

Techniques professionnelles de services à l'utilisateur BAC PRO ASSP option structure -méthodologie et limite de connaissances			
CONNAISSANCES	METHODOLOGIE	LIMITES DE CONNAISSANCES	QUESTIONS
1 Entretien de l'environnement de la personne			
1.1-Eléments de connaissances communs aux techniques	<p>1.1.2-Dégradations, salissures et déchets à répartir dans les différentes situations</p> <p>1.1.3-Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage Utiliser des protocoles et faire que l'élève prenne l'information sur ce document ou sur d'autre document technique</p> <p>1.1.4-Contrôle des opérations Utiliser des lames de surface sur différents supports pour les contrôles microbiologiques</p>		
1.2-Entretien des locaux et des équipements	<p>1.2.1 à 1.2.3- techniques de bionettoyage des locaux Prévoir bionettoyage Quotidien Au départ du malade En cas de risques infectieux (Bactéries MultiRésistantes)</p> <p>1.2.4-Matériaux à entretenir A étudier au fil des situations professionnelles</p> <p>1.2.6-Techniques de préparation à la stérilisation : décontamination est un terme impropre : <i>on ne parle que de pré-désinfection</i></p> <p>1.2.7-DASRI : circuits à faire repérer pendant les PFMP +circuits en ateliers lycées</p>	<p>Locaux retenus: Salle de bain, toilettes et chambre Matériel utilisé</p> <p><u>Matériaux retenus :</u> Céramique/faïence Matières plastiques Verre Acier inoxydable + ustensiles de vaisselle (crèche) : mélaminé-polypropylène + plastique jouets</p>	<p>Couloirs ? ▶ oui Offices oui</p> <p>Utilisation de l'aspirateur (crèche ?) ▶ oui <i>Utilisation et étude de la monobrosse ? de l'auto laveuse?</i> ▶ A sélectionner en fonction des matériels trouvés et utilisés sur les terrains de stage</p> <p><u>Fait-on un TP ?</u> ▶ Difficile de reproduire les conditions réelles de pré-désinfection : utiliser plutôt visites ou PFMP</p> <p><u>Matériel de désinfection terminale ?</u> ▶ plutôt non (rarement vu en PFMP)</p>
<p>Au cours des TPSU, l'élève devra mettre en œuvre une démarche qualité:</p> <ul style="list-style-type: none"> -en complétant ou rédigeant les documents de traçabilité -en signalant les anomalies (fiche) -en planifiant ses activités de travail puis celle d'une équipe 			

CONNAISSANCES	METHODOLOGIE	LIMITES DE CONNAISSANCES	QUESTIONS
1.4-Technologie des appareils et des matériels	<p>L'élève doit maîtriser la méthode d'analyse fonctionnelle des appareils et à partir d'une notice d'utilisation ou d'un document technique :</p> <p>Enoncer la fonction globale, le principe de fonctionnement, les règles d'utilisation et de sécurité</p> <p>Illustration des pouvoirs / TP ou vidéo</p>	<p>Centrale de désinfection Balais - Chariots Remise en T° : four table de cuisson Enceinte micro-ondes Régéthermies Lave-vaisselle (pas de matériel de conservation de préparation ou de cuisson des aliments) Produits : on s'en tient à ceux énumérés dans le référentiel</p>	<p>Auto laveuse ? plutôt non</p> <p>Difficile de ne pas étudier les appareils que l'on va utiliser/ sécurité en cuisine ► ? A étudier sous forme d'analyse fonctionnelle ou sous l'angle de la prévention des risques (mise à disposition des notices)</p>
1.6-Gestion des stocks et des produits	<p>A faire sur PFMP (même sur une tâche simple (gestion du linge dans un service, une unité, un chariot) Faire une fiche de stock (linge ou produit) en TPSU (transférable sur les autres pôles) Utiliser un logiciel ou un fichier Excel pour gestion stock en TPSU</p>	<p>Gestion de stock sur un ou 2 éléments pas plus</p>	
1.7-Aménagement des locaux et espaces	<p>Distiller les facteurs d'hygiène et de confort au fil des situations Utiliser les Guides de Bonnes Pratiques des structures Circuits : à faire observer en cuisine (ou en salle de soin) et en PFMP</p>	<p>Pas d'étude d'équipements de ventilation ni de climatisation, à part la fonction globale</p>	
2.3-Techniques de préparations des collations	<p>TP/techniques de base en 2^{nde}-1^{ère} Ensuite TP-Adaptation aux différents régimes-Ex: -TP hyperprotéiné Hypoglucidique Hyposodé Ou adaptation aux différentes textures - ex: texture Normale ou mixée (avec utilisation d'agent de texture)</p>	<p>Préparations sucrées mais aussi salées quand nécessaires Ex : « manger-mains » en EHPAD</p>	
2.4-Techniques de services des repas	<p>TP remise en T° des produits (+ contrôle de la T°) Service repas à table (enfants-personnes âgées) Service des repas au lit Au fauteuil TP / compléments alimentaires avec dégustation</p>		