

E2 – U2- Analyse de situation(s) professionnelle(s)

Lire attentivement le dossier de demande de sujets et vérifier la nature de la demande.

Textes de référence

Référentiel du bac pro ASSP (arrêté du 11 mai 2011)

Règlement d'examen et définition des épreuves

Consignes générales

Les sujets et corrigés doivent parvenir sur le support informatique fourni en utilisant le modèle joint dans un format courant et modifiable (utiliser le logiciel Word, pas de PDF ni de sujet scanné).

Une version papier qui sera l'exacte réplique du document informatique sera jointe imprimée sur papier blanc en recto non agrafé.

Les sujets ne doivent pas contenir d'impression en couleur. Eviter les grisés et tous les motifs qui ne sont plus dissociables après photocopie.

Le sujet doit être paginé (n° de page/nombre de pages totales).

Chaque sujet doit être accompagné d'un corrigé et d'un barème précis.

Consignes spécifiques à l'épreuve

- Elaborer des sujets conformes au référentiel du baccalauréat professionnel accompagnement soins et services à la personne et à la définition de l'épreuve correspondante.
- Respecter les indicateurs d'évaluation.
- Proposer des sujets non issus de manuels scolaires ou n'ayant pas fait l'objet d'un travail avec les élèves.
- S'interdire d'exploiter le sujet proposé avec les élèves les années suivantes même si le sujet n'est pas sorti à la session 2014.
- Rédiger le sujet en respectant la trame proposée.
- Vérifier la conformité du sujet rédigé au cahier des charges à l'aide de la fiche (page 4).
- Indiquer le barème par grande partie (pas de barème par question dans le sujet).
- Regrouper les documents dans le dossier technique en veillant à leur identification : titre, numérotation, source précise

Consignes de présentation

- Présenter sujet et corrigé sous format Word, police Arial 12, pas de gras, noms propres en minuscule sauf première lettre ...
- Respecter les normes de numérotation des questions : 1, 1.1, 1.2, 2, 2.1, 2.2
- Rédiger les questions avec des verbes à l'infinitif en utilisant des indicateurs d'évaluation variés.
- Fournir un corrigé détaillé avec un barème pour chaque question précisant les savoirs évalués. Ce barème sera mentionné sur le corrigé.

Les sujets doivent être élaborés impérativement en équipe.

LES SUJETS SONT A RETOURNER AU SERVICE DE LA DIVISION DES EXAMENS ET CONCOURS DE
L'ACADEMIE DE GRENOBLE

POUR LE 11 octobre 2013
DELAI DE RIGUEUR

Tous les sujets non conformes seront renvoyés pour corrections.

E2 – U2- Analyse de situation(s) professionnelle(s)**1. Définition de l'épreuve****1.1. Finalité et objectifs de l'épreuve**

Elle permet de vérifier :

- l'exactitude des connaissances relatives aux personnes auprès desquelles s'inscrivent les activités professionnelles et aux contextes institutionnels ;
- l'aptitude à les mobiliser dans un contexte professionnel ;
- la capacité d'analyse et de réflexion.

1.2. Forme

Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de quatre heures.

1.3. Contenu

L'épreuve prend appui sur une ou des situation(s) professionnelle(s) et un dossier technique fourni.

Elle porte sur des savoirs associés de **biologie et microbiologie appliquées, de sciences médico-sociales** dont les notions de bientraitance, d'éthique et de déontologie, de **nutrition, de technologies associées aux techniques professionnelles, communs aux deux options**. Les limites de connaissances sont celles du référentiel des savoirs associés.

2. Consignes pour l'élaboration des sujets :**2.1. Répartition des points par savoirs associés**

Le questionnement permet d'évaluer, de manière non exhaustive et obligatoirement quatre savoirs associés

La répartition des points peut être la suivante :

Biologie et microbiologie appliquées :	20 à 25 points /80
Sciences médico-sociales :	25 à 30 points /80
Nutrition :	15 à 20 points /80
Technologies associées aux techniques professionnelles :	10 à 15 points /80

 Cette répartition des points n'implique pas de construire le sujet en quatre parties distinctes par savoirs associés.

2.2. Remarques sur l'ensemble du sujet

Le sujet comprend deux parties :

- la première présente une ou des situations et un questionnement ;
- la deuxième comporte le dossier technique.

Il convient de veiller à la cohérence entre le temps imparti de 4 heures et la longueur du sujet.

2.3. Première partie

Elle comporte une ou plusieurs situation(s) professionnelles et le questionnement.

2.3.1. Situations professionnelles

La ou les situations professionnelles prennent appui sur un ou plusieurs milieux professionnels, communs aux deux options. Aussi, il faut éviter de centrer les situations exclusivement sur les établissements de santé ou sur les services d'aide à la personne.

Ces situations sont en adéquation avec les activités relevant des compétences d'un titulaire du baccalauréat professionnel ASSP. Dans la rédaction de la situation, il convient d'éviter d'impliquer le candidat (ne pas utiliser « vous êtes ... »).

Ces situations doivent être réalistes et comporter les indications utiles permettant au candidat de conduire une analyse et une réflexion, de mobiliser des connaissances dans le contexte professionnel.

Les données relatives aux situations professionnelles seront donc précises, c'est-à-dire :

- décrites en veillant à :
 - définir le cadre de l'activité (emploi, structure, cadre institutionnel, intervenants et *équipe pluri-professionnelle*, contraintes...)
 - présenter les usagers (âge, caractéristiques, attentes, ...)
- complétées par les documents du dossier technique.

2.3.2. Questionnement

Le candidat compose sur une feuille de copie d'examen vierge.

Le sujet n'est pas structuré par parties de savoirs associés (bio-SMS...).

Les questions sont présentées selon une logique induite par la situation.

Le questionnement retenu doit permettre au candidat de faire la preuve de :

- l'exactitude de ses connaissances ;
- son aptitude à les mobiliser dans un contexte professionnel ;
- sa capacité d'analyse et de réflexion.

Le questionnement doit :

- être obligatoirement en lien avec la (les) situation(s) ;
- commencer par un verbe d'action correspondant à un niveau IV en ne se limitant pas à demander au candidat de « citer, énoncer, énumérer » ;
- s'appuyer sur les limites de connaissances exigées dans le référentiel ;
- permettre d'évaluer l'exactitude des connaissances (pour au moins 50% du barème, ainsi les connaissances ne doivent pas toutes être fournies par le dossier technique) ;
- exclure toute évaluation de savoirs associés spécifiques à une option.

2.4. Deuxième partie : dossier technique

Le dossier technique fourni au candidat est paginé à part du sujet. Les documents, numérotés, ne sont pas présentés dans l'ordre des questions de la première partie.

Le sujet proposé étant commun aux deux options, le contenu de ce dossier technique doit être suffisamment large pour respecter l'équité des candidats formés sur chacune des deux options.

Ce dossier technique comporte quinze pages maximum. Les documents proposés sont variés et font obligatoirement l'objet d'une exploitation. Ils ne doivent pas apporter toutes les connaissances à évaluer. Ces documents sont actualisés, ils ne doivent pas être extraits d'ouvrages scolaires.

Il est recommandé de privilégier des documents professionnels. Exemples : schémas, extraits de textes juridiques, statistiques épidémiologiques, résultats d'enquêtes, articles de revues professionnelles, compte rendu de réunions, extraits de documents de transmission, document d'évaluation de l'autonomie, charte, livret d'accueil, projet établissement, projet individualisé, organigrammes, plannings, procédures, protocoles, fiches techniques ...

Les sources des documents doivent être clairement identifiées et complètes. S'il s'agit de documents internes à une structure, il est nécessaire de demander l'autorisation d'exploiter ces supports.

Il convient de vérifier, pour chaque document fourni, l'orthographe, la justesse des contenus et/ou des données. La qualité graphique doit être excellente pour permettre la reprographie. A chaque fois que possible, l'original du document sera joint au sujet.

2.5. Corrigé

Afin de faciliter les corrections, le corrigé sera présenté selon la trame jointe au corrigé (exemple ci-dessous).

Le corrigé et les questions posées dans le sujet sont obligatoirement en adéquation.

Partie du référentiel <i>exemples</i>	N°	N° question	Eléments de corrigé par question	Barème			
				Biologie et microbiologie appliquées	Sciences médico-sociales	Nutrition	Technologies associées aux techniques professionnelles
<i>Biologie et microbiologie appliquées</i>	9.1	1. 1	<i>Eléments de réponse</i>	<i>détail du barème (ex : 0,5pt x 4)</i>			
<i>Nutrition</i>	4.2	1. 2	<i>Eléments de réponse</i>			<i>détail du barème</i>	
			TOTAL points	20 à 25	25 à 30	15 à 20	10 à 15

2.6. Démarche de conception du sujet :

- Déterminer le cadre du sujet : contexte général et savoirs associés à évaluer.
- Rédiger la ou les situations professionnelles précisant les données utiles au candidat.
- Rechercher les documents professionnels à mettre à disposition.
- Rédiger les questions et le corrigé.
- Vérifier la cohérence du sujet ; modifier si besoin.
- Finaliser le dossier technique, situations professionnelles.
- Compléter le tableau corrigé et barème.

3. Liste de vérification de la conformité du sujet

Vérifier la conformité du sujet en cochant les éléments de la liste ci-dessous

Présentation générale :

- La présentation est claire, soignée, aérée.
- L'orthographe et la syntaxe sont correctes.
- Les questions sont numérotées selon la codification internationale, sans excès (1, 1.1, 2, 2.1,...).
- La longueur du sujet est en cohérence avec la durée de l'épreuve (4 h).
- Le sujet comprend une ou des situations et un questionnement.
- Le sujet comporte le dossier technique paginé à part du sujet.
- Le sujet n'est pas structuré par parties de savoirs associés (bio-SMS...).

Situation(s) professionnelle(s)

La ou les situations professionnelles :

- prennent appui sur un ou plusieurs milieux professionnels communs aux deux options ;
- ne portent pas exclusivement sur des établissements de santé ou services d'aide à la personne ;
- sont en adéquation avec les activités relevant des compétences d'un titulaire du baccalauréat professionnel ASSP ;
- décrivent le cadre de l'activité et les usagers ;
- n'impliquent pas le candidat directement (ne pas utiliser « vous êtes ... ») ;
- sont réalistes ;
- comportent les indications nécessaires pour conduire une analyse et mobiliser des connaissances dans le contexte professionnel.

Questions

- Les questions portent sur les quatre savoirs associés (biologie et microbiologie appliquées, sciences médico-sociales, nutrition, technologies associées aux techniques professionnelles).
- Les questions ne portent pas sur des savoirs associés spécifiques à une option.
- Le questionnement retenu permet au candidat de faire la preuve de ses connaissances, de son aptitude à les mobiliser dans un contexte professionnel et de sa capacité d'analyse et de réflexion.
- Les questions sont en lien avec la ou les situations.
- Les questions sont rédigées avec des verbes à l'infinitif correspondant à un niveau IV.
- Les questions ne se limitent pas à demander au candidat de « citer, énoncer, énumérer ».
- Les questions s'appuient sur les limites de connaissances exigées dans le référentiel.
- Les questions permettent d'évaluer l'exactitude des connaissances pour au moins 50% du barème.

Dossier technique

- Le dossier technique comporte quinze pages maximum.
- Le dossier technique comporte des documents professionnels.
- Les documents sont numérotés et présentés dans un ordre différent de celui des questions.
- Les documents sont actualisés et ne sont pas extraits d'ouvrages scolaires.
- L'orthographe et l'exactitude des contenus et/ou des données des documents sont vérifiées.
- Tous les documents proposés font l'objet d'une exploitation.
- Les documents n'apportent pas toutes les connaissances à évaluer.
- Les sources des documents sont clairement identifiées et complètes.
- L'exploitation de supports internes à une structure est autorisée.
- La qualité graphique des documents permet la reprographie.

Corrigé

- Le corrigé et les questions posées dans le sujet sont en adéquation.
- Le corrigé présente la correspondance avec le référentiel et le détail par savoir associé (cf. Tableau p 3).
- La répartition des points pour chacun des savoirs associés est établie à partir du barème proposé :
 - biologie et microbiologie 20 à 25 points ;
 - SMS 25 à 30 points ;
 - nutrition 15 à 20 points ;
 - technologies 10 à 15 points.