|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Session : 20….** | **Etablissement :**  **……………………………………………..** |

***LIVRET D’EVALUATION***

***des épreuves professionnelles :***

**BEP HYGIENE PROPRETE**

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**

**HYGIENE PROPRETE STERILISATION**

**Elève : ………………………………………………………**

**Date de naissance : …………………………………….**

**Organisation générale des épreuves professionnelles EP1 et EP2**

**BEP Hygiène Propreté**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Unité/Epreuve | Coefficient | Où ? | Quand ? | Comment ? | Par qui ? |
| UP1 - EP1  Analyse d’une situation professionnelle | 4 | En centre de formation | Fin du premier semestre de la classe de première | CCF : Epreuve écrite d’une durée de 2H | Professeurs d’enseignement professionnel des spécialités Hygiène et propreté |
| UP2 – EP2  Techniques professionnelles | 1. dont :   - Situation 1 = 4  - Situation 2 = 4  - PSE =1 | Situation 1 :  En centre de formation  **Opérations de remise en état** | Premier semestre de la classe de première | CCF : Epreuve pratique d’une durée 3H30 | Professeur(s) de la spécialité propreté |
| Situation 2 :  En milieu professionnel  **Opérations d’entretien courant** | PFMP 3 | Bilan de l’ensemble de la PFMP | **Tuteur professionnel** + professeur d’enseignement professionnel |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | BEP Hygiène et Propreté**GRILLE D’EVALUATION CCF EP2****EN CENTRE DE FORMATION** Situation 1 : Remise en état  **Coefficient 4** | **Identification du candidat :**  …………………………………........  **Etablissement :**  …………………………………........  …………………………………........  **Session** :..………………………… |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Capacités** | **Les compétences évaluées sont…** | **Elles seront acquises si…** | **Le niveau atteint est...** | | | | **Note** |
| **A+** | **A** | **PA** | **NA** |
| **C2**  **Analyser** | **C21 : Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte**  C 212 Réaliser un état des lieux | Recueil pertinent de toutes les données et informations par rapport à la commande  Exactitude des mesures  Repérage précis des contraintes et des anomalies  Identifier les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement | 0.5  0.5  0.5  0.5 | 0,5  0,5  0,5  0,5 | 0,25  0,25  0,25  0,25 | 0  0  0  0 | **/2** |
| **C3**  **Organiser et**  **gérer** | **C31 : Organiser les opérations**  C 312 Choisir les matériels, les  accessoires, les consommables et  les produits parmi les ressources  disponibles | Choix correct du matériel, des accessoires, des consommables et des produits  Choix des équipements de protection collective  Vérification effective de l’état et du fonctionnement du matériel  Calcul correct de la quantité de solution nécessaire et des dilutions | 1  0,5  0,5  0,5 | 0,5 à 1  0,5  0,5  0,5 | 0,5  0,25  0,25  0,25 | 0  0  0  0 | **/2.5** |
| **C4**  **Réaliser** | **C 41 : Gérer l’installation et la remise en ordre du lieu de travail**  C 411 Installer et remettre en ordre  le lieu d’intervention et le poste de  travail | Respect des règles d’ergonomie et de sécurité  Installation rationnelle et conforme  Respect des circuits, des circulations  Remise en ordre conforme à l’état initial ou à la demande  Remise en état du poste de travail, des locaux techniques  Respect des matériels et des locaux | 0,5  0,5  0,25  0,25  0,25  0,25 | 0,25 à 0,5  0,25 à 0,5  0,25  0,25  0,25  0,25 | 0,25  0,25  0  0  0  0 | 0  0  0  0  0  0 | **/2** |
| **C43 : Mettre en œuvre des opérations de remise en état**  🞏 C 431 Réaliser un décapage de sol  🞏 C 432 Réaliser une protection de Sol  🞏 C 433 Remettre en état un revêtement textile  🞏 C 434 Réaliser un nettoyage à la  vapeur | Respect des règles d’hygiène, de sécurité, d’ergonomie concernant les opérateurs  Prise en compte des contraintes économiques et environnementales  Respect des procédures, des protocoles  Maîtrise des techniques  La coactivité et la circulation des  personnes sont respectées  Respect de la planification | 3  1  3  3  1  1 | 1,5 à 2,5  1  1,5 à 2,5  1,5 à 2,5  1  1 | 0,5 à 1,5  0,5  0,5 à 1,5  0.5 à 1,5  0,5  0,5 | 0  0  0  0  0  0 | **/12** |
| **C5**  **Contrôler** | **C51 : Evaluer l’efficacité de l’activité**  C 511 Contrôler son travail | Prise en compte des critères de qualité liés à la méthode  Remédiation pertinente en cours  Renseignement des documents de contrôle | 0.5  0.5  0.5 | 0,5  0,5  0,5 | 0,25  0,25  0,25 | 0  0  0 | **/1.5** |
| **TOTAL** | | | **/ 20** | | | | |

*A+ (dépasse les attentes) A (acquis) PA (partiellement acquis) NA (non acquis)*

**APPRECIATION GLOBALE DU JURY** *(toute note inférieure à 5 sera justifiée ici)*

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..........................................................................................................................................................................................................

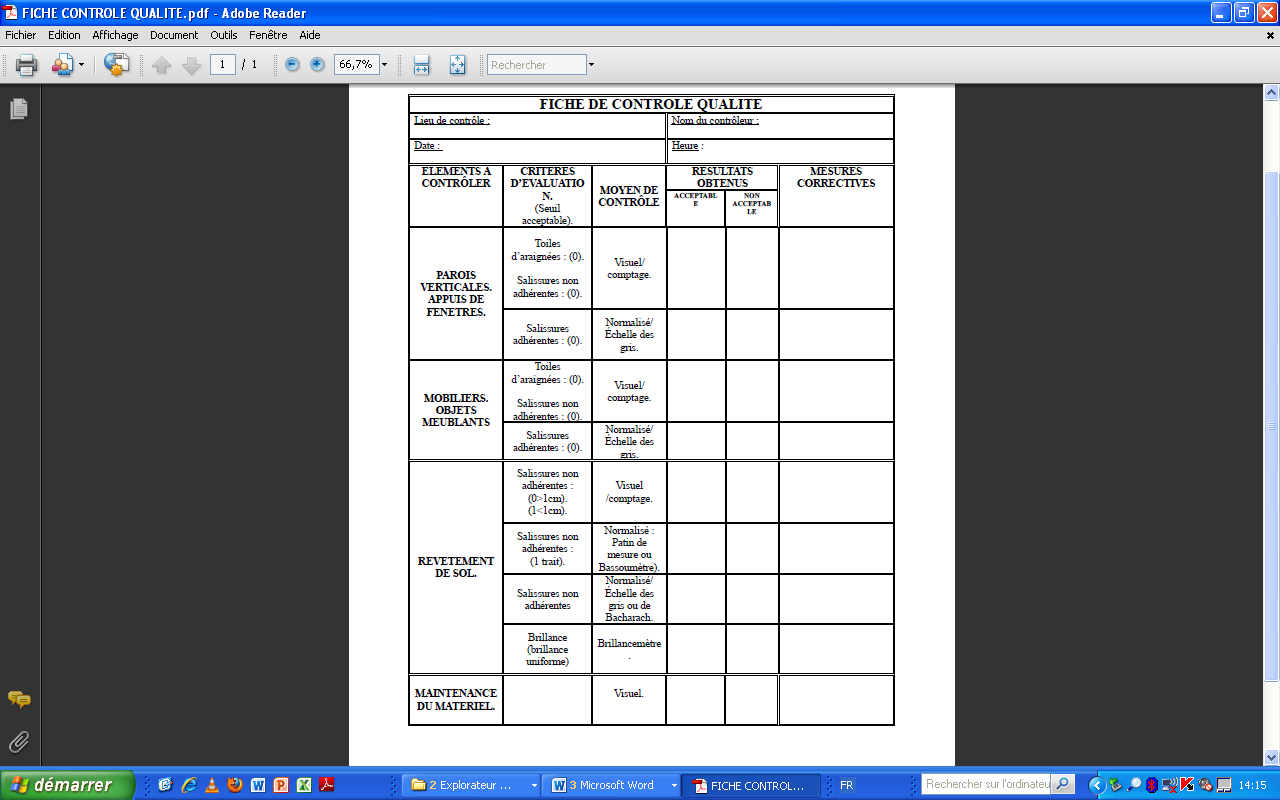
Date : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nom : Fonction :

Signature :

Nom : Fonction :

Signature :



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **BEP Hygiène et Propreté****GRILLE D’EVALUATION****CCF – EP2 en PFMP** Situation 2 : Opérations d’entretien courant  **Coefficient 4** | **Identification du candidat :**  …………………………………........  **Lieu PFMP :**  …………………………………........  **Période** :  Du : ……………………………........  Au : ……………………………........  **Session** :..…………………… |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences globales** | **Compétences détaillées** | **Les compétences seront** **acquises si…** | **Le niveau atteint en entreprise/structure est...\*** | | | | |
| **A+** | **A** | **PA** | **NA** | **Note** |
| **C1**  **S’informer** | **C11 Rechercher, sélectionner, décoder l’information à des fins professionnelles**  C112 Identifier les personnes ressources | La personne ressource est choisie de façon pertinente | 1,5 | 1 à 1,5 | 0,25 à 1 | 0 | **/1.5** |
| **C4**  **Réaliser** | **C41 Gérer l’installation et la remise en ordre du lieu de travail**  C412 Gérer les déchets du site et les déchets issus de l’activité | L’opérateur respecte les circuits d’évacuation en fonction de la nature des déchets | 1 | 0,5 à 1 | 0,25 à 0,5 | 0 | **/1** |
| **C42 Mettre en œuvre des opérations d’entretien courant :**  ❑ C 421 Réaliser un dépoussiérage manuel  ❑ C 422 Réaliser un dépoussiérage mécanique  ❑ C 423 Réaliser un lavage manuel (sol, vitrerie, parois…)  ❑ C 424 Réaliser une méthode spray et/ou un lustrage  ❑ C 425 Réaliser un lavage mécanisé  ❑ C 426 Réaliser un bionettoyage  manuel ou mécanisé | Respect des règles d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie  Respect des procédures, des protocoles et des dosages  Renseignement des documents de traçabilité  Maitrise des techniques  La coactivité et la circulation des personnes sont respectées  La planification et le temps alloué sont respectés  Réaction à une situation non prévue en fonction de ses compétences et de ses responsabilités | 2  3  3  1  1  1 | 1 à 2  1,5 à 2,5  1,5 à 2,5  0,5 à 1  0,5 à 1  0,5 | 0,25 à 1  0,5 à 1,5  0,5 à 1,5  0,25 à 0,5  0,25 à 0,5  0,25 | 0  0  0  0  0  0 | **/11** |
| **C46 Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective**  C 461 Entretenir les équipements, les matériels et les accessoires  C 462 Assurer la maintenance des matériels et accessoires | Contrôle quantitatif et qualitatif du matériel  Respect de l’intégrité des matériels  Respect du rangement et du local  Effectuer la maintenance courante | 1,5  1 | 1 à 1,5  0,5 à 1 | 0,5 à 1  0,25 à 0,5 | 0  0 | **/2,5** |
| **C6**  **Communiquer** | **C61 : Communiquer avec les partenaires internes ou externes**  C 611 Adopter une posture professionnelle  C 612 Produire, transmettre et recevoir un message, des informations | Repérage exact de sa fonction dans l’entreprise  Posture professionnelle adaptée à la situation  Aptitude à mettre en valeur l’image de marque de l’entreprise  Identification exacte de l’interlocuteur  Pertinence et clarté du message  Utilisation d’un vocabulaire adapté  Qualité de l’écoute | 3  1 | 1,5 à 2,5  0,75 | 0,5 à 1,5  0,5 | 0  0 | **/4** |
|  | | | **TOTAL /20**  **/80** | | | | |

*\*Dépasse les attentes (A+) Acquis (A) Partiellement acquis (PA) Non acquis (NA) \*Nota : Si une compétence détaillée ne peut pas être évaluée, les points doivent être reportés sur les autres compétences de la même compétence globale.*

**APPRECIATION GLOBALE DU TUTEUR**  (toute note inférieur à 5 sera justifiée ici)

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Date : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nom : …………………………………… Fonction : ...............................................

Signature

Nom : …………………………………… Fonction : ...............................................

Signature

**Cachet  de l’entreprise :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **BEP**  **Hygiène et propreté**  Session : 20...... | Etablissement : |

Elève : ………………………………………………………………………………………………..

Date de naissance : ………………………………………

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Epreuve | Lieu de l’évaluation | | Coefficient | Note sur 20 | Note à saisir |
| PFMP | Centre de formation |
| EP1  Analyse d’une situation professionnelle | CCF écrit 2h | | 4 |  |  |
| **EP2**  **Techniques professionnelles** | **Situation 1**  En établissement de formation  Opérations de remise en état | | 4 |  |  |
| **Situation 2**  En milieu professionnel  Opérations d’entretien courant | | 4 |  |  |
| PSE | | 1 |  |  |
| **Total** | | | |  |  |

**Bilan PFMP**

PFMP réalisés dans les 2 secteurs □ OUI □ NON

6 semaines validées □ OUI □ NON

**Organisation générale des épreuves professionnelles E2 et E3 - Baccalauréat Professionnel Hygiène Propreté Stérilisation**

U2 – E2 Analyse de situations professionnelles – coefficient 4 : Epreuve ponctuelle écrite de 3h – Terminale, mois de juin

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Unité/Epreuve | Coefficient | Où ? | Quand ? | Comment ? | Par qui ? |
| U31 - E31  Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux | 3 | **En milieu professionnel** | **Terminale**  PFMP 5 ou PFMP 6 dans la mesure du possible.  Evaluation possible en fin de première (PFMP 4) | Bilan de l’ensemble de la PFMP  + oral de 10 min | **Tuteur professionnel** + professeur d’enseignement professionnel |
| Ou\* | | | |
| En centre de formation | Dernier semestre de **terminale** | Epreuve pratique + oral de 10 min  Durée totale de l’épreuve : 2H | Professeur d’enseignement professionnel de la spécialité + **professionnel dans la mesure du possible** |
| U32 - E32  Techniques de propreté | 3 | En centre de formation | Dernier semestre de **terminale** | Epreuve orale de 20 min  Le candidat dispose de 1h40 pour préparer son oral  Durée totale : 2h | Professeur d’enseignement professionnel de la spécialité + **professionnel dans la mesure du possible** |
| U33 – E33  Techniques d’hygiène des locaux en zone à risques | 3 | **En milieu professionnel** | **Terminale**  PFMP 5 ou PFMP 6 dans la mesure du possible.  Evaluation possible en fin de première (PFMP 4) | Bilan de l’ensemble de la PFMP | **Tuteur professionnel** + professeur d’enseignement professionnel |
| Ou\* | | | |
| En centre de formation | Dernier semestre de **terminale** | Epreuve pratique avec justifications orales ou écrites  Durée totale de l’épreuve : 2h | Professeur d’enseignement professionnel de la spécialité + **professionnel dans la mesure du possible** |

**\* L’une des sous-épreuves E31 ou E33 doit obligatoirement être évaluée lors d’une période de formation en milieu professionnel (PFMP), l’autre sera donc évaluée en centre de formation**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **BAC PRO Hygiène Propreté Stérilisation****GRILLE D’EVALUATION CCF – E31** **󠄀 En CENTRE DE FORMATION**  **󠄀 En PFMP**  **Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux**  **Coefficient 3** | **Identification du candidat :**  ………………………………………  **Lieu :**  ………………………………………  ………………………………………  **Période** :  Du : ………………………………….  Au : ………………………………….  **Session** : …………………………. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences globales** | **Compétences détaillées** | **Elles seront acquises si…** | **Le niveau atteint est...** | | | | **note** |
| **A+** | **A** | **PA** | **NA** |  |
| **C4**  **Réaliser** | **C41 Gérer l’installation et la remise en ordre du lieu de travail**  C 411 Installer et remettre en ordre le lieu d’intervention et le poste de travail | Installation rationnelle et conforme  Respect des circuits et des circulations  Respect des règles d’ergonomie et de sécurité  Respect des matériels et des locaux | 8 | 7,75-6 | 5,75-3 | 2,75-0 | **/8** |
| **C 45 Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux**  **ACTIVITES REALISEES EN ZONE DE LAVAGE**  ❒Pré-désinfecter les matériels, les dispositifs médicaux  ❒Collecter, transporter et  distribuer les dispositifs médicaux  ❒ Réceptionner, trier les  dispositifs médicaux  ❒Effectuer le nettoyage  manuel des matériels, des  dispositifs médicaux  ❒ Effectuer le nettoyage  mécanisé et le séchage des  matériels, des dispositifs médicaux | **Tenue professionnelle adaptée**  **Respect des protocoles**  **Respect de la marche en avant**  **Validation de l’opération et renseignements des documents de traçabilité**  **Respect des règles de prévention des risques biologiques, physiques et chimiques, et de brûlures**  Respect des dosages et des temps d’action  Lavage, rinçage et séchage adapté du matériel  Sélection adaptée des cycles de lavage  Chargement correct | 15 | 14,5-9 | 8,5-5,5 | 5-0 | **/15** |

*A+ (dépasse les attentes) A (Acquis) PA (Partiellement Acquis) NA (Non Acquis)*

*\*Nota : Si une compétence détaillée ne peut pas être évaluée, les points doivent être reportés sur les autres compétences de la même compétence globale.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences globales** | **Compétences détaillées** | **Elles seront acquises si…** | **Le niveau atteint est...** | | | | | **Note** |
| **A+** | **A** | **PA** | **NA** | |  |
| **C4**  **Réaliser** | **C 45 Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux**  **ACTIVITES REALISEES EN ZONE PROPRE**  ❒Recomposer les plateaux et sets de soin  ❒ Conditionner les matériels, les dispositifs médicaux  ❒ Mettre en œuvre les  opérations de stérilisation de  matériels, de dispositifs médicaux  ❒Effectuer la désinfection des dispositifs médicaux non stérilisables  ❒Stocker les matériels, les dispositifs médicaux stériles et préparer la commande pour un client | **Tenue professionnelle adaptée**  **Respect des protocoles**  **Respect de la marche en avant**  **Validation de l’opération et renseignements des documents de traçabilité**  **Respect des règles de prévention des risques biologiques, physiques et chimiques, et de brûlures**  Identification correcte des DM  Vérification de la propreté, la siccité et de la fonctionnalité des DM  Respect des protocoles de recomposition  Conditionnements adaptés aux procédés de stérilisation et aux exigences des services  Vérification de l’intégrité du conditionnement  Respect des règles de chargement et déchargement  Sélection correcte du cycle en fonction de la composition de la charge  Vérification des paramètres des tests de conformité de la stérilisation  Conduite adaptée en cas de non conformité  Vérification de la qualité du séchage  Vérification de l’état des stocks et signalement des besoins  Respect des règles de manutention et stockage des conditionnements stériles  Préparation de la commande conforme | 15 | 14,5-9 | 8,5-5,5 | 5-0 | | **/15** |
| **C5**  **Contrôler** | **C51 Evaluer l’efficacité de l’activité**  C511 Contrôler son travail | Vérification du respect des procédures, des techniques, des circuits  Vérification de l’application des règles d’hygiène et de sécurité | 2 | 2-1,25 | 1,25-0,5 | 0,5-0 | | **/2** |
| **C52 Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité**  C 523 Enregistrer les résultats des contrôles qualité | Documents renseignés et enregistrés avec rigueur (documents de traçabilité)  Utilisation de l’outil informatique | 3 | 2,75-2 | 1,75-1 | 0,75-0 | | **/3** |
| **C6**  **Communiquer** | **C61 : Communiquer avec les partenaires internes ou externes**  C 614 Rédiger ou renseigner des documents professionnels | Précision, soin des renseignements fournis | 5 | 4,75-3 | 2,75-1.5 | 1,25-0 | | **/5** |
| **COMPETENCES EVALUEES** | | | /48 | | | | | |
| **APPRECIATIONS COMPORTEMENTALES**  **Assiduité, Ponctualité, Posture Professionnelle** | | | Pénalité -2 pts (max) | | | |  | |
| **EVALUATION ORALE DES SAVOIRS ASSOCIES**  **S2.1 technologie appliquée aux opérations de stérilisation**  **S3.2 Biologie appliquée** | | | /12 | | | | | |
| **TOTAL E31** | | | **/20 /60** | | | | | |

**APPRECIATION GLOBALE :** (Toute note inférieure à 5 doit être justifiée ici)

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Date : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nom : ………………………………………. Fonction : …………………………… Signature

Nom : ……………………………………….. Fonction : …………………………… Signature

**Cachet**(si évaluation en PFMP) :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **BAC PRO Hygiène Propreté Stérilisation****GRILLE D’EVALUATION CCF – E32** **EN CENTRE DE FORMATION**  **Techniques de Propreté**  **Coefficient 3** | **Identification du candidat :**  ……………………………………………  **Lieu :**  ……………………………………………  ……………………………………………  **Date** :  ………………………………….  **Session** : …………………………. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences globales** | **Compétences détaillées** | **Elles seront acquises si…** | **Le niveau atteint est...** | | | | |
| **A+** | **A** | **PA** | **NA** | **Note** |
| **C1**  **S’informer** | **C11 - Rechercher, sélectionner, décoder l’information à des fins professionnelles** | | | | | | |
| C 111 Recueillir, sélectionner des informations | Choix pertinent des informations en fonction des situations professionnelles | 3 | 3 | 1,5 | 0 à 1 | **/6** |
| C 113 Décoder :  - des documents  d’organisation  - des documents techniques | Exactitude du décodage | 3 | 3 | 1,5 | 0 à 1 |
| **C2**  **Analyser** | **C21 : Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte** | | | | | | |
| C 211 Analyser la commande, le cahier des charges | Repérage exact des attentes et des exigences  Identification des priorités | 6 | 4 à 6 | 1 à 4 | 0 | **/10** |
| C 212 Réaliser un état des lieux | Localisation exacte de la zone d’intervention  Recueil pertinent de toutes les données et informations par rapport aux exigences, à la commande  Exactitude des relevés  Repérage précis des contraintes et des anomalies  Identifier les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement | 4 | 3 à 4 | 1 à 3 | 0 |
| **C3**  **Organiser et gérer** | **C31 : Organiser les opérations** | | | | | | |
| C 312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles | Choix correct du matériel, des accessoires, des consommables et des produits  Vérification effective de la disponibilité  Calcul correct de la quantité de solution nécessaire et des dilutions | 10 | 8 | 4 à 7 | 0 à 4 | **/10** |
| **C32 : Planifier les opérations** | | | | | | |
| C 322 Ordonner les opérations | Relevé des informations et contraintes  Identification des priorités  Ordonnancement pertinent des opérations | 8 | 6 à 7 | 2 à 5 | 0 à 2 | **/8** |
| **C33 : S’adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique** | | | | | | |
| C 331 Prendre des initiatives dans la limite de ses compétences et de son niveau de responsabilité | *Situation problème présentée oralement par le jury :*  Analyse de la situation et/ou de la commande spécifique  Hiérarchisation correcte des priorités  Réaction adaptée et efficace / Pertinence des propositions  Demande de validation hiérarchique selon la situation | 4 | 2 à 3 | 2 | 0 | **/4** |
| C 332 Proposer des solutions adaptées à une commande spécifique |

*A+ (dépasse les attentes) A (Acquis) PA (Partiellement Acquis) NA (Non Acquis)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences globales** | **Compétences détaillées** | **Elles seront acquises si…** | | **Le niveau atteint est...** | | | | | | |
|  | | **A+** | **A** | | **PA** | **NA** | | **Note** |
| **C3**  **Organiser et gérer** | **C34 : Animer et conduire une équipe** | | | | | | | | | |
| C 341 Informer et former des personnels | Identification des besoins de formation du personnel  Utilisation d’un vocabulaire technique adapté  Choix de techniques de communication adaptées | | 4 | 3 | 2 | | 0 | | **/4** |
| **C4**  **Réaliser** | **C42 et C43 Mettre en œuvre des opérations d’entretien courant et de remise en état** | | | | | | | | | |
| C42 : Mettre en œuvre des opérations d’entretien courant | Respect des règles d’hygiène, de sécurité, d’ergonomie concernant les opérateurs  Maitrise des techniques d’entretien courant  Maitrise des techniques de remise en état | | 6 | 4 à 6 | 2 à 4 | | | 0 | **/6** |
| C43 : Mettre en œuvre des opérations de remise en état |
|  | **C46 : Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective** | | | | | | | | | |
|  | C 462 Assurer la maintenance des  matériels et accessoires | | Identification des opérations de maintenance  Exécution conforme de la maintenance courante et /ou  Identification de l’intervenant compétent  Matériel remis en état de bon fonctionnement | 4 | 3 à 4 | 1 à 2 | | 0 | | **/4** |
| **C5**  **Contrôler** | **C52 : Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité** | | | | | | | | | |
| C 522 Proposer des solutions  correctives au regard des résultats | | Interprétation exacte des contrôles réalisés  Identification des écarts entre l’attendu et le réalisé  Analyse des causes de non-conformité  Propositions de solutions pertinentes | 4 | 3 | 2 | | 0 | | **/4** |
| **C6**  **Communiquer** | **C61 : Communiquer avec les partenaires internes ou externes** | | | | | | | | | |
| C 611 Adopter une posture professionnelle | | Repérage exact de sa fonction dans l’entreprise, le service, la collectivité  Posture professionnelle adaptée à la situation  Traitement des demandes, des réclamations, des urgences en fonction de sa qualification | 4 | 3 | 2 | | 0 | | **/4** |
| **TOTAL E32** | | | | **/20 /60** | | | | | | |

*A+ (dépasse les attentes) A (Acquis) PA (Partiellement Acquis) NA (Non Acquis) )*

**APPRECIATION GLOBALE :** (Toute note inférieure à 5 doit être justifiée ici)

………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………….

Date : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nom : ……………………………………… Fonction ………………………………………

Signature

Nom : ……………………………………… Fonction : ………………………………………

Signature

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **BAC PRO Hygiène Propreté Stérilisation****Grille d’évaluation CCF – E33** **󠄀 En CENTRE DE FORMATION**  **󠄀 En PFMP**  **Techniques d’hygiène des locaux en zones à risques**  **Coefficient 3** | **Identification du candidat :**  ……………………… .……………  **Lieu :**  ………………………………………  ………………………………………  **Période** :  Du : ………………………………….  Au : ………………………………….  **Session** : …………………………. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences globales** | **Compétences détaillées** | **Elles seront acquises si…** | **Le niveau atteint est...** | | | | |
| **A+** | **A** | **PA** | **NA** | **Note** |
| **C3**  **Organiser**  **et gérer** | ***C31 Organiser les opérations*** | | | | | | |
| C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail | Protection adaptée à l’activité et aux risques | 1 | 1-0,5 | 0,5- 0,25 | 0,25-0 | **/3** |
| C 313 Gérer l’approvisionnement des postes de travail | Respect des procédures d’approvisionnement  Commande adaptée aux besoins / budget | 1 | 0,75-0,5 | 0,5- 0,25 | 0,25-0 |
| C 314 Gérer les stocks | Vérification quantitative et qualitative de la commande  Optimisation des rangements et des quantités stockées | 1 | 0,75-0,5 | 0,5- 0,25 | 0,25-0 |
| **C4**  **Réaliser** | ***C41 Gérer l’installation et la remise en ordre du lieu de travail*** | | | | | | |
| C 412 Gérer les déchets du site et les déchets issus de l’activité | Renseignement conforme d’un bordereau de suivi des déchets  Respect des circuits d’évacuation en fonction de la nature des déchets | 1 | 0,75-0,5 | 0,5- 0,25 | 0,25-0 | **/1** |
| **C44 Mettre en œuvre des opérations d’entretien dans les établissements de santé, à contraintes de contaminations particulaires, biologiques et chimiques** | | | | | | |
| C 441 Revêtir la tenue spécifique | Port d’une tenue adaptée | 1 | 0,75-0,5 | 0,5- 0,25 | 0,25-0 | **/10** |
| C 442 Approvisionner la zone d’intervention | La zone est approvisionnée correctement | 1 | 0,75-0,5 | 0,5- 0,25 | 0,25-0 |
| ❒ C 443 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage | Respect des protocoles spécifiques aux zones à risques  Respect des circuits  Renseignement des documents de traçabilité  Respect des règles d’hygiène, de sécurité, d’ergonomie  Prise en compte du développement durable (écogestes, impact des produits....)  Respect du temps alloué | 8 | 7,75-6 | 5,75-3 | 2,75-0 |
| ❒ C 444 Mettre en œuvre les techniques d’ultrapropreté adaptées au site (techniques courantes, mise à blanc, mise à gris) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences globales** | **Compétences détaillées** | **Elles seront acquises si…** | **Le niveau atteint est...** | | | | | | |
| **A+** | **A** | **PA** | | **NA** | | **Note** |
| **C5**  **Contrôler** | ***C52 Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité*** | | | | | | | | |
| C 521 Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies | Choix adapté de la méthode de contrôle  Identification des points de contrôle  Respect du plan d’échantillonnage  Respect des procédures de contrôle  Enregistrement des résultats | 3 | 2,75-2 | | 1,75-1 | | 0-0,75 | **/3** |
| **C6**  **Communiquer** | ***C61 Communiquer avec des partenaires internes ou externes*** | | | | | | | | |
| C 612 Produire, transmettre et recevoir un message, des informations | Identification exacte de l’interlocuteur  Choix adapté du moyen de communication  Pertinence et clarté du message  Utilisation d’un vocabulaire technique adapté  Qualité de l'écoute  Compte rendu précis des informations | 1,5 | 1,5-1 | | 0,75-0,5 | | 0,25-0 | **/3** |
| C 613 Rendre compte à sa hiérarchie | Renseignement correct des documents professionnels (pointage, documents de liaison, etc.)  Signalement opportun d’une situation difficile | 1,5 | 1,5-1 | | 1-0,5 | | 0,25-0 |
| **APPRECIATIONS COMPORTEMENTALES**  **Assiduité, Ponctualité, Posture Professionnelle** | | | Pénalité -2 pts (max) | | | | | |  |
| **TOTAL E33** | | | **/ 20**  **/ 60** | | | | | | |

*A+ (dépasse les attentes) A (Acquis) PA (Partiellement Acquis) NA (Non Acquis)*

*\*Nota : Si une compétence détaillée ne peut pas être évaluée, les points doivent être reportés sur les autres compétences détaillées de la même compétence globale.*

**APPRECIATION GLOBALE :** (Toute note inférieure à 5 doit être justifiée ici)   
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Date : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nom : ……………………………………… Fonction ………………………………………

Signature

Nom : ……………………………………… Fonction : ………………………………………

Signature

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  **Hygiène-Propreté-Stérilisation**  Session : 20.... | Etablissement |

Elève : ………………………………………………………………………………………………..

Date de naissance : ………………………………………

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Epreuve | Lieu de l’évaluation | | Coefficient | Note sur 20 | Note pondérée |
| PFMP | Centre de formation |
| **E31**  Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux |  |  | 3 |  | /60 |
| **E 32**  Techniques de propreté |  |  | 3 |  | /60 |
| **E33**  Techniques d’hygiène des locaux en zones à risque |  |  | 3 |  | /60 |
| **Total** | | | |  | /180 |

**Bilan PFMP**

PFMP réalisées dans les 3 secteurs □ OUI □ NON

22 semaines validées □ OUI □ NON

**TABLEAU RECAPITULATIF DES PFMP**

**Nom et prénom du stagiaire : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Etablissement :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Numéro de la PFMP** | **Secteur de**  **PFMP \*** | **Période**  **(du ....**  **au ......)** | **Nombre total de semaines effectuées** | **Nombre de journées d’absence** | **Nom et adresse de l’entreprise** | **Signature du responsable et cachet de l’entreprise** |
|  |  |  |  |  |  | Cachet de l’entreprise |
|  |  |  |  |  |  | Cachet de l’entreprise |
|  |  |  |  |  |  | Cachet de l’entreprise |
|  |  |  |  |  |  | Cachet de l’entreprise |
|  |  |  |  |  |  | Cachet de l’entreprise |
|  |  |  |  |  |  | Cachet de l’entreprise |

**\*Secteurs de PFMP :**

H Hygiène : Entretien des locaux en zones à risques

P Propreté : Entretien des locaux hors zones à risques

S Stérilisation des dispositifs médicaux

**Signature du DDF : Signature du chef d’établissement :**