

**Rénovation bac pro ASSP**

**Pistes pédagogiques**

**Mai 2022**

Groupe ressources

Vous trouverez dans ce document, les pistes pédagogiques proposées par le groupe ressources et les professeurs de biotechnologies et STMS qui ont participés à la formation académique « rénovation du bac pro ASSP » en avril/mai 2022.

Ces pistes ont pour but de donner des idées de **mise en œuvre des nouvelles compétences** du référentiel et de **faciliter l’apprentissage des nouveaux savoirs associés**. Ces pistes de travail sont présentées par bloc, les compétences transversales étant placées dans le bloc dans lequel elles seront évaluées de façon certificative.

Bloc 2 Intervenir auprès de la personne dans les soins d’hygiène, de confort et de sécurité, dans les activités de la vie quotidienne



**BLOC 2**

Compétence C2 : Intervenir auprès de la personne lors des soins d’hygiène, de confort et de sécurité dans les activités de la vie quotidienne

* Création de tutoriels en hygiène professionnelle et techniques de soins
* Transmission de compétences d’élèves de Tle aux élèves de 2de sur des techniques simples

Compétence C2.2.3 : Participer au raisonnement clinique en lien avec l’équipe pluriprofessionnelle

* **Simulation santé** à partir de la 2de avec progressivité des apprentissages **-> voir formation au raisonnement clinique et site SBSSA Lyon rubrique « simusanté »**

**Il est important de communiquer avec les tuteurs de PFMP sur les attendus du raisonnement clinique fait par l’élève (limite d’exigence différente de l’IFSI)**

Compétence C2.3.4: Trier et acheminer le linge et les déchets

* Visite de la blanchisserie centrale
* Visite de la lingerie de l’hôpital local et visualiser les circuits du linge et des déchets
* Nommer mensuellement des coordinateurs pour la gestion du linge (ASSP +/- ESF)

Compétence C2.4: Distribuer des repas équilibrés conformes aux besoins de la personne

* Possibilité de faire le lien avec le bloc 1 et les activités d’animation « culinaire » (épluchage pomme, préparation infusion…)
* Utilisation de barquettes prêtes à l’emploi sur un service simulé
* Projet « cantine » en partenariat avec une école maternelle pour participer au service des enfants avec les ASEM/ATSEM (ateliers déplacés)
* En cas de CAP PSR, mise en place d’un partenariat pour réalisation de plateaux repas, barquettes
* Organisation de TP déplacés: Partenariat avec un service de repas à domicile, PASA, Accueil de jour, EHPAD
* Organiser une rencontre intergénérationnelle avec service de collation
* Participer à la distribution de repas festif organisés par les CCAS
* Effectuer la remise en température en partenariat avec le self du lycée

**-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**Savoirs associés techniques professionnelles**

**L’hygiène professionnelle :**

Impact environnemental des activités de soin et de service

* Visite d’un centre de tri des déchets et focus sur les DASRI
* En lien avec la PSE et le chef d’oeuvre

Précautions standard et complémentaire

* Partir d’une expérience vécue en PFMP pour rédiger une situation de travail

**Surveillance de l’état de santé de la personne :**

Saturation en oxygène, bandelettes urinaires

***Co-intervention ens pro / sciences***:

* bandelettes urinaires / pH, saturation en O2 / pressions

**----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**Evolution dans le bloc 2**: **Accent sur la posture professionnelle, la prise de distance, la posture réflexive - Prise en compte de la participation au raisonnement clinique - Evolution des compétences liées au repas aux dépens de la préparation et en faveur de l’accompagnement et de la distribution**

* Jeu de rôle
* Création de scénarii par les élèves
* Mise en scène des situations devant public de professionnels et d’élèves
* Analyse par le public (pro + élèves)
* Remédiations possibles
* Rencontre avec des professionnels : Visites de structures - Tables rondes découvertes des métiers - Speed-dating de la PFMF