physiques et chimiques	X	

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>4 – Comportement et habitudes alimentaires</b>			
4.1 Qualité organoleptique	Présenter les éléments intervenant dans l'appétit Indiquer les critères de qualité organoleptique Identifier sur un schéma les éléments participant à la perception des saveurs et des odeurs Enoncer les facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations culinaires	X	X
<b>5 – Qualité sanitaire des aliments</b>			
Critères de qualité Altérations courantes Toxi infections	Indiquer les critères de qualité sanitaire  Citer les altérations courantes des produits alimentaires Enoncer les modes de contamination des aliments tout au long de la chaîne alimentaire (règle des 5 M) Justifier les pratiques professionnelles  Définir les infections d'origine alimentaire. Citer les microorganismes responsables des principales TIA Préciser leur mode d'action : <ul style="list-style-type: none"> <li>- toxine ou produit toxique produit par le microorganisme ;</li> <li>- présence de microorganismes vivants responsables de l'infection</li> </ul> Définir les TIAC ; recenser les aliments responsables de TIAC	X	X



<b>Techniques professionnelles et technologie associée :</b>			
<b>SERVICES A L'USAGER</b>			
Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>1- Entretien de l'environnement de la personne</b>			
<b>1 1– Eléments de connaissances communs aux techniques</b>			
1.1.1 Concepts de propreté, d'hygiène	Définir propreté et propreté hygiénique Justifier les objectifs de l'hygiène	<b>X</b>	<b>X</b>
1.1.2 Dégradations et salissures Différentes dégradations : <i>dépôts, tartre,</i> Différentes salissures : <i>non adhérentes</i> <i>adhérentes</i>	Différencier dégradations, salissures et déchets  Indiquer la classification des différentes salissures, leur nature (chimique ou physique) (se limiter aux salissures usuelles de l'environnement de la personne)	<b>X</b>	<b>X</b>
1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage	Définir un mode opératoire, un protocole Justifier l'obligation d'un mode opératoire, d'un protocole, de l'ordonnancement du travail Expliquer l'interdépendance des facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage Citer les actions mises en œuvre dans la technique	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>1.2 – Entretien des locaux et des équipements</b>			
selon le contexte professionnel :  <i>Domicile :</i> <i>chambre, Salle bains, toilettes</i> <i>Cuisine</i>  <i>Structure :</i> <i>chambre de malade, salle bains, toilettes</i>	<b>Indicateurs communs</b> aux techniques • Identifier le protocole adapté au contexte professionnel • Expliquer le principe de chaque technique • Préciser les critères de choix d'une technique en fonction de la nature du support, de la nature et de la quantité des salissures, du résultat attendu  • Justifier le choix et le dosage des produits • Justifier le choix du matériel et des accessoires • Justifier l'ordre des opérations • Indiquer les critères de qualité du résultat • Justifier les règles d'hygiène, de sécurité et les principes d'ergonomie et d'économie • Enoncer les précautions à prendre pour respecter l'intégrité des matériaux et de l'environnement	<b>X</b>	<b>X</b>
1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique		<b>X</b>	
1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle		<b>X</b>	
1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels	<b>Indicateurs communs</b> aux techniques Définir désinfection, bionettoyage Justifier les étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations selon le secteur d'activité et les contraintes (espace, degré de salissure)		<b>X</b>
1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...	Identifier les matériaux à entretenir et mettre en relation avec leurs propriétés d'usage et les méthodes d'entretien (type de produits, matériels, techniques, protocoles...)	<b>X</b>	<b>X</b>

<b>1.3 – Entretien des textiles</b>			
1.3.1 Techniques relatives au tri, détachage, lavage repassage, pliage réfection courante et adaptation simple du linge et des vêtements	Indicateurs communs  Justifier les techniques, les précautions à prendre selon le contexte professionnel Justifier les réfections et adaptations proposées	X	
1.3.2 Matières textiles (coton, laine, polyester, viscose, chlorofibres, nouveaux textiles)	Enoncer les propriétés des matières textiles les plus utilisées en lien avec leurs usages Identifier les symboles liés aux conseils d'entretien et déduire les précautions à prendre pour l'entretien	X	
<b>1.4 – Technologie des appareils et des matériels</b>			
1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments	Dans un contexte professionnel donné, pour chaque appareil ou matériel : - expliquer la fonction globale des matériels et des appareils - énoncer le principe de fonctionnement et identifier les organes (fonctionnels, de commande..) sur un schéma - identifier les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état sur une fiche technique d'appareil - énumérer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation et l'entretien des appareils - justifier la fréquence des opérations d'entretien	X	
1.4.2 Matériels et appareils de remise en température		X	X
1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge		X	
1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements		X	X

<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances exigées</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
<b>1.5 – Produits de nettoyage et de désinfection</b>			
Détergents, désinfectants, détergents-désinfectants, détartrants, abrasifs, agglutinants	Dans un contexte professionnel donné, pour chaque type de produits : - expliquer les principales caractéristiques physicochimiques des produits, leurs principales propriétés et leur mode d'action - justifier le choix des produits en fonction des salissures à éliminer, du support à traiter, des matériels à disposition et de la dimension développement durable - justifier les règles et précautions d'utilisation - indiquer les conditions de rangement et de conservation des produits d'entretien et les règles de sécurité à respecter - identifier les pictogrammes concernant les risques chimiques énumérer les risques toxicologiques ou chimiques	X	X
<b>1.6 Gestion des stocks de produits et matériels</b>			
Règles de rangement des produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène	Enoncer les critères de rangement en fonction des produits Identifier les éléments à vérifier lors du stockage ou de l'utilisation.	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>2 Préparation des collations et des repas</b>			
<b>2.1 – Produits alimentaires</b>			
2.1.1 Produits alimentaires courants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- laits, laits modifiés, produits laitiers</li> <li>- viandes, produits de la pêche, œufs</li> <li>- produits céréaliers</li> <li>- produits sucrés</li> <li>- végétaux frais, appertisés, surgelés, déshydratés, sous atmosphère contrôlée, sous vide</li> <li>- corps gras</li> <li>- boissons</li> </ul>	Pour chaque type de produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer les principales formes de commercialisation des différentes catégories de produits alimentaires</li> <li>- définir les différentes gammes de produits</li> <li>- énumérer et justifier les règles concernant le transport, le stockage, l'utilisation, la conservation des produits alimentaires</li> <li>- présenter à partir de l'étiquetage, les éléments relatifs à la composition, à la qualité, aux dates limites de consommation, au stockage, à la conservation, au mode d'utilisation</li> <li>- justifier le choix d'un produit alimentaire pour une personne donnée</li> <li>- énumérer les critères de qualité d'un aliment</li> </ul>	<b>X</b>	
2.1.2 Lait pour nourrissons, farines infantiles	Pour chaque type de produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>- présenter, à partir de l'étiquetage les éléments relatifs à la composition, à la qualité, au stockage, aux dates limites de consommation, à la conservation, au mode d'utilisation</li> <li>- justifier leurs indications</li> </ul>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>2.2 – Techniques de préparations de repas</b>			
Préparation des produits alimentaires Différentes cuissons Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces...  Préparations mixées Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées.  Utilisation de produits prêts à l'emploi et de compléments alimentaires	Pour chaque type de techniques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- justifier le choix du matériel, des produits et du mode de cuisson (en fonction du temps imparti, du régime...)</li> <li>- justifier la technique utilisée et les précautions au regard des transformations physico-chimiques des aliments</li> <li>- expliquer le principe de chaque technique</li> <li>- justifier l'organisation du travail</li> <li>- énoncer les critères de qualité de la préparation.</li> <li>- justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des aliments</li> <li>- énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de cuisson, de maintien et de remise en température.</li> </ul>	<b>X</b>	
<b>2.3 – Techniques de préparations de collations</b>			
Préparation des fruits  Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées  Boissons chaudes et froides  Confection de biberons  Utilisation de produits prêts à l'emploi	Justifier les intérêts des collations dans des situations données (pour une personne donnée) Énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de maintien et de remise en température Justifier le choix du matériel, des produits Justifier l'organisation du travail Présenter les critères de qualité de la préparation. Justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des préparations	<b>X</b>	<b>X</b>

<b>2.4 Techniques de services des repas, des collations</b>			
Formes de distribution des repas et collations - distribution directe. - distribution différée dans le temps et dans l'espace : liaison chaude, liaison réfrigérée	Définir les formes de distribution Mettre en relation le principe de la distribution et les contraintes réglementaires Indiquer les paramètres à contrôler au moment de la réception des repas ou des collations, lors du maintien et la remise en température Énoncer les critères de qualité attendus lors du service des repas	<b>X</b>	<b>X</b>
Aide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition	Justifier la technique et les précautions à prendre lors de l'aide à la prise des repas en fonction du degré d'autonomie de la personne		

## Techniques professionnelles et technologie associée ERGONOMIE – SOINS

<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances exigées</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
<b>1 – Hygiène professionnelle</b>			
1.1 Tenue professionnelle	Dans un contexte professionnel donné : - justifier l'importance d'une tenue professionnelle - caractériser les différents éléments de la tenue professionnelle et en justifier le choix - justifier un usage des gants réservé à certains gestes	<b>X</b>	<b>X</b>
1.2 Hygiène des mains	Justifier l'intérêt de l'hygiène des mains en secteur professionnel Caractériser les différentes méthodes d'hygiène des mains : - friction hydro-alcoolisée - lavage des mains : simple, antiseptique, chirurgical Indiquer les différents produits d'hygiène des mains (produits hydro-alcoolisés / savons...) et énoncer leurs modalités d'utilisation	<b>X</b>	<b>X</b>

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>3 – Techniques de soins d'hygiène et de confort</b>			
<b>3.2 Soins d'hygiène et de confort de la personne</b>			
3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant	<p>Pour chaque soin à réaliser et en fonction du contexte professionnel, des besoins et/ou des pathologies de la personne et de son degré d'autonomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- citer l'objectif du soin</li> <li>- décrire et justifier les étapes de réalisation</li> <li>- justifier le choix des matériels et produits utilisés</li> </ul> <p>Enoncer les conduites à tenir pour respecter la pudeur, le confort et la sécurité de la personne Repérer et justifier les zones sensibles nécessitant une attention particulière lors de la toilette</p> <p>Enoncer les propriétés des différents produits d'hygiène dont produits de prévention et de traitement des érythèmes Justifier les modalités d'utilisation et les éventuelles précautions d'emploi de ces produits Indiquer les différents types de change et de protection et justifier leur choix</p>	X	X
3.2.4 Habillage et déshabillage	<p>En fonction du contexte professionnel, du degré d'autonomie, de la pathologie ou des capacités motrices de la personne :</p> <p>Justifier les techniques mises en œuvre Présenter et justifier l'utilisation de vêtements, dont les bas de contention, d'accessoires facilitant l'habillage ou le déshabillage, d'adaptations de vêtements</p>	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3.2.5 Réfection d'un lit inoccupé	<p>En fonction du contexte professionnel :</p> <p>Indiquer et justifier les différents types de réfection : partielle, totale Décrire la technique de réfection du lit inoccupé</p>	X	X
3.2.7 Différents lits : lits enfant, lits adulte	<p>Pour chaque type de lit, présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les caractéristiques</li> <li>- les conditions d'utilisation</li> <li>- les modalités d'entretien</li> <li>- les intérêts pour le personnel, la personne</li> </ul>	X	X
3.2.9 Linge de lit	<p>Enoncer les différentes pièces de linge</p>		X
3.2.13 Matériels d'aide aux repas	<p>Selon le contexte professionnel, pour chaque matériel, présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les caractéristiques</li> <li>- leurs intérêts pour le personnel, pour la personne</li> <li>- leurs conditions d'utilisation</li> <li>- les modalités d'entretien</li> </ul>	x	x

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>3.4 Transmission des informations</b>			
3.4.1 Transmissions	<p>Selon le contexte professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- énoncer les intérêts des transmissions et de la traçabilité : pour l'usager, pour la famille, pour le service et la structure</li> <li>- préciser les différentes modalités de transmission, justifier l'intérêt de chacune</li> </ul>	X	X

## Sciences médico-sociales

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>1 – Personne aux différentes étapes de la vie et les réponses institutionnelles</b>			
<b>1.2 Besoins et attentes de la personne aux différents âges – Les rythmes de vie</b>			
	<p>Pour une personne donnée et à différents âges de la vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- repérer et justifier ses besoins, ses attentes</li> <li>- justifier leur prise en compte dans l'accompagnement de la personne</li> <li>- décrire le rythme de vie (temps de repos, de sommeil, activité, capacité d'attention, résistance à la fatigue,...)</li> </ul>	X	X
<b>1.3 Enfant</b>			
1.3.1 Examens de l'enfant à la naissance	Indiquer les différents tests réalisés à la naissance (score d'Apgar, contrôle des réflexes archaïques, test de Guthrie...) et justifier leurs intérêts	X	X
1.3.2 Développement somatique, sensoriel et moteur	<p>Enoncer les indicateurs de croissance de référence de la naissance à l'adolescence (taille, poids, segments, indice de masse corporelle (I.M.C))</p> <p>Comparer des courbes staturo-pondérales d'une personne donnée aux courbes moyennes</p> <p>Indiquer les capacités sensorielles du nouveau-né et leur évolution</p> <p>Enoncer les signes indicateurs du développement sensoriel (poursuite oculaire, réaction aux bruits...), ses anomalies et indiquer l'intérêt de leur correction précoce</p> <p>Présenter l'évolution des capacités posturales et motrices durant les trois premières années</p> <p>Décrire les différents stades de l'acquisition de la préhension</p> <p>Enoncer les facteurs favorables à l'acquisition de la propreté et indiquer les facteurs de régression possibles</p> <p>Définir l'énurésie, l'encoprésie</p> <p>Citer les causes possibles et proposer une attitude adaptée leur correction précoce</p>	X	X
1.3.3 Développement affectif, social, intellectuel et psychologique Modes d'expression et de communication	<p>A partir d'exemples, repérer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'évolution des réactions de l'enfant, durant les premiers mois, aux stimulations, à l'environnement,</li> <li>- les étapes de l'évolution du langage oral</li> <li>- les étapes de l'évolution du graphisme</li> </ul> <p>Présenter les conditions favorables à ces acquisitions</p> <p>Définir les troubles du langage (dyslexie, dysphasie, bégaiement, ...) et justifier l'intérêt de leur prise en charge précoce</p>	X	X
1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace	<p>Présenter les étapes d'acquisition du schéma corporel (découverte du corps, des différences anatomiques)</p> <p>A partir de situations, à différents âges, comparer la capacité pour l'enfant à se repérer dans le temps, dans l'espace</p>	X	X
1.3.5 Développement intellectuel	A l'aide d'exemples, dégager les principaux aspects du développement intellectuel de l'enfant : imitation, construction de la pensée logique, imagination, curiosité, capacité d'attention, de mémorisation, d'abstraction	X	X
		X	X

1.3.6 Comportement social	Présenter les étapes de la socialisation et l'évolution des relations de l'enfant avec son entourage Indiquer l'attitude adaptée face à un enfant présentant un comportement difficile : violences verbales ou physiques, opposition systématique, hyper activité, difficulté de concentration...		
1.3.7 Droits de l'enfant	Présenter les principes énoncés dans la convention relative aux droits de l'enfant	X	X
1.3.8 Protection maternelle et infantile	Présenter les objectifs de la protection maternelle et infantile (P.M.I) et ses actions (actions médico-sociales générales et actions en faveur des milieux de vie) Justifier l'intérêt des différents examens médicaux de la femme enceinte et de l'enfant Présenter les documents de suivi de la femme enceinte et de l'enfant et leurs intérêts	X	X
1.3.9 Accueil collectif : accueil collectif régulier, accueil collectif occasionnel ou ponctuel, jardins d'enfants, jardins d'éveil, service d'accueil familial, multi - accueil ...	Indiquer les caractéristiques des différents modes d'accueil : âge des enfants accueillis, effectifs, statut, conditions et durée d'accueil, taux d'encadrement, personnels, objectifs  Présenter les différents professionnels de la petite enfance (qualification et rôles)	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1.3.10 Accueil individuel : assistants maternels	Enoncer les modalités d'agrément des assistants maternels et caractériser leurs conditions d'exercice selon leur statut (individuel, salarié, groupement) Indiquer les ressources et partenaires de l'assistant maternel	X	
	Définir le relais d'assistants maternels (RAM) et justifier son intérêt Indiquer la spécificité de l'accueil en maisons d'assistants maternels	X	
1.3.11 Ecole maternelle, élémentaire	Présenter les objectifs de l'école maternelle, de l'école élémentaire Préciser les modalités de fonctionnement et organisation de l'école maternelle (inscription, âge des enfants, cycles) Enoncer des différentes catégories de personnels intervenant au niveau de l'école maternelle et préciser leur qualification, leur rôle et leur statut	X	X
1.3.12 Accueil collectif de mineurs avec ou sans hébergement	Présenter les objectifs, la réglementation en vigueur, les différentes catégories de personnel		X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>1. 6 Famille</b>			
1.6.1 Evolution de la famille	Présenter les différentes formes de la famille et son évolution à partir de données démographiques	X	X
1.6.2 Formes d'union	Caractériser les différentes formes d'union et leurs effets Définir la filiation Définir la reconnaissance d'un enfant Présenter le principe de dévolution du nom de famille et les démarches à effectuer	X	X
1.6.3 Autorité parentale	Définir l'autorité parentale Enoncer les situations dans lesquelles l'autorité parentale peut être déléguée Présenter les droits et devoirs qui découlent de l'autorité parentale En déduire l'attitude professionnelle à adopter pour une situation donnée  Préciser les compétences du juge aux affaires familiales Enoncer les conséquences juridiques d'une séparation	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>2 – Méthodologie d'intervention</b>			
<b>2.1 Bienveillance - Maltraitance</b>			
2.1.1 Promotion de la bienveillance	Définir le concept de bienveillance Enoncer et justifier les principes de la bienveillance : respect de la personne, promotion de l'expression de la personne, communication personne/professionnel, ... A partir de documents (guide de bonnes pratiques professionnelles) ou d'expériences, présenter des actions de promotion de la bienveillance	X	X
2.1.2 Prévention de la maltraitance	Définir la maltraitance Repérer les situations à risques, les facteurs pouvant être à l'origine de situations de maltraitance : facteurs institutionnels, facteurs liés au personnel, à l'usager A partir d'exemples (articles de presse ...) présenter les différents types de maltraitance : atteinte à la dignité, défaut d'information, sévices physiques...  Enoncer la conduite à tenir en cas de maltraitance : procédure de signalement Présenter les risques juridiques (sanctions) en cas d'acte maltraitant	X	X
<b>2.5 Ethique et Déontologie</b>			
Secret professionnel, discrétion professionnelle, secret partagé	Définir les termes : éthique, déontologie, secret professionnel (en référence au Code pénal), discrétion professionnelle Enoncer les conditions d'application du secret professionnel et les personnes qui y sont assujetties (dépositaires par profession, dépositaires en raison d'une mission et d'une fonction) Indiquer les conditions de la levée du secret professionnel Préciser les risques encourus en cas de non respect du secret Définir le secret partagé Donner quelques exemples de codes de déontologie	X	X



<b>2.7 Travail en équipe – Gestion d'équipe – tutorat</b>			
2.7.1 Travail en équipe	Pour un contexte professionnel donné, ou à partir d'organigramme, de fiches de poste: - énoncer les missions et limites de compétences des professionnels d'une équipe - situer la place de chacun dans la structure - préciser les liens hiérarchique et fonctionnel Justifier les intérêts d'un travail en équipe Caractériser les conditions indispensables pour un travail en équipe Développer les différents outils de communication utilisés dans une équipe de travail	X	X

<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances exigées</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
<b>3 – Communication professionnelle et interprofessionnelle</b>			
<b>3. 1 Formes, rôles et contexte de la communication</b>			
Formes, situations, fonctions, facteurs de la communication	Selon le contexte professionnel : - analyser la variété des situations de communication (prise en compte signes verbaux, non verbaux) - identifier la diversité des formes de communication (écrite, orale, visuelle) - expliciter les fonctions de la communication (entre les personnes, entre les structures...) - repérer les facteurs qui influencent la communication entre les personnes (facteurs favorisants, freins)	X	X
<b>3. 4 Communication orale</b>			
	Selon le contexte professionnel : - repérer les principes de la communication orale - analyser et justifier les méthodes et les moyens utilisés dans une situation d'accueil direct, dans un accueil téléphonique, dans la transmission orale d'informations à des usagers, à des pairs, à la hiérarchie - identifier les critères d'une communication orale efficace - proposer des attitudes adaptées face à une situation de communication orale difficile	X	X

### **Biologie et microbiologie appliquées**

<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances exigées</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
<b>1 Organisation générale du corps humain</b>			
	Enoncer les différents niveaux d'organisation	X	X
<b>2 Cellule</b>			
2.1 Structure et ultrastructure	Annoter un schéma simplifié d'une cellule	X	X
2.2 Principaux organites	Indiquer le rôle des mitochondries, des ribosomes, du noyau	X	X
2.3 Échanges membranaires	Indiquer le rôle de la membrane cytoplasmique et préciser les principaux types d'échanges membranaires	X	X
2.4 Multiplication cellulaire : mitose	Définir la mitose Annoter le schéma simplifié d'un chromosome Commenter, à partir de schémas, les différentes phases de la mitose et énoncer leurs caractéristiques	X	X

2.5 Caryotype	Définir le caryotype	X	X
<b>5 Tissus</b>			
	Définir un tissu Caractériser les tissus épithéliaux, conjonctifs et les différents tissus glandulaires Citer les principales glandes endocrines et exocrines et préciser leurs sécrétions	X	X
<b>6 Peau</b>			
6.1 Structure, fonctions	Annoter un schéma de la peau Expliciter les principales fonctions de la peau	X	X
6.2 Flore cutanée	Indiquer la composition et le rôle de la flore cutanée	X	X
6.3 Evolution de la peau	Enoncer les caractéristiques de la peau d'un enfant, d'une personne âgée	X	X
6.4 Observation de la peau	Décrire les signes observables de la peau (couleur, chaleur, présence de lésions, signes de déshydratation)	X	X
<i>Physiopathologie : plaies, brûlures, érythème fessier, gale, pédiculose</i>	Pour chaque pathologie : - donner une définition - citer l'agent responsable ou le(s) mécanisme(s) d'apparition - justifier les facteurs favorisants et/ou les modes de propagation - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les moyens de prévention et les traitements	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>12 Appareil digestif</b>			
12.1 Anatomie	Indiquer, sur un schéma, les différents organes de l'appareil digestif	X	X
12.2 Mécanismes et bilan de la digestion	Caractériser les différentes étapes de la digestion (phénomènes chimiques et mécaniques) Préciser le bilan de la digestion pour les différentes biomolécules Annoter une villosité intestinale et décrire le mécanisme d'absorption	X	X
12.3 Dentition, hygiène bucco dentaire	Annoter le schéma d'une dent Indiquer l'ordre chronologique d'apparition des dents (dentition temporaire, dentition définitive) Repérer sur un schéma les différents types de dents et énoncer le rôle de chaque type Définir plaque dentaire et carie Décrire l'évolution d'une carie Justifier les conditions d'une bonne hygiène buccodentaire	X	X
12.4 Spécificités de l'appareil digestif du jeune enfant, de la personne âgée	Présenter les spécificités de l'appareil digestif du jeune enfant, de la personne âgée et leurs conséquences	X	X

12.5 Physiopathologie : troubles digestifs (vomissements, diarrhée, constipation), gastro-entérites	Pour chaque pathologie : - donner une définition - citer l'agent responsable ou les mécanismes d'apparition - justifier les facteurs favorisants, les modes de propagation - énoncer les signes cliniques, les conséquences et évolution potentielles - justifier les moyens de prévention et les traitements	X	X
--	---	---	---

18 Diversité du monde microbien			
18.1 Protozoaires, champignons microscopiques, bactéries, virus	Présenter les principaux types de microorganismes présents dans le monde microbien. Définir une cellule eucaryote et une cellule procaryote- et en caractériser la structure Indiquer des exemples de micro-organismes - responsables de maladies, - utilisés dans les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques	X	X

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
<b>19 Bactéries</b>			
19.1 Structure, ultrastructure	Indiquer les critères morphologiques de classification (forme, dimension, mobilité, spore, capsule) et donner des d'exemples Décrire les différentes étapes de la coloration de Gram, et en préciser les colorations caractéristiques obtenues. Indiquer le rôle de la paroi dans la coloration Gram Repérer, sur des préparations ou des microphotographies, différents types de bactéries Représenter schématiquement l'ultrastructure d'une cellule bactérienne Énoncer les éléments permanents et non permanents et indiquer leurs rôles.	X	X
19.2 Conditions de vie et multiplication	Distinguer les différents types de bactéries selon : - la source de carbone utilisée - la source d'énergie utilisée - les besoins en dioxygène Définir les bactéries, aérobies, anaérobies, aéro-anaérobies Représenter schématiquement la multiplication d'une bactérie Décrire les différentes phases d'une courbe de croissance bactérienne en milieu non renouvelé Donner des exemples de valeurs de temps de génération et de taux de croissance horaire ; Indiquer les paramètres (température, pH, teneur en eau, nutriments...) favorables ou défavorables à la croissance bactérienne	X	X
19.3 Sporulation	Définir la sporulation, en préciser les conditions favorables et énoncer les propriétés des spores	X	X
<b>20 Pouvoir pathogène des bactéries</b>			
	Définir le pouvoir pathogène - Distinguer les bactéries pathogènes spécifiques et les bactéries pathogènes opportunistes Définir un porteur asymptomatique	X	X

20.1 Infection bactérienne	Définir l'infection A partir d'un exemple de maladie infectieuse : - Présenter les différentes voies de pénétration des microorganismes dans l'organisme - Définir les phases d'incubation, d'invasion, d'état Décrire les principaux signes cliniques (rougeurs œdèmes, diarrhées, vomissements...)	X	X
<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances exigées</b>	<b>D</b>	<b>S</b>
<b>22 Système immunitaire</b>			
22.1 Immunité innée : Barrière cutanéomuqueuse, Réaction inflammatoire	Indiquer les rôles de la peau et des muqueuses Décrire la réaction inflammatoire et indiquer les différentes cellules qui y participent et leur rôle Définir le chimiotactisme, la diapédèse, la phagocytose Représenter schématiquement les étapes de la phagocytose	X	X
22.3 Vaccination	Énoncer le principe de la vaccination Justifier les vaccinations obligatoires et conseillées selon le calendrier vaccinal en vigueur (InVS)	X	X
<b>23 Maladies infectieuses de l'enfant</b>			
	Énoncer les principales maladies contagieuses de l'enfant (rubéole, coqueluche, scarlatine, varicelle, rougeole, oreillons, méningites)  Pour chaque maladie : - l'agent responsable - citer les principaux signes cliniques, - indiquer les complications possibles - les moyens de prévention	X	X