

BEP ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE

EXAMEN BLANC N°1

Sujet : Techniques de services à l'utilisateur

Nom :

Prénom :

Note :

CONSIGNES POUR LE JOUR DE L'EXAMEN

1° Vous allez avoir un document sur lequel figure une situation professionnelle avec les éléments suivants :

- Environnement de travail : lieu (structure ou domicile).
- Public accompagné ou pris en charge (enfant, adulte, personne handicapée personne âgée, ...).
- Le contexte.
- Votre rôle.
- Les activités à faire.

Vous devrez lire la situation professionnelle et prendre connaissance des activités à effectuer en tenant compte du contexte.

2° Dans un premier temps vous rédigerez sur un document, qui vous sera donné, le planning des activités, c'est-à-dire l'ordre chronologique des différentes tâches que vous prévoyez de faire. Utilisez un brouillon si nécessaire avant de rédiger au propre. Cette première partie écrite doit se faire en maximum 10 minutes.

3° Ensuite vous réaliserez les activités demandées selon l'ordre chronologique que vous avez écrit sur le planning. Dans la salle d'examen ou sur votre poste de travail vous aurez à votre disposition tous les documents nécessaires à la réalisation des activités demandées (fiches recettes, protocoles d'entretien et fiches techniques des produits), ainsi que les différents ingrédients et produits d'entretien.

4° Vous aurez aussi à répondre sur un document à 4 questions de savoirs associés en lien avec la situation professionnelle. Vous aurez tout le temps de l'examen (2h30) pour y répondre, mais vous ne devrez pas y consacrer plus de 20 minutes (5min/question). Dès que vous aurez du temps libre, vous pourrez répondre à une ou plusieurs questions. Ce sera à voir le jour même.

NB :

- Les fiches recettes vous donneront les grandes étapes. Elles ne seront pas aussi détaillées que celles que vous avez dans les cours. C'est à vous de savoir les différentes règles à appliquer.
- Vous devrez faire un choix parmi les produits d'entretien mis à votre disposition. Il faudra utiliser celui qui est le plus adapté à l'activité et au contexte.
- N'oubliez pas que la partie pratique demande, entre autres :
 - Organisation.
 - Maîtrise des techniques.
 - Respect de protocoles.
 - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.
 - Respect du temps imparti.
 - Utilisation rationnelle des différents matériels et produits.
 - Présentation soignée de la préparation culinaire et adaptée à la personne.
 - Qualité du résultat.

Bon courage.



BEP Accompagnement, soins et services à la personne	SESSION 20..
Examen blanc	Etablissement : CESAD
	Nom/prénom du candidat :
Epreuve EP1 : Techniques de services à l'usager Durée : 2h30 Coefficient. : 6	Date d'évaluation :

Ici, seule la partie théorique, c'est-à-dire écrite, de l'épreuve sera évaluée.

1. SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé(e) dans l'EHPAD les « myosotis » situé sur la commune rurale de Servian.

Vous prenez votre poste à 14H00. Vous vous occupez plus particulièrement d'un groupe de 4 résidents : M. Paul, Mme Aline, M. Pierre, Mme Jade.

Aujourd'hui, c'est l'anniversaire de Mme Aline, 86 ans. Elle souhaite à cette occasion consommer des crêpes.

Le service du goûter d'anniversaire sera réalisé à 16h dans le petit salon « rose » qui peut accueillir 4 personnes. Jusqu'à 14H30, il est occupé par un atelier peinture.

Depuis 3 jours de nombreux résidents présentent les symptômes d'une gastro-entérite : maux de tête, diarrhées, douleurs abdominales, nausées et vomissements.

La gouvernante vous demande de gérer la préparation du goûter d'anniversaire de Mme Aline et d'être très vigilant(e) dans l'application des mesures d'hygiène visant à limiter les contaminations.

TÂCHES A RÉALISER :

- Planifier et organiser votre travail à l'écrit. Utiliser l'annexe 1.
- Préparer des crêpes sucrées pour 4 personnes.
- Réaliser, après l'atelier peinture, la remise en état et le bionettoyage du salon «rose» comprenant une table + 4 chaises.
- Assurer la remise en état de votre poste de cuisine et l'entretien du linge utilisé.

2. CONDITIONS DE RÉALISATION

- Temps imparti 2h30 : pratique + questions écrites de savoirs associés (30 minutes maximum conseillées pour la partie écrite).
- Mis à disposition : dans la salle (ou sur les postes) des fiches recettes, des protocoles de nettoyage et les fiches techniques des produits, les denrées alimentaires nécessaires aux réalisations.

3. COMPÉTENCES DU RÉFÉRENTIEL ÉVALUÉES

- C2.1.2 : Planifier ses activités de travail.
- C3.1.2 : Mettre en œuvre des techniques de bionettoyage.
- C3.1.6 : Assurer le tri et le cheminement du linge, des matériels et des déchets.
- C3.6.3 : Préparer des collations.

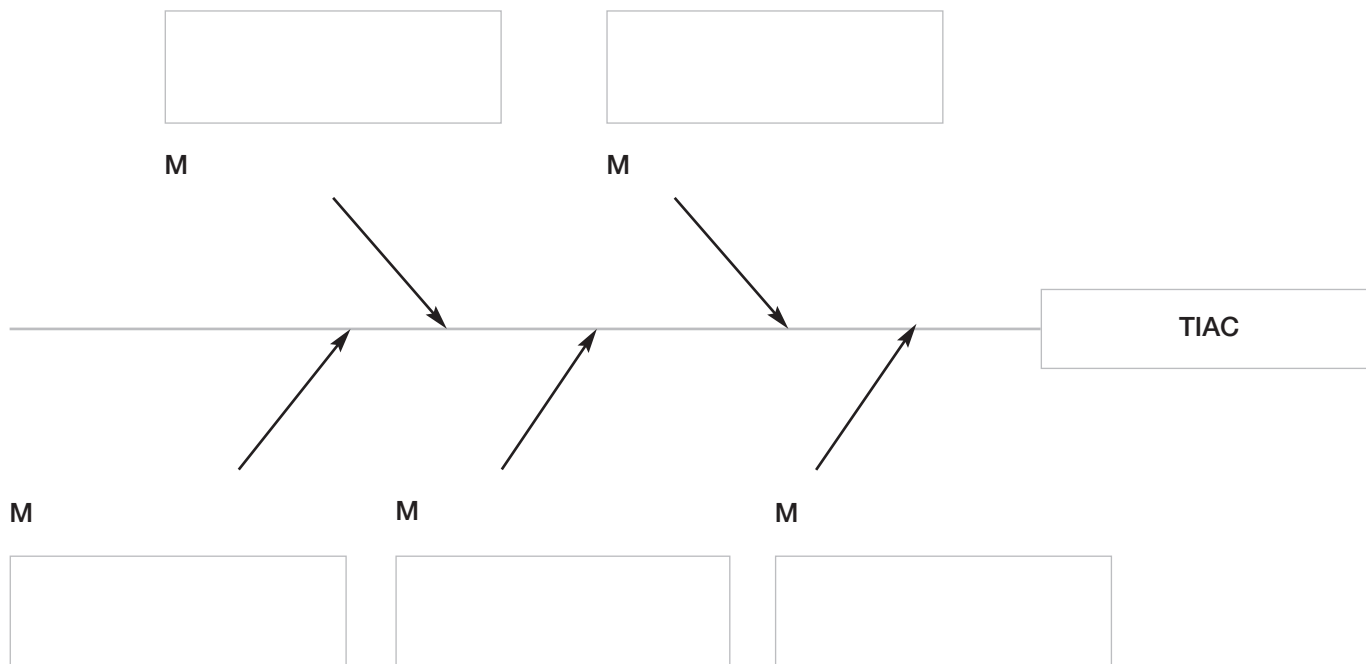
4. PERFORMANCES ATTENDUES

- Réalisation du travail demandé conformément aux critères de réussite précisés sur la grille d'évaluation (grille d'évaluation qui sera explicitée au préalable au candidat).



QUESTIONS SUR LES SAVOIRS ASSOCIÉS

1° Justifier les mesures d'hygiène appliquées lors de la préparation de votre collation, en énonçant les modes de contaminations des aliments tout au long de la chaîne alimentaire sur le schéma des 5 M ci-dessous et en donnant un exemple pour chacun lors de la préparation des crêpes.



2° Donner une définition de la gastro-entérite, énoncer les signes cliniques, et la conséquence la plus problématique pour une personne âgée.

3° Indiquer et justifier la catégorie de produit d'entretien que vous avez utilisé pour réaliser le bionettoyage de la table et des chaises du salon « rose ».



4° De nombreux résidents ont des problèmes pour prendre leurs repas.

COUVERTS ET VAISSELLE



A l'aide du document ci-dessus, retrouver l'aide technique à l'alimentation nécessaire à chaque situation énoncée.

- M. Paul a des difficultés à plier les poignets :
- Mme aline est atteinte de la maladie de Parkinson :
- M. Pierre ne peut utiliser que sa main droite :
- Mme Jade a du mal à pencher la tête en arrière :

PLANNING DES ACTIVITÉS

ANNEXE 1

Indiquer l'ordre chronologique des activités que vous prévoyez de faire en fonction de la situation professionnelle.

Horaire	Activités
14h	



FICHE RECETTE

Pâte à crêpes

Ingrédients (pour 4 personnes)

250 g de farine
3 œufs
1/2 litre de lait
1 sachet de sucre vanilé
Huile
Sel

Mode opératoire

- Dans un saladier, verser la farine, le sucre vanillé, une pincée de sel, puis les oeufs.
- Ajouter progressivement le lait froid tout en mélangeant avec le fouet, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.
- Laisser reposer la pâte à crêpes minimum 1 heure à température ambiante.
- Badigeonner d'huile une poêle chaude, puis verser une louche de pâte à crêpes.
- Laisser cuire entre 1 à 2 min de chaque côté.

