



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

ACCOMPAGNEMENT SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE OPTION « EN STRUCTURE »

Guide d'élaboration du plan de formation incluant les PFMP

Document d'aide à destination des équipes d'établissement

Guide d'élaboration du plan de formation

Introduction – Rappel :

Le référentiel ASSP option « en structure » s'articule autour de 3 grandes fonctions :

- **FONCTION A : Communication. - Relation**, déclinée en 2 compétences :
 - : C11 Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage.
 - : C12 Communiquer avec l'équipe, les autres professionnelles, les services, les partenaires.

- **FONCTION B : Organisation - Gestion – Qualité**, déclinée en 4 compétences :
 - o : C21 Organiser le travail en équipe professionnelle.
 - o : C22 Participer à la formation et à l'encadrement de stagiaires, accueillir de nouveaux agents, des bénévoles.
 - o : C23 Participer au contrôle et à la gestion de la qualité
 - o : C24 Gérer les stocks et les matériels.
 - o

- **FONCTION C : Réalisation**, déclinée en 7 compétences :
 - o : C31 assurer l'hygiène de l'environnement de la personne
 - o : C32 Elaborer le projet individualisé, le projet de vie.
 - o : C33 Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation.
 - o : C34 Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale.
 - o : C35 Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence.
 - o : C36 Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas.
 - o : C37 Conduire des actions d'éducation à la santé.

Il faudra veiller lors de l'élaboration du plan de formation à ce que toutes les compétences soient travaillées

Les compétences doivent être indiquées en clair dans le plan de formation.

Ces compétences sont réparties sur les trois pôles de formation :

- 1 Ergonomie Soins
- 2 Animation - Education à la santé
- 3 Services à l'utilisateur

N.B : Les compétences peuvent être transversales et communes à plusieurs pôles ou n'en concerner qu'un seul

Elaboration du plan de formation

1ere Etape :

Sur un calendrier englobant les trois années **fixer** au préalable les **Périodes de Formation en Milieu Professionnel** selon les recommandations académiques ou nationales (document ressources)

2eme Etape :

Année par année : Fixer les objectifs pour chaque PFMP et en fonction de ces objectifs décliner les objectifs tranverseaux et disciplinaires à travailler en amont et en aval des PFMP.

Exemple (N.B : un exemple n'est pas un modèle, chaque équipe s'approprie la démarche en fonction de son projet de formation) :

	Objectifs Prioritaires de la PFMP	Activités à mettre En œuvre	COMPETENCES A DEVELOPPER			Support d'observation à construire
			En amont	Pendant	Après	
PFMP 3 Nov/ dec	Repérer les habitudes de vie, les besoins et les capacités d'une personne	<i>Choisir la personne Observer, s'entretenir avec la personne pour recueillir des informations Consulter les sources documentaires présentes dans la structure (dossier médical, alimentaire</i>	Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence Observer le comportement relationnel et social, les attitudes de la personne Conduire et évaluer une activité individuelle	Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne. S'informer sur le projet de vie de cette personne S'inscrire dans une équipe pluri-professionnelle	Identifier à partir des éléments recueillis en PFMP des invariants d'élaboration du projet individualisé	Guide d'entretien + Fiche d'observation des capacités de la personne choisie + Projet de vie
PFMP 4 mai	Concevoir une activité collective ou un projet d'animation	<i>S'informer sur les projets d'animation de la structure Participer à un projet d'animation Repérer les étapes et le contenu du projet d'animation et la méthode de mise en œuvre du projet</i>	Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale. Organiser les conditions matérielles de l'accueil Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la personne, la coopération de la famille et de l'entourage. Analyser la demande Connaître des techniques d'animation collectives	Identifier les principes d'un projet d'animation dans sa mise en œuvre S'inscrire dans une équipe pluri disciplinaire Planifier ses activités de travail Evaluer les besoins en produits et en matériels Planifier les achats en fonction des inventaires des produits et/ou de la vétusté, des matériels en réserve. Rédiger un bon de commande et assurer le suivi des commandes.	Concevoir, formaliser et évaluer un projet d'animation	Formalisation des étapes du projet Recherche des ressources disponibles, du budget

3eme Etape :

Découper l'année en périodes :

Celles-ci peuvent être organisées entre deux PFMP ou en fonction du rythme scolaire (vacances de Toussaint, de Noël etc...)

Fixer les objectifs de périodes pour l'équipe pédagogique : ceci permettra de travailler ensemble, des compétences plus transversales (respecter les règles d'hygiène, respecter des consignes, organiser le plan de travail, respecter la marche en avant, suivre un protocole etc....) et des compétences permettant de réussir sa PFMP (observer une activité professionnelle, rendre compte de cette activité, rechercher et décoder des informations, ...). Ces compétences doivent être progressives dans la difficulté, et visent avant tout à développer l'autonomie de l'élève.

Elaborer des contextes :

Ceux-ci sont déterminés en fonction de la période dans l'année scolaire et de la place des PFMP

- Un contexte couvre **4 à 7** semaines de période de formation (entre 2 périodes de vacances), ce qui correspond à 3 ou 4 contextes par année.
- Le contexte professionnel donne des indications précises relatives à un lieu d'exercice du professionnel. Il ne fait pas mention de tâches ou d'activités professionnelles.
- Les 3 ou 4 contextes se situent **dans des structures différentes** (exemple : contexte scolaire pour les entrants qui ne connaissant pas encore le milieu professionnel, puis école maternelle, structure multi accueil, MAPAD...) et **les informations données se complexifient** (Exemple : Premier contexte, 1 ou 2 informations type de structure, nombre de personnes accueillies ; 2eme contexte : 3 ou 4 informations, *la qualité des personnels, le type de public, le type d'environnement rural, urbain.... etc...*).

Il est donc possible **pour le premier contexte de seconde ASSP :**

- de partir du contexte scolaire. Exemple : Le Lycée professionnel X . Services utiles dont demi pension, salles concernées (TP sanitaire et service à l'utilisateur), les personnels, règlement intérieur etc...
- Ou de s'appuyer sur ce qui a été découvert lors de la semaine d'accueil : visites de structures ou intervention de professionnels.

Exemple de découpage pour la seconde :

Objectif général de la seconde ASSP : Apprendre à travailler en collectivité, avec d'autres personnes :					
De septembre à Noël	3 semaines	De janvier aux vacances de Février	de fin février aux vacances de Pâques	Des vacances de Pâques à juin	3 semaines
Contexte 1 <i>Un lycée professionn el dans une grande ville</i>	PFMP 1	Contexte 2 : <i>Une école maternelle en milieu urbain comprenant 6 classes.</i>	Contexte 3 : <i>Une structure multi-accueil recevant 40 enfants de 0 à 3 ans. L'équipe est composée d'EJE, d'AP, de CAP PE, d'une cuisinière et d'un agent de service lingerie</i>	Contexte 4 : <i>une maison de retraite L'équipe est composée de</i>	PFMP 2
Objectifs généraux -S'intégrer dans le groupe classe -Avoir un comportement correct -Savoir lire et respecter les consignes -Réaliser sous consignes des techniques simples -Repérer une information -Se préparer pour une tâche (notion d'hygiène individuelle) -Préparer, organiser, ranger, entretenir son poste de travail	Objectifs PFMP -Découvrir un milieu professionnel et une équipe de travail -Repérer l'organisation de la structure et s'intégrer à l'équipe -Observer, identifier et respecter les contraintes du milieu professionnel -Réaliser sous consignes des techniques simples de service à l'usager, de soins d'hygiène -Recueillir des informations	Objectifs généraux -Adapter son langage au public concerné (enfants) -Adapter les techniques au lieu où l'on travaille : respect des protocoles et des modes opératoires spécifiques à la structure -Limiter les déplacements et adopter des postures adaptées -Organiser un poste de travail : choisir son matériel et ses produits	Objectifs généraux	Objectifs généraux	Objectifs PFMP
Documents du contexte : (faire évoluer ces documents sur les 4 contextes en fonction des contenus à aborder notamment en SMS)	Document(s) à rechercher et récupérer pour compléter le contexte ou préparer le contexte suivant <i>Exemple :</i> - <i>carte d'identité succincte de la structure</i> - <i>liste des produits utilisés pour l'entretien :</i> <i>rapporter une étiquette</i> <i>Etc....</i>	Documents du contexte : pour un même stagiaire certains documents demandés peuvent être de même nature pour que les élèves les exploitent par transfert) ou de nature différente pour répondre aux besoins des différents pôles	Documents du contexte :	Documents du contexte :	Document(s) à rechercher et récupérer pour compléter le contexte ou préparer le contexte suivant

4eme Etape

Répartir les contenus d'enseignements (compétences et savoir associés de technologie et techniques professionnelles) en fonction des pôles. Les savoirs de biologie, microbiologie, SMS, nutrition peuvent être associés à un pôle.

Attention de ne pas morceler les enseignements : 3 personnes maximum 1 PLP Biotechnologie qui prend en charge la PSE, et deux PLP STMS) doivent intervenir par niveau de formation.

Pôle : 1 ergonomie-soins : techniques professionnelles et technologie associée ergonomie-soins, biologie/microbiologie

Pôle 2 : animation éducation à la santé : techniques professionnelles et technologie associée animation éducation à la santé, SMS

Pôle 3 : services à l'utilisateur : techniques professionnelles technologie associée service à l'utilisateur, nutrition/alimentation

Les compétences transversales fixées par l'équipe pédagogique ne sont pas indiquées, c'est la **stratégie pédagogique** qui permettra de les développer. Il faut penser à les évaluer en équipe à la fin de chaque période pour pouvoir les faire évoluer sur le cycle. (Rôle du professeur principal)

2° Les situations :

En fonction du contexte professionnel, rédiger une ou plusieurs situations professionnelles. Dans la situation professionnelle, l'élève s'identifie à un professionnel dans une situation réelle et non en tant que stagiaire.

Elle mentionne les activités à réaliser en fournissant à l'élève un ensemble d'informations.

Elles n'apparaissent pas dans le plan de formation.

Elles peuvent être spécifiques à chaque pôle ou communes à plusieurs pôles.

La durée de chaque situation doit être limitée dans le temps.

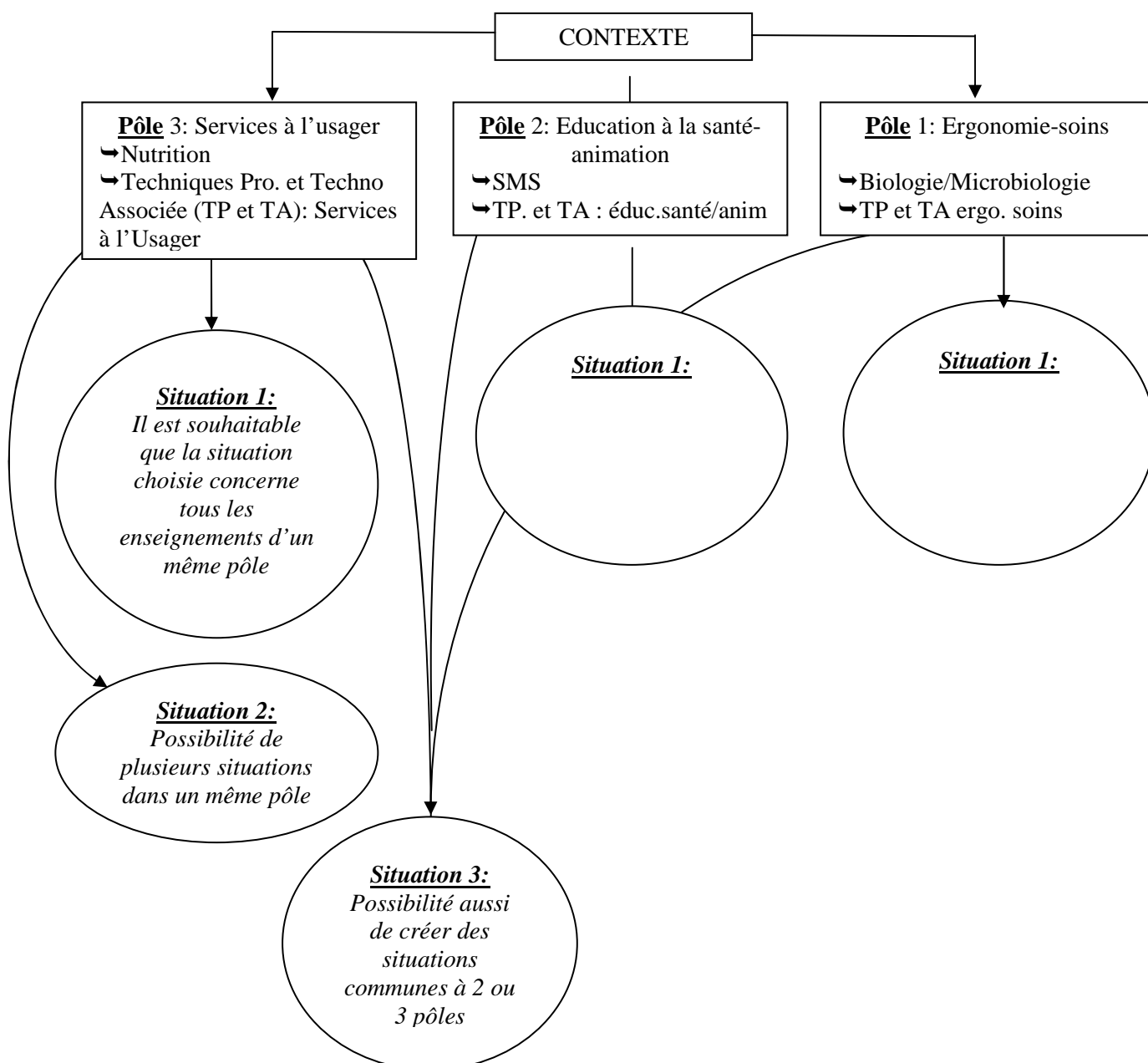
Elles nécessitent l'apport de savoirs associés, de savoirs faire et de savoirs être.

Les situations doivent permettre une progression de l'acquisition de l'autonomie.

Elles doivent être suffisamment ouvertes pour ne pas enfermer l'enseignant dans un carcan

Chaque situation débute par une analyse de la situation (ex : type QQQCP) mais veiller à faire varier les méthodes d'analyse sur le cycle. Les guides d'analyse doivent être progressivement supprimés en première professionnelle pour permettre à l'élève d'analyser la situation en toute autonomie (soit à l'oral, soit à l'écrit en fonction des objectifs visés par l'équipe pédagogique. Prendre garde à privilégier ces temps dans le lancement de cours aussi bien théoriques que pratiques.

Plusieurs exemples de construction des situations à partir du contexte :



Exemples :

CONTEXTE PROFESSIONNEL 2 (Classe de seconde)

Une école maternelle en milieu urbain comprenant 6 classes.

L'école maternelle G. Brassens comprend 6 classes. Elle est située en milieu urbain.

Elle est ouverte de 8h15 à 11h45 puis de 13h15 à 16h45.

Un service de repas est assuré à partir de 11h45 par les ATSEM et un professeur des écoles

Pôle 1 : Ergonomie et Soins C.3.2.3. Effectuer une toilette partielle : mains, visage

- TP et Technologie Ergo Soins

Situation professionnelle 1 : « Les enfants de petite section vont se rendre au restaurant scolaire. Vous devez les aider à se laver les mains »

Connaissances :

1 Hygiène professionnelle :

- 1.1 Tenue professionnelle,
- 1.2 hygiène des mains

3.2 Soins d'hygiène et de confort de la personne :

- 3.2.2 - soins d'hygiène corporelle de l'enfant

- Biologie/microbiologie

Situation professionnelle 1 : « Ce matin, le professeur des écoles de petite section informe l'ATSEM de l'absence de 3 enfants qui ont la varicelle »

N.B : Pour cet enseignement la situation professionnelle n'est pas obligatoire, il est nécessaire cependant pour donner du sens de le rattacher chaque fois que nécessaire à une situation professionnelle du contexte étudié.

- Connaissances : 23 Les maladies infectieuses de l'enfant
Enoncer les principales maladies contagieuses de l'enfant.....

Pôle 2 : Animation éducation à la santé

- TP et Technologie Animation Education à la santé + SMS

Situation professionnelle 1 : « Ce mardi, dans la section des grands, les enfants sont répartis en plusieurs groupes. Sous la responsabilité de l'ATSEM . Vous observez que tous les enfants n'ont pas la même habilité manuelle »

Connaissances TP anim:

- 1.2 Conduite d'activités pour une personne et ou un groupe :
- Activités manuelles
- Techno : les produits de peinture

Connaissances SMS 1.3 l'Enfant :

- 1.3.2 Développement somatique, sensoriel et moteur de l'enfant
- 1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace
- 1.3.11 Ecole maternelle élémentaire

Pôle 3 : Services à l'utilisateur

- TP et Technologie Services à l'Usager/

Situation professionnelle 1 : « Après l'activité peinture, vous êtes chargée sous la responsabilité de l'ATSEM d'entretenir les tables et chaises du coin activité. Vous comparez les étiquettes des différents produits d'entretien ».

Connaissances :

Selon la période choisie pour traiter ce contexte (1^{er} trimestre) ou en pré requis:

1.1.2 Dégradations et salissures

1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage

1.2 Entretien des locaux et des équipements

- 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels (pré-requis : éléments de connaissances communs aux techniques)

- 1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, matériels.

TP et Technologie Services à l'Usager et alimentation/**Situation professionnelle 2** : « Les enfants de grande section travaillent avec leur professeur des écoles sur les fruits de saisons. Ils vont réaliser une compote. Vous les aidez pour l'épluchage et le découpage et vous faites cuire la compote »

Connaissances : TPSU Collations

2.3 Techniques de préparation de collations

- Préparation des fruits

1.7 Aménagement des locaux et des espaces

- Principes d'organisation des circuits dans les locaux

Connaissances : Nutrition/Alimentation

1. Sources nutritionnelles

- Nature, rôle, et principales propriétés des constituants alimentaires : les vitamines, fibres, eau

CONTEXTE PROFESSIONNEL 4

Une maison de retraite pour personne non autonome.....première professionnelle.....

Pole 1 et 3

Travaux Pratiques et Technologie associée ergonomie soins, Travaux Pratiques et Technologie Associée Services à l'Usager et alimentation

Situation professionnelle : « Lundi Matin 8h Madame Z, éprouve beaucoup de difficulté à se déplacer, vous l'aidez à s'installer dans son fauteuil près de son lit pour qu'elle puisse prendre son petit déjeuner et à mettre son chandail.

Vous devez aussi préparer son petit déjeuner composé d'une tasse de thé et de trois biscottes de confiture »

Connaissances : TP et TA ergo soins

2.2 Manutentions manuelles et prévention des TMS

- Techniques gestuelles adaptées

3.2 Soins d'hygiène et de confort à la personne

- 3.2.4 Habillage et déshabillage

Connaissances : TPSU Collations

2.3 Techniques de préparation de collations

- Boissons chaudes et froides

2.4 Techniques de service des collations

- Forme de distribution

- Mode de distribution

- Aide à la prise des repas

Nutrition alimentation :

2.1 Besoins nutritionnels spécifiques à la personne âgée.

2.3 Alimentation des personnes âgées