



GUIDE D'EQUIPEMENT SECTEUR SANITAIRE ET SOCIAL EN LP

1 Objectifs :

Ce guide s'appuie sur le guide d'équipement national élaboré en mai 95 et concerne les formations
au BEP Carrières Sanitaires et Sociales
au CAP Petite enfance
à la mention complémentaire Aide à Domicile
au Bac professionnel service de proximité et vie locale

N.B ce guide d'équipement n'est pas disponible sur les sites officiels le demander si nécessaire au Rectorat

L'équipement des locaux techniques s'appuie sur les méthodes de travail utilisées en milieu professionnel prenant en compte le respect des règles d'hygiène : marche en avant, locaux spécifiques pour la désinfection et l'aseptisation, salle de microbiologie.

La présentation ci-jointe s'appuie sur un effectif de 32 élèves en BEP et 24 élèves Bac professionnel qu'il convient de modifier et d'adapter en fonction du nombre de division et du nombre d'élèves.

2 Enseignements dispensés :

TP, TD, cours de biologie humaine et de microbiologie

TD et cours de Sciences médico-Sociales, de

TP de soins d'hygiène et de confort

TP d'entretien et d'hygiène des locaux et de technique de désinfection, décontamination, stérilisation

TP de nutrition alimentation

TP de techniques d'animation, de médiation sociale

Utilisation des outils multimédias

Savoirs associés liés à toutes ces techniques ; biologie, nutrition, SMS, connaissances des milieux professionnels, cadre juridique de l'intervention professionnelle etc..

3 Horaires élèves :

BEP CSS : Arrêté du 17 Juillet 2001 BOEN N°33 du 13 Septembre 2001

CAP Petite Enfance : Arrêté 24 – 4 - 2002 BOEN N°21 du 23 mai 2002

MC aide à domicile : décret du 28 mars 2001 et décret du 21 juillet 2004 BO N° 33 du 16 septembre 2004

Bac professionnel Service de Proximité et Vie Locale : Grille basée sur la grille N°4 des baccalauréats professionnels du secteur des services avec transfert de 2 semaines de période de formation en milieu professionnel de la première année vers la seconde année.

L'expérimentation du parcours bac en trois an pour ce diplôme est en cours.

Voir également répartition des horaires d'enseignements et conseils pédagogiques académiques

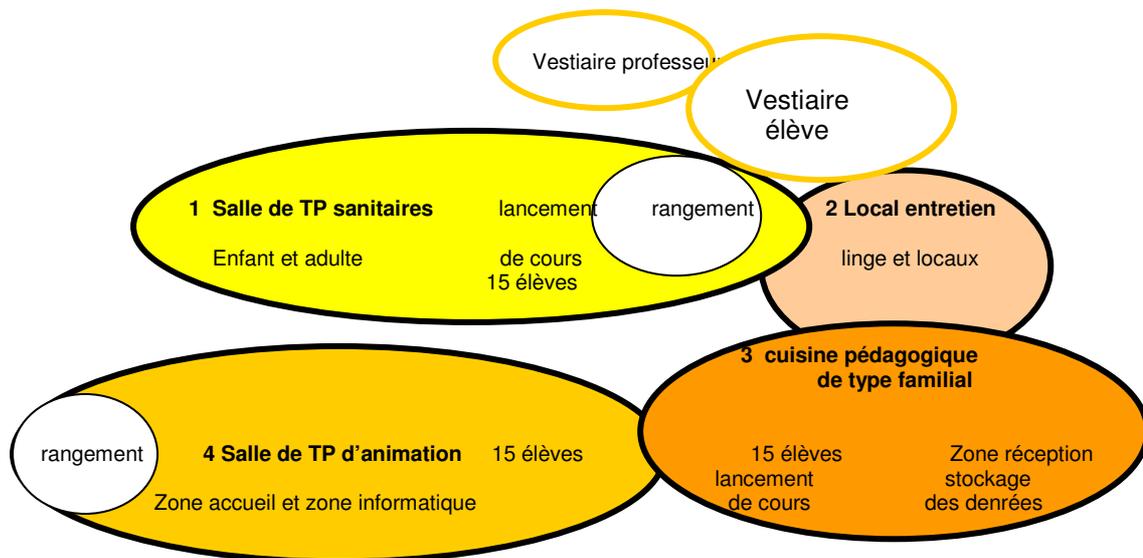
4 Organisation pédagogique

Les élèves sont dédoublés en techniques professionnelles (2 groupes de 15 élèves)

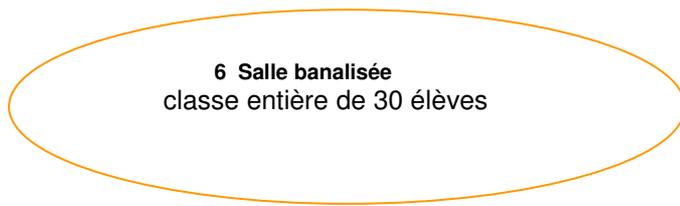
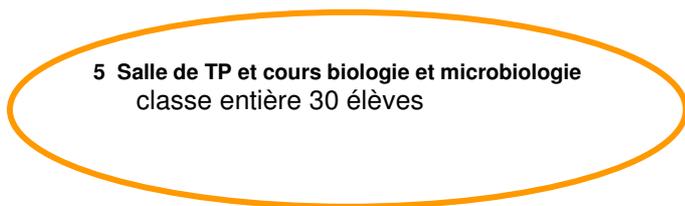
L'enseignement est alors organisé en deux activités : une activité pratique pour 7 à 8 élèves et une activité de recherche théorique sous forme de travaux dirigés pour 7 à 8 élèves. Le professeur devant pouvoir observer et guider ses élèves conjointement sur ces deux activités, il est nécessaire que la salle de cours soit intégrée au plateau équipant chaque technique professionnelle

C DUDET guide d'équipement BEP CSS MCAD, PE

5 Organisation fonctionnelle des locaux :



A proximité :



Récapitulatif des surfaces nécessaires :

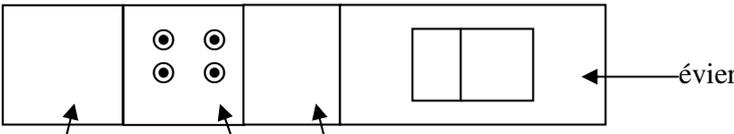
Identification des surfaces	Superficie en m ²
1 Techniques sanitaires	
Zone de cours	40
Zone enfant	40
Zone adulte	60
Zone office	15
Zone soins et désinfection	15
Réserve matériel	20
Total	190
Vestiaire filles (15élèves x 2) et vestiaire garçon (10 élèves)	30
Vestiaire, sanitaire et bureau professeur (6 professeurs)	20
Total	50
2 Techniques d'entretien des locaux	
Zone entretien et stockage matériel	20
Zone entretien du linge	20
Total	40
3 Techniques de préparation de collation	
Réception stockage	25
Zone de cours (15 places)	40
Cuisinettes familiales (une pour deux élèves) soit 8 au total	60
Total	125
4 Techniques d'animation	
Zone de cours (15 places)	50
Zone informatique (6 postes)	50
Zone d'accueil	15
Réserve matériel audio	20
Total	135
5 Salle de microbiologie, et TP de biologie humaine	
Laboratoire de 15 places	50
Zone équipée pour l'aseptisation	25
Zone de cours 15 places	40
Total	115
6 Salle banalisée	60
pouvant accueillir 30 élèves pour les enseignements classe entière de biologie, sciences médico-sociales, la connaissance de milieux professionnels et le cadre juridique de l'intervention professionnelle.	
TOTAL en m²	715

Caractéristiques des locaux

LOCAUX SPECIFIQUES	Caractéristiques et équipement
1 Techniques sanitaires	<p>Ce local est en lien direct avec les vestiaires et la salle d'entretien des locaux.</p> <p>Il est nécessaire de trouver sur ce plateau technique les différents locaux composant une unité de soins en milieu hospitalier.</p> <p>La température du local doit être au moins de 20°C les élèves portant une tenue professionnelle légère pour respecter les règles d'hygiène.</p> <p>Le lavage des mains étant très important il est nécessaire de prévoir plusieurs postes à commandes non manuelles (de 4 à 6) pour éviter les attentes importantes en début de travail.</p>
Zone de cours	<p>Veiller à prévoir un emplacement qui permette d'être face à un tableau et un écran.</p> <p>Le professeur doit également pouvoir se déplacer autour de cette zone d'activité pour suivre le travail des élèves</p>
Zone adulte	<p>Le nombre d'élèves (15 par groupe) et les activités menées autour de ce plateau technique oblige à <u>ne pas cloisonner les locaux de la partie adulte</u></p> <p>Les techniques d'aide à la manutention des personnes à mobilité réduite en seront facilitées.</p> <p>Prévoir un emplacement pour 4 lits médicalisés (fonctionnement à 2 élèves en TP, 1 élève faisant le patient)</p> <p>Installer également la signalétique d'appel (bandeau technique pour éclairage et appel)</p> <p>Dans chaque chambre de deux lits prévoir un lavabo (eau chaude et froide) et un WC avec évacuation des eaux usées.</p> <p>L'espace doit être suffisant pour ajouter un fauteuil, une adaptable et pouvoir ajouter les aides techniques</p> <p>Dans cette zone, il n'est pas utile d'implanter une baignoire adulte, qui ne sert jamais car ces techniques sont appréhendées en stage par contre installer deux lavabos sur plan de travail à hauteur réglable avec miroir pour mettre en œuvre des techniques auprès de personnes utilisant un fauteuil.</p> <p>Prévoir aussi 2 prises par lit (220 V monophasé avec mise à la terre)</p> <p>Dans une partie de cette zone, des placards communs de rangement des vêtements et matériels nécessaires à la literie et au linge de l'adulte.</p> <p>A l'entrée de cette zone installer deux postes de lavage des mains à commande non manuelle</p>
Zone enfant	<p>Cette zone peut être cloisonnée mais les cloisons ne doivent dépasser une hauteur de 110 cm.</p> <p>On distingue 3 postes de puériculture avec bain et lavabos et 3 postes avec lavabos à douche.</p> <p><u>Veiller à la fonctionnalité du poste de puériculture :</u></p> <p>La profondeur du plan de travail doit pouvoir supporter un matelas de change donc ne doit pas être inférieure à 65/70 cm et la hauteur de ce poste de travail ne doit pas être supérieure à 90 cm</p> <p>Laisser de part et d'autre du matelas à langer au moins 25 cm pour la préparation du matériel.</p> <p>Les placards installés sous le poste peuvent comporter des tiroirs pour ranger les différents éléments de la layette.</p> <p>A l'entrée de ce local installer deux postes de lavage des mains à commande non manuelle</p> <div data-bbox="486 1892 1276 2060" style="text-align: center;"> <p>Le diagramme illustre la disposition spatiale d'un poste de puériculture. Il est divisé en trois zones principales : à gauche, un espace dédié à la dépose du matériel ; au centre, un matelas à langer ; et à droite, une baignoire de puériculture. Des flèches indiquent la position relative de ces éléments.</p> </div>

	<p>Penser à installer deux postes pour gaucher (baignoire ou lavabo à gauche) Chaque poste de puériculture comporte un emplacement pour : un berceau de maternité ou un lit parc ou un lit familial. Dans une partie de cette zone, des placards de rangement communs des vêtements, de la literie, du linge et du matériel de puériculture sont à prévoir Une prise terre 220 est à prévoir dans chaque box</p>
Zone office	<p>Pour permettre des situations d'évaluation en CCF conforme à la réalité professionnelle, l'élève associe aux soins d'hygiène et de confort une préparation de collation (biberon, boisson chaude, réchauffage d'un plat au micro ondes...). Il est donc nécessaire d'installer une petite cuisinette familiale avec un évier (eau chaude et froide), un plan de travail, un réfrigérateur table top, un plan de cuisson 2 feux électriques un four à micro ondes ainsi que des placards de rangement de la vaisselle en partie haute et basse La zone de circulation doit permettre l'accès à un chariot de transport Un tableau mural effaçable de 90/60 Prévoir deux collecteurs de déchets N.B Cet espace est près de la zone de lancement de cours pour la surveillance de la préparation du matériel Prévoir de nombreuses prises 220 V + terre à hauteur des plans de travail</p>
Zone soins	<p>Cet espace doit respecter la marche en avant (matériel sale → matériel propre) et comporter des plans de travail, des placards de rangement pour les produits d'hygiène et de pharmacie Un évier 2 bac 2 égouttoirs et un lave main à commande non manuelle (eau chaude et froide) La zone de circulation doit permettre l'accès à un chariot de transport. Tableau mural effaçable de 90/60 Prévoir également deux collecteurs de déchets N.B. : Cet espace est près de la zone de lancement de cours pour la surveillance de la préparation du matériel. Prévoir de nombreuses prise 220V + terre à hauteur des plans de travail</p>
Zone de rangement	<p>Cette zone est destinée à ranger le matériel qui encombre et qui n'est pas utilisé à chaque séance : Fauteuils adulte, fauteuils roulants, aides techniques à la manutention (lève personnes), tables de manutention, matelas anti-escarres accessoires de lits hospitalier (barrières de sécurité, porte bassin, relève buste, oreillers, traversins, mannequins adulte et mannequins d'entraînement au secourisme..... Prises murales 220V + terre</p>
Vestiaires fille et garçon	<p>Il est impératif de le situer à proximité de la salle de techniques sanitaires et de la salle de préparation de collation. Doit pouvoir accueillir deux groupes de 15 élèves et permettre de stocker les tenues professionnelles des élèves dans des armoires casiers fermées par un cadenas. Veiller à prévoir la mixité (10 garçons, et 20 filles) le public étant pour l'instant très féminin mais pouvant évoluer. Pas de point d'eau, ceux ci sont déjà prévus dans les locaux techniques Prises murales 220 V + terre</p>
Vestiaire professeurs	<p>Doit comporter des armoires de rangement des tenues professionnelles et de la documentation et comporte un local sanitaire avec WC et lavabo. Liaison téléphonique pour la recherche de stage et poste informatique.</p>
2 Techniques d'entretien des locaux	<p>S'appuyer sur l'organisation du guide page 45 et le plan de Firminy A Camus Prévoir en plus dans ce local une zone d'entretien et de nettoyage du matériel en respectant la marche en avant (Zone sale → zone propre) Avec deux vidoirs à seaux à 60 cm du sol et deux éviers avec égouttoirs</p>

	Alimentation eau chaude et froide sur tous les postes Nombreuses prises 220 V + terre Ce local est conjoint aux techniques sanitaires et aux techniques de préparation de collation
Partie entretien du linge	Même principe pour la marche en avant. cf. plan de Firminy Prises pour fers à repasser et machine à laver le linge avec terre

3 Techniques de préparation de collation	<p>Il est indispensable de prévoir 1 cuisinette pour deux élèves soit 8 cuisinettes familiales pour 30 élèves. Ces cuisinettes se composent de la manière suivante : 1 évier deux bac, deux égouttoirs, un plan de travail, un poste de cuisson et un four ou une cuisinière</p>  <p>Plan de travail avec tiroirs et rangement de la vaisselle cuisson Plan de travail évier</p> <p>Pour permettre aux élèves de s'adapter à toutes les sources d'énergie il faut prévoir à la fois des cuisinières alimentées au gaz et à l'électricité. Un lave vaisselle et un réfrigérateur à T° positive de 175 litres pour entreposer les préparations des élèves sur la journée seront incorporés à une cuisinette. La zone réception stockage des denrées est équipée de rayonnages conforme à la réglementation, d'un réfrigérateur avec congélateur pour entreposer les denrées. Elle est fermée à clés Des placards de rangement de la vaisselle et du matériel de préparation et de cuisson doivent être prévus en quantité suffisante sous et au-dessus des plans de travail ou en pourtour de salle. Ce local est associé au local d'entretien des locaux et d'entretien du linge, les cours ont lieu dans le même temps.</p>
4 Techniques d'animation	<p>Suivre les indications du guide d'équipement page 32 mais équiper la salle de matériel informatique en quantité plus importante, au moins 6 postes pour permettre aux élèves de bac pro de travailler avec cet outil. Le matériel audio visuel, pour photos numériques, caméscope, vidéo projecteur doit permettre de mettre en œuvre les techniques d'animation et de médiation sociale. Ce matériel doit être rangé dans un local fermant à clé. La zone d'accueil peut comporter un poste informatique.</p>
5 TP de Biologie et de microbiologie	Voir plan page 63 du guide d'équipement
6 Salle banalisée	Cette salle doit accueillir 30 élèves et comporter des placards de rangement pour la documentation et des postes informatiques pour des travaux de recherche et de conception.