

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation : **Compétence du livret numérique : 1**
  
**Compétence terminale : C 1.1 Accueillir et communiquer avec la personne, sa famille et son entourage**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome pour organiser les conditions matérielles de l'accueil	☞ Est autonome sur des tâches simples d'organisation matérielle de l'accueil	☞ Est autonome dans l'organisation matérielle de l'accueil	☞ Est autonome et efficace dans l'organisation matérielle de l'accueil
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	☞ Ne crée pas de situation d'échange ☞ Ne prends pas en compte les ressources et les contraintes	☞ Créé des situations d'échanges avec sollicitation ☞ Commet des erreurs dans la prise en compte des ressources et des contraintes	☞ créé des situations d'échanges qui manquent d'assurance ☞ Prends en compte les ressources et les contraintes	☞ Créé des situations d'échanges avec aisance ☞ Prends en compte les ressources et les contraintes de manière adaptée et judicieuse
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	☞ N'utilise pas un langage adapté ☞ Ne détermine pas ses priorités ☞ N'apporte pas de réponses	☞ Utilise rarement un langage adapté ☞ détermine les priorités mais ne les hiérarchise pas ☞ Apporte des réponses inadaptées	☞ Utilise régulièrement un langage adapté ☞ détermine les priorités mais n'en tient pas toujours compte dans la prise en charge ☞ Apporte des réponses en parties adaptées	☞ Utilise toujours un langage adapté ☞ détermine les priorité et en tient compte dans la prise en charge ☞ Apporte des réponses adaptées
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	☞ Ne maîtrise pas le vocabulaire professionnel	☞ Maîtrise peu le vocabulaire professionnel	☞ Maîtrise en partie le vocabulaire professionnel	☞ Maîtrise le vocabulaire professionnel
<b>ANALYSE</b>	☞ N'analyse pas la demande	☞ Analyse succinctement la demande	☞ Analyse partiellement la demande	☞ Analyse la demande en l'identifiant
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	La communication professionnelle et interprofessionnelle La communication orale La notion de droit - Éthique et déontologie - la famille Protection du majeur vulnérable - La fin de vie et la mort - La relation aidant aidé			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

**Compétence du livret numérique : 2**

**Compétence terminale : C 1.2 Communiquer avec les équipes, les autres professionnels, les services et les partenaires**

Compétences et savoirs associés liés uniquement au domicile

Compétences et savoirs associés liés uniquement à la structure

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'est pas autonome dans la réalisation et la mise à jour de documents professionnels</li> <li>☞ N'est pas autonome dans l'organisation d'une réunion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome sur des tâches simples de réalisation et de mise à jour de documents professionnels</li> <li>☞ Est autonome sur une partie des étapes nécessaires à l'organisation d'une réunion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome dans la réalisation et la mise à jour de documents professionnels</li> <li>☞ Est autonome dans l'organisation d'une réunion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome et efficace dans la réalisation et la mise à jour de documents professionnels.</li> <li>☞ Est autonome et efficace dans l'organisation d'une réunion</li> </ul>
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne recueille pas les informations nécessaires</li> <li>☞ Ne sait pas rédiger un document professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Recueille des informations mais ne les sélectionne pas</li> <li>☞ Sait rédiger un document professionnel partiellement avec aide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Recueille et sélectionne des informations mais ne les ordonne pas de manière pertinente</li> <li>☞ Sait rédiger un document professionnel correctement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Recueille, sélectionne et ordonne les informations de manière pertinente</li> <li>☞ Sait rédiger un document professionnel correctement et l'argumenter</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne transmet pas l'information</li> <li>☞ Ne détermine pas ses priorités</li> <li>☞ Ne respecte pas les règles et le secret professionnel</li> <li>☞ Ne présente pas les informations de manière claire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Transmet l'information avec des erreurs et de manière non conforme aux protocoles de transmission en vigueur</li> <li>☞ Respecte en partie les règles et le secret professionnel</li> <li>☞ Présente les informations de manière un peu confuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Transmet clairement l'information mais de manière non conforme aux protocoles de transmission en vigueur.</li> <li>☞ Respecte en partie les règles et respecte le secret professionnel</li> <li>☞ Présente les informations de manière claire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Transmet l'information de manière claire, exacte et conforme aux protocoles de transmission en vigueur</li> <li>☞ Respecte l'ensemble des règles et le secret professionnel</li> <li>☞ Présente les informations de manière claire, s'assure qu'elles soient comprises et reformule si besoin</li> </ul>

<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'identifie pas les différents outils de communication</li> <li>☞ N'identifie pas le cadre réglementaire de l'organisation d'une réunion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie en partie les différents outils de communication</li> <li>☞ Identifie quelques éléments du cadre réglementaire de l'organisation d'une réunion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie les différents outils de communication</li> <li>☞ Identifie les éléments du cadre réglementaire de l'organisation d'une réunion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie les différents outils de communication et justifie leur utilisation</li> <li>☞ Identifie les éléments du cadre réglementaire de l'organisation d'une réunion et les justifie</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	☞ N'analyse pas sa posture de professionnel	☞ Analyse succinctement sa posture de professionnel	☞ Analyse partiellement sa posture de professionnel	☞ Analyse sa posture de professionnel et propose des améliorations.
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	Transmission des informations Travail en équipe, <i>gestion d'équipe</i> , tutorat Communication professionnelle et interprofessionnelle L'ASE La PMI <i>Droits du malade</i> <i>Établissements en faveur des malades</i>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

**Compétence du livret numérique : 3**

**Compétence terminale : 2.1 Organiser le travail en équipe pluridisciplinaire**

**Compétence intermédiaire : C 2.1.1/C 2.1.2/C 2.1.3/C 2.1.4/C 2.1.5**

Compétences et savoirs associés liés uniquement au domicile

Compétences et savoirs associés liés uniquement à la structure

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome sur des tâches	☞ Est autonome et efficace <b>sur des tâches complexes</b>
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne sait pas identifier les statuts et les compétences des membres de l'équipe</li> <li>☞ N'identifie pas les limites de compétences liées à sa fonction</li> <li>☞ Ne partage pas d'informations nécessaires au travail d'équipe</li> <li>☞ N'organise pas ses activités</li> <li>☞ <b>Ne prend pas en compte les contraintes du service...</b></li> <li>☞ N'identifie pas les besoins en formation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Commet des erreurs en identifiant les statuts et les compétences des membres de l'équipe</li> <li>☞ N'identifie pas les limites de compétences liées à sa fonction</li> <li>☞ Ne partage pas d'informations nécessaires au travail d'équipe</li> <li>☞ Organise ses activités</li> <li>☞ <b>Ne prend pas en compte les contraintes du service...</b></li> <li>☞ N'identifie pas les besoins en formation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie correctement les statuts et les compétences des membres de l'équipe</li> <li>☞ Identifie les limites de compétences liées à sa fonction</li> <li>☞ Partage des informations nécessaires au travail d'équipe</li> <li>☞ Organise ses activités</li> <li>☞ <b>Prend en compte les contraintes du service...</b></li> <li>☞ Identifie les besoins en formation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie parfaitement les statuts et les compétences des membres de l'équipe</li> <li>☞ Identifie les limites de compétences liées à sa fonction</li> <li>☞ Partage des informations nécessaires au travail d'équipe</li> <li>☞ Organise ses activités en tenant compte des besoins des personnes, contraintes horaires...</li> <li>☞ <b>Prend en compte les situations des personnes</b></li> <li>☞ <b>Prend en compte les contraintes du service...</b></li> <li>☞ <b>Identifie et hiérarchise les besoins en formation</b></li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	☞ <b>Planifie ses activités de travail de manière très insatisfaisante</b>	☞ <b>Planifie ses activités de travail de manière insatisfaisante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <b>Planifie ses activités de travail de manière satisfaisante</b></li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <b>Planifie ses activités de travail de manière très satisfaisante</b></li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail et apporte des solutions correctives si nécessaire</li> </ul>

<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'analyse pas son travail</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</li> <li>☞ Apporte quelques éléments pour s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail</li> <li>☞ Autoévalue son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</li> <li>☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire</li> </ul>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p><b><u>SCIENCES MEDICO SOCIALES</u></b></p> <p>2.7 Travail en équipe – gestion d'équipe-tutorat</p> <p>2.7.1 Travail en équipe</p> <p>2.7.2 Gestion d'équipe</p> <p>2.7.3 Tutorat des stagiaires</p> <p>2.7.4 Accompagnement des nouveaux agents</p> <p>3. Communication professionnelle et interprofessionnelle</p> <p>3.2 Communication écrite</p> <p>3.3 Communication visuelle</p> <p>3.4 Communication orale</p>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

**Compétence du livret numérique : 4**

**Compétence terminale : C 2.2 Participer à la formation et à l'encadrement de stagiaires, accueillir de nouveaux agents ou bénévoles**

Compétences et savoirs associés liés uniquement au domicile

Compétences et savoirs associés liés uniquement à la structure

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'est pas autonome dans l'encadrement et la formation de stagiaires</li> <li>☞ N'est pas autonome dans l'accueil de nouveaux agents et des bénévoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome sur des tâches simples dans l'encadrement et la formation de stagiaires</li> <li>☞ Est autonome sur des tâches simples dans l'accueil de nouveaux agents et des bénévoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome dans l'encadrement et la formation de stagiaires</li> <li>☞ Est autonome dans l'accueil de nouveaux agents et des bénévoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome et efficace dans l'encadrement et la formation de stagiaires</li> <li>☞ Est autonome et efficace dans l'accueil de nouveaux agents et des bénévoles</li> </ul>
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne démontre pas les gestes techniques professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <b>Démontre de manière parfois incorrecte et /ou incomplète les gestes techniques professionnels</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Démontre les gestes techniques professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Démontre et justifie les gestes techniques professionnels</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne prend pas en compte le niveau de compétence du personnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne prend en compte que partiellement le niveau de compétence du personnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Prends en compte le niveau de compétence du personnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Prend en compte le niveau de compétence du personnel et s'assure de sa bonne compréhension</li> </ul>
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne présente pas le contexte professionnel</li> <li>☞ Ne présente pas les documents professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Présente partiellement le contexte professionnel ou le présente de manière erronée</li> <li>☞ Présente une partie des documents professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Présente le contexte professionnel mais manque parfois de clarté ou de précision</li> <li>☞ Présente les documents professionnels mais manque parfois de clarté ou de précision</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Présente le contexte professionnel de manière claire et précise</li> <li>☞ Présente de manière claire et précise les documents professionnels</li> </ul>

<b>ANALYSE</b>	☞ N'analyse pas sa posture d'encadrant	☞ Analyse très succinctement sa posture d'encadrant	☞ <b>Analyse sa posture d'encadrant</b>	☞ Analyse sa posture d'encadrant et propose des améliorations
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p>La communication professionnelle et interprofessionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- forme, rôle et contexte de la communication</li> <li>- La communication orale</li> </ul> <p>La gestion d'équipe</p> <p>Travail en équipe, gestion d'équipe et tutorat</p> <p>Services à domicile</p> <p>Notion de droit</p> <p>Éthique et déontologie</p>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

**Compétence du livret numérique : 5**

**Compétence terminale : 2.3 Participe au contrôle de la gestion de la qualité**

**Compétence intermédiaire : C 2.3.1/C2.3.2/C2.3.3/C2.3.4/C2.3.5**

Compétences et savoirs associés liés uniquement au domicile

Compétences et savoirs associés liés uniquement à la structure

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome	☞ Est autonome et efficace
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne parvient pas à identifier les différentes instances et les personnels chargés de la qualité</li> <li>☞ Ne signale pas les anomalies et les dysfonctionnements</li> <li>☞ Ne sait pas identifier les dangers et les risques professionnels</li> <li>☞ <b>Ne propose pas de moyens de prévention ou de mesures correctives</b></li> <li>☞ <b>Ne respecte pas les protocoles mis en œuvre dans la démarche de prévention des infections nosocomiales</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Commet des erreurs en identifiant les différentes instances et les personnels chargés de la qualité</li> <li>☞ Signale les anomalies et les dysfonctionnements</li> <li>☞ Identifie partiellement les dangers et les risques professionnels</li> <li>☞ <b>Ne propose pas de moyens de prévention ou de mesures correctives</b></li> <li>☞ <b>Commet des erreurs dans la mise en œuvre des protocoles intervenant dans la démarche de prévention des infections nosocomiales</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie correctement les différentes instances et les personnels chargés de la qualité</li> <li>☞ Est capable de réaliser des procédures ou protocoles conformes aux normes en vigueur</li> <li>☞ Signale les anomalies et les dysfonctionnements</li> <li>☞ Identifie les dangers et les risques professionnels</li> <li>☞ <b>Propose des moyens de prévention ou des mesures correctives inadaptés</b></li> <li>☞ <b>Respecte correctement les protocoles mis en œuvre dans la démarche de prévention des infections nosocomiales</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie parfaitement les différentes instances et les personnels chargés de la qualité</li> <li>☞ Est capable de réaliser des procédures ou protocoles conformes aux normes en vigueur et vérifie l'efficacité de la proposition</li> <li>☞ Signale les anomalies et les dysfonctionnements</li> <li>☞ Identifie les dangers et les risques professionnels</li> <li>☞ <b>Propose des moyens de prévention ou des mesures correctives adaptés</b></li> <li>☞ <b>Respecte parfaitement les protocoles mis en œuvre dans la démarche de prévention des infections nosocomiales</b></li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	☞ Réalise un travail très insatisfaisant	☞ Réalise un travail insatisfaisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail et apporte des solutions correctives si nécessaire</li> </ul>

<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'analyse pas son travail</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</li> <li>☞ Apporte quelques éléments pour s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail</li> <li>☞ Autoévalue son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</li> <li>☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire</li> </ul>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p><b>SCIENCES MEDICO SOCIALES</b></p> <p><b>2.6 Qualité</b></p> <p><b>2.6.1 Certification des établissements de soins</b></p> <p><b>2.6.2 Evaluation en EHPAD</b></p> <p>2.6.3 Notion d'analyse de pratiques professionnelles</p> <p><b>3. COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET INTERPROFESSIONNELLE</b></p> <p>3.2 Communication écrite - 3.3 Communication visuelle - 3.4 Communication orale</p> <p><b>PSE</b> C5 analyse des risques professionnels - C6 analyse d'un risque spécifique</p> <p><b>MICROBIOLOGIE</b></p> <p>24 Infections nosocomiales et Infections liées aux soins</p>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

**Compétence du livret numérique : 6**

**Compétence terminale : 2.4 Gérer les stocks et les matériels**

**Compétence intermédiaire : C 2.4.1/C2.4.2/C2.4.3/C2.4.4**

Compétences et savoirs associés liés uniquement au domicile

Compétences et savoirs associés liés uniquement à la structure

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome	☞ Est autonome et efficace
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne parvient pas à suivre l'état des stocks</li> <li>☞ Ne sait pas rédiger des bons de commande</li> <li>☞ Ne réalise pas l'inventaire</li> <li>☞ N'assure pas le suivi des contrats de location, de maintenance</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Suit l'état des stocks en commettant des erreurs</li> <li>☞ Ne sait pas rédiger des bons de commande</li> <li>☞ Ne réalise pas correctement l'inventaire</li> <li>☞ Assure le suivi des contrats de location, de maintenance en commettant des erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Suit correctement l'état des stocks (produits et matériels)</li> <li>☞ Rédige des bons de commande</li> <li>☞ Réalise l'inventaire</li> <li>☞ Assure correctement le suivi des contrats de location, de maintenance</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Suit correctement l'état des stocks (produits et matériels)</li> <li>☞ Rédige des bons de commande et assure le suivi</li> <li>☞ Planifie les achats en fonction de l'inventaire réalisé (respecte les procédures de commandes)</li> <li>☞ Assure parfaitement le suivi des contrats de location, de maintenance</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	☞ Réalise un travail très insatisfaisant	☞ Réalise un travail insatisfaisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail et apporte des solutions correctives si nécessaire</li> </ul>
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>

<p><b>ANALYSE</b></p>	<p>☞ N'analyse pas son travail</p> <p>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</p>	<p>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</p> <p>☞ Apporte quelques éléments pour s'autoévaluer</p>	<p>☞ Analyse son travail</p> <p>☞ Autoévalue son travail</p>	<p>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</p> <p>☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire</p>
<p><b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b></p>	<p><b>1.6 GESTION DES STOCKS DE PRODUITS ET MATERIELS</b></p> <p><b>3 – GESTION ET ORGANISATION FAMILIALE</b></p> <p><b>3.2 Gestion du budget</b></p> <p><b>3.3 Gestion de documents</b></p>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

**Compétence du livret numérique : 7**

**Compétence terminale du référentiel : 3.1 - Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne**

**Compétence intermédiaire : C3.1.2 + C3.1.6 (structure) ou C3.1.1 + C3.1.3 (domicile)**

Compétences et savoirs associés liés uniquement au domicile

Compétences et savoirs associés liés uniquement à la structure

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome	☞ Est autonome et efficace
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	☞ N'identifie pas correctement la tâche demandée ☞ Réalise partiellement ou incorrectement la technique	☞ Exécute la technique avec l'aide d'une fiche de protocole ☞ Réalise seul la tâche en commettant des erreurs	☞ Réalise correctement la technique demandée ☞ Trie, évacue de façon correcte	☞ Réalise parfaitement et en toute sécurité la technique ☞ Trie, évacue de façon correcte
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	☞ Ne choisit pas correctement ou de façon inadapté le matériel et les produits ☞ Ne respecte pas le protocole de tri ☞ Commet des erreurs d'hygiène	☞ Choisit de manière incomplète ou erronée le matériel et les produits ☞ Trie, évacue en commettant des erreurs ☞ Ne respecte pas la marche en avant ☞ Ne respecte pas les règles d'hygiène	☞ Choisit correctement le matériel et les produits ☞ Trie, évacue correctement ☞ Respecte la marche en avant ☞ Respecte les règles d'hygiène ☞ Réalise un travail de qualité	☞ Choisit de façon pertinente le matériel et les produits adaptés en quantité suffisante ☞ Trie, évacue correctement ☞ Respecte la marche en avant ☞ Respecte les règles d'hygiène ☞ Réalise un travail de qualité ☞ Est capable de s'adapter à d'autres protocoles ou d'autres procédures selon les lieux (transfert)
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser ☞ Fait des confusions ☞ Fait de nombreuses erreurs	☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches ☞ Fait quelques erreurs	☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches	☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches ☞ Justifie ses réponses
<b>ANALYSE</b>	☞ N'analyse pas son travail ☞ Ne sait pas s'autoévaluer	☞ Analyse son travail de façon peu cohérente ☞ Ne sait pas s'autoévaluer	☞ Analyse son travail ☞ Autoévalue son travail	☞ Analyse son travail et propose des améliorations ☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire

<p><b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISÉS</b></p>	<p><b>1 – ENTRETIEN DE L'ENVIRONNEMENT DE LA PERSONNE</b>  1.1 Concepts de propreté et d'hygiène  1.1.2 Dégradations et salissures  1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage  1.1.4 Contrôle des opérations et des résultats  <b>1.2 ENTRETIEN DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS</b>  <b>1.2.1 techniques de dépoussiérage 1.2.2 Technique de lavage 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels</b>  1.2.4 Matériaux à entretenir - <b>1.2.5 Zones à risques - 1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation</b> - 1.2.7 Déchets des activités de soins  <b>1.3 ENTRETIEN DES TEXTILES</b>  <b>1.4 TECHNOLOGIE DES APPAREILS ET DES MATÉRIELS</b>  <b>1.4.1 Matériel de conservation et cuisson des aliments</b> 1.4.2 matériel de remise en T <b>1.4.3 Matériel d'entretien du linge</b> 1.4.4 Matériel et appareils d'entretien des locaux et des équipements  1.5 Produits de nettoyage et de désinfection  1.6 Gestion des stocks de produits et de matériels  <b>1.7 Aménagement des locaux</b>  1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux - <b>1.7.2 Agencement équipement des locaux et accessibilité - 1.7.3 Circuits</b></p>
--	---

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation  
**Compétence du livret numérique : 8**  
**Compétence terminale : C 3.2 Élaborer le projet individualisé, le projet de vie**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome dans la réalisation du projet	☞ Est autonome sur des tâches simples de réalisation et de mise en place du projet	☞ Est autonome dans la réalisation et la mise en place du projet	☞ Est autonome et efficace dans la réalisation et la mise en place du projet
<b>COMPLEXITÉS DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne formalise pas son projet</li> <li>☞ Ne propose pas d'activités en lien avec le projet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Formalise les informations recueillies de manière peu organisée et imprécise</li> <li>☞ Propose des activités qui ne répondent pas au cadre fixé par le projet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Formalise les informations recueillies de manière organisée mais incomplète</li> <li>☞ Propose des activités qui ne répondent que partiellement au cadre fixé par le projet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Formalise les informations recueillies de manière structurée, précise et organisée</li> <li>☞ Propose des activités répondant à l'ensemble des objectifs fixés.</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Présente un projet qui n'est pas en adéquation avec les besoins de la personne</li> <li>☞ Réalise un projet très insatisfaisant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Présente un projet que partiellement en adéquation avec les besoins de la personne</li> <li>☞ Réalise un projet insatisfaisant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Présente un projet adapté à une grande partie des besoins de la personne</li> <li>☞ Réalise un projet satisfaisant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Présente un projet adapté à tous les besoins de la personne</li> <li>☞ Réalise un projet très satisfaisant</li> </ul>
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'identifie pas les habitudes de vie, les souhaits, les besoins et les capacités de la personne</li> <li>☞ N'identifie pas les ressources de la structure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie en partie les habitudes de vie, les souhaits, les besoins et les capacités de la personne</li> <li>☞ Identifie partiellement les ressources de la structure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie les habitudes de vie, les souhaits, les besoins et les capacités de la personne mais n'en tient pas compte</li> <li>☞ Identifie les ressources de la structure mais ne les exploite pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Identifie et tient compte des habitudes de vie, des souhaits, des besoins et des capacités de la personne</li> <li>☞ Identifie les ressources de la structure et les exploite</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	☞ N'évalue pas son projet	☞ Évalue de manière peu pertinente son projet	☞ Évalue de manière pertinente son projet mais ne propose pas de remédiations	☞ Évalue son projet de manière pertinente et propose des remédiations si besoin.

**SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES**

La personne âgée

Méthodologie d'intervention :

- Bienveillance maltraitance

- Projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé, projet d'accompagnement

Notion de droit

Éthique et déontologie

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

**Compétence du livret numérique : 9**

**Compétence terminale : C 3.3 Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation**

**Compétences et savoirs associés liés uniquement au domicile**

**Compétences et savoirs associés liés uniquement à la structure**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome dans la réalisation des soins	☞ Est autonome sur des tâches simples de réalisation des soins	☞ Est autonome dans la réalisation des soins	☞ Est autonome et efficace dans la réalisation des soins
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'identifie pas les tâches demandées</li> <li>☞ Réalise partiellement ou incorrectement la technique</li> <li>☞ Ne respecte pas les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie, la pudeur et le confort de l'utilisateur</li> <li>☞ Ne propose pas d'aménagement d'espace pour favoriser l'autonomie de la personne et prévenir les accidents domestiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Exécute la technique avec aide</li> <li>☞ Réalise la tâche mais commet des erreurs</li> <li>☞ Ne respecte qu'en partie les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie, la pudeur et le confort de l'utilisateur</li> <li>☞ Propose des aménagements d'espace inadaptés pour favoriser l'autonomie de la personne et prévenir les accidents domestiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise correctement et sans aide la technique demandée</li> <li>☞ Respecte les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie, la pudeur et le confort de l'utilisateur</li> <li>☞ Propose des aménagements d'espace pour favoriser l'autonomie de la personne et prévenir les accidents domestiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise parfaitement la technique demandée</li> <li>☞ respecte et justifie les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie, la pudeur et le confort de l'utilisateur</li> <li>☞ Propose des aménagements d'espace pour favoriser l'autonomie de la personne et prévenir les accidents domestiques et justifie ses choix</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne prend pas en compte les besoins et les capacités de la personne</li> <li>☞ A un comportement relationnel inadapté</li> <li>☞ Ne choisit pas de manière adaptée le matériel et les produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne prend en compte que partiellement les besoins et les capacités de la personne</li> <li>☞ A un comportement relationnel parfois inadapté</li> <li>☞ Choisit de manière incomplète ou erronée le matériel et les produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Prend en compte une grande partie des besoins et des capacités de la personne</li> <li>☞ a un comportement relationnel adapté</li> <li>☞ Choisit correctement le matériel et les produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Prend en compte les besoins et les capacités de la personne</li> <li>☞ A un comportement relationnel parfaitement adapté</li> <li>☞ Choisit de façon pertinente le matériel et les produits ainsi que les quantités utilisées.</li> </ul>

<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'auto-évalue pas son travail</li> <li>☞ N'analyse pas son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'auto-évalue pas son travail de manière pertinente et ne propose pas de remédiations</li> <li>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Auto Évalue son travail de manière pertinente mais ne propose pas de remédiations</li> <li>☞ Analyse son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Auto Évalue son travail de manière pertinente et propose des remédiations</li> <li>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</li> </ul>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p>Hygiène professionnelle Ergonomie et santé au travail L'enfant : - Examens de l'enfant à la naissance - développement de l'enfant La personne âgée : - le vieillissement biologique - perte d'autonomie et dépendance <a href="#">La démarche de soins</a> Soins d'hygiène et de confort de la personne La peau - Les tissus - PRAP2S- L'appareil locomoteur - L'appareil excréteur</p>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

Compétence du livret numérique : 10

**Compétence terminale : C 3.4 Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale**

**Compétences et savoirs associés liés uniquement au domicile**

**Compétences et savoirs associés liés uniquement à la structure**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome dans la <b>conception</b> et la mise en œuvre de l'activité	☞ Est autonome sur des tâches simples de la <b>conception</b> et de la mise en œuvre de l'activité	☞ Est autonome dans la <b>conception</b> et la mise en œuvre de l'activité	☞ Est autonome et efficace dans la <b>conception</b> et la mise en œuvre de l'activité
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	☞ <b>Ne formalise pas son projet</b>  ☞ Propose des activités et des supports inadaptés à la personne	☞ <b>Formalise de manière inadaptée les étapes de l'activité</b>  ☞ Propose des activités et des supports peu adaptés à la personne	☞ <b>Formalise une grande partie des étapes de l'activité</b>  ☞ Propose des activités et des supports adaptés à la personne	☞ <b>Formalise toutes les étapes de l'activité</b>  ☞ Propose des activités et des supports parfaitement adaptés à la personne
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	☞ N'identifie pas les objectifs de l'activité  ☞ Réalise une activité très insatisfaisante  ☞ A un comportement relationnel inadapté	☞ N'identifie qu'une partie des objectifs de l'activité  ☞ Réalise une activité insatisfaisante  ☞ A un comportement relationnel parfois inadapté	☞ Identifie une grande partie des objectifs de l'activité  ☞ Réalise une activité satisfaisante  ☞ A un comportement relationnel adapté	☞ Identifie tous les objectifs de l'activité  ☞ Réalise une activité très satisfaisante  ☞ A un comportement relationnel parfaitement adapté
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	☞ N'identifie pas les habitudes de vie, les souhaits, les besoins et les capacités de la personne  ☞ <b>N'identifie pas les ressources de la structure</b>	☞ Identifie en partie les habitudes de vie, les souhaits, les besoins et les capacités de la personne  ☞ <b>Identifie partiellement les ressources de la structure</b>	☞ Identifie les habitudes de vie, les souhaits, les besoins et les capacités de la personne mais n'en tient pas compte  ☞ <b>Identifie les ressources de la structure mais ne les exploite pas</b>	☞ Identifie et tient compte des habitudes de vie, des souhaits, des besoins et des capacités de la personne  ☞ <b>Identifie les ressources de la structure et les exploite</b>
<b>ANALYSE</b>	☞ <b>N'évalue pas son activité</b>	☞ <b>Évalue de manière peu pertinente son activité</b>	☞ <b>Évalue de manière pertinente son activité mais ne propose pas de remédiations</b>	☞ <b>Évalue son activité de manière pertinente et propose des remédiations si besoin.</b>

**SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES**

**Apprentissage et handicap**

La personne handicapée

L'enfant :

- développement de l'enfant

- accueil collectif

- **accueil individuel**

La personne âgée : - le vieillissement cognitif et psychologique - La maladie d'Alzheimer - perte d'autonomie et dépendance - les facteurs de perte d'autonomie - comportement face au vieillissement

Conduite d'activités pour une personne ou un groupe

**Le projet d'animation**

La conduite d'animation

Le système nerveux

L'œil

L'oreille

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

Compétence du livret numérique : 11

Compétence terminale : C 3.5 Surveiller l'état de santé de la personne et agir en conséquence

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome dans la surveillance de l'état de santé d'une personne	☞ Est autonome sur des aspects simples de la surveillance de l'état de santé d'une personne	☞ Est autonome dans la surveillance de l'état de santé d'une personne	☞ Est autonome dans la surveillance de l'état de santé d'une personne et agit en conséquence
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	☞ Ne mesure pas les paramètres vitaux ☞ Ne participe pas à l'aide à la prise de médicaments	☞ Mesure avec aide les paramètres vitaux ☞ Participe avec aide et sur demande à l'aide à la prise de médicaments	☞ Mesure les paramètres vitaux mais ne transcrit pas ☞ Participe à l'aide à la prise de médicaments sur demande, sans vérifier la conformité avec la prescription médicale	☞ Mesure et transcrit les paramètres vitaux ☞ Participe à l'aide à la prise de médicaments, vérifie la prise de médicaments conformément à la prescription médicale
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	☞ Ne respecte pas la législation en vigueur ☞ Ne repère pas les modifications, anomalies et signes de détresse	☞ Ne respecte pas toujours la législation en vigueur ☞ Repère partiellement les modifications, anomalies et signes de détresse	☞ Respecte la législation en vigueur ☞ Repère toutes les modifications, anomalies et signes de détresse à travers l'observation de la personne	☞ Respecte la législation en vigueur en justifiant ses actes. ☞ Repère toutes les modifications, anomalies et signes de détresse à travers l'observation de la personne et agit en conséquence
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	☞ N'identifie pas les signes de détresse et anomalies ☞ N'identifie pas les différents paramètres vitaux	☞ Identifie en partie les signes de détresse et anomalies ☞ Identifie en partie les paramètres vitaux	☞ Identifie les signes de détresse et anomalies ☞ Identifie l'ensemble des paramètres vitaux	☞ Identifie les signes de détresse et anomalies et les interprète ☞ Identifie l'ensemble des paramètres vitaux et connaît les valeurs normales
<b>ANALYSE</b>	☞ Ne participe pas à l'évaluation ou à l'adaptation des procédures de surveillance et d'urgence	☞ Contribue partiellement à la mise en œuvre des procédures de surveillance	☞ Contribue à la mise en œuvre des procédures de surveillance ☞ Participe à l'évaluation et à l'adaptation des procédures de prise en charge	☞ Contribue à la mise en œuvre des procédures de surveillance ☞ Participe à l'évaluation et à l'adaptation des procédures de prise en charge ☞ Est capable de réagir de manière appropriée à une urgence

<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	surveillance de l'état de santé de la personne Aide à la prise de médicaments exploration et moyens diagnostics le système immunitaire maladies infectieuses de l'enfant La personne malade : - classification des maladies - conséquences de la maladie - comportement face à la maladie régulation de la glycémie L'appareil cardio vasculaire L'appareil respiratoire Maladies génétiques Anomalies du fonctionnement de la cellule : le cancer			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

Compétence du livret numérique : 12

**Compétence terminale : 3.6 : Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas**

**Compétence intermédiaire : C 3.6.1/C 3.6.2/C 3.6.3**

**A domicile : CONCEVOIR ET PREPARER DES REPAS**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome	☞ Est autonome et efficace
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise partiellement ou avec des erreurs un menu équilibré à l'aide de fiche de fabrication</li> <li>☞ Ne respecte le budget alloué</li> <li>☞ Exécute la technique réalisée en commettant des nombreuses erreurs</li> <li>☞ Ne réalise pas une préparation conforme aux critères organoleptiques</li> <li>☞ Ne sait pas utiliser correctement les matériels et les produits</li> <li>☞ Ne réalise pas de transmissions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise un menu équilibré à l'aide de fiche de fabrication</li> <li>☞ Ne respecte le budget alloué</li> <li>☞ Exécute la technique réalisée en commettant des erreurs</li> <li>☞ Ne réalise pas une préparation conforme aux critères organoleptiques</li> <li>☞ Ne parvient pas à utiliser correctement les matériels et les produits</li> <li>☞ Ne réalise pas de transmissions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise correctement un menu équilibré et conforme au régime, aux goûts, habitudes de la personne et des aliments à disposition</li> <li>☞ Respecte le budget alloué</li> <li>☞ Exécute correctement la technique réalisée</li> <li>☞ Réalise une préparation conforme aux critères organoleptiques</li> <li>☞ Réalise une présentation soignée</li> <li>☞ Utilise correctement les matériels et les produits</li> <li>☞ Réalise des transmissions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise parfaitement un menu équilibré et conforme au régime, aux goûts, habitudes de la personne et des aliments à disposition</li> <li>☞ Justifie ses choix</li> <li>☞ Respecte le budget alloué</li> <li>☞ Exécute parfaitement la technique réalisée</li> <li>☞ Réalise une préparation conforme aux critères organoleptiques</li> <li>☞ Réalise une présentation soignée</li> <li>☞ Utilise parfaitement les matériels et les produits</li> <li>☞ S'adapte à des imprévus</li> <li>☞ Réalise des transmissions</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne choisit pas correctement ou de façon inadaptée le matériel et les denrées</li> <li>☞ Ne respecte pas la marche en avant</li> <li>☞ Ne respecte pas les protocoles d'hygiène</li> <li>☞ Ne vérifie pas et/ou ne soucie pas de la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Choisit de manière incomplète ou erronée le matériel et les denrées</li> <li>☞ Ne vérifie pas la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Choisit correctement le matériel et les denrées</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail</li> <li>☞ Respecte la marche en avant</li> <li>☞ Respecte les règles d'hygiène, économie, sécurité</li> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Choisit de façon pertinente le matériel et les denrées adaptés en quantité suffisante</li> <li>☞ Respecte la marche en avant</li> <li>☞ Respecte les règles d'hygiène, économie, sécurité</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail et apporte des solutions correctives si nécessaire</li> <li>☞ Réalise un travail de qualité avec le souci de l'esthétique</li> </ul>

<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'analyse pas son travail</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail</li> <li>☞ Autoévalue son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</li> <li>☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire</li> </ul>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p><b>NUTRITION</b></p> <p><b>1 – SOURCES NUTRITIONNELLES</b></p> <p>1.1 Constituants alimentaires</p> <p>1.2 Groupes d'aliments</p> <p>1.3 Modifications physico chimiques des constituants alimentaires</p> <p><b>2 – ALIMENTATION RATIONNELLE</b></p> <p>2.1 Besoins nutritionnels</p> <p>2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant</p> <p>2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées</p> <p>2.4 Equilibre alimentaire</p> <p><b>3 – RÉGIMES ALIMENTAIRES</b></p> <p>3.1 Différents régimes prescrits</p> <p>3.2 Allergies alimentaires</p> <p>3.3 Intolérance au gluten</p> <p><b>4 – COMPORTEMENT ET HABITUDE ALIMENTAIRE</b></p> <p>4.1 Qualité organoleptique</p> <p>4.2 Education alimentaire</p> <p>4.3 Troubles de l'alimentation</p> <p><b>5 – QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS</b></p> <p>5. Qualité sanitaire des aliments</p> <p><b>TECHNIQUES PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIE ASSOCIES</b></p> <p>1.4 Technologie des appareils</p> <p>1.6 Gestion des stocks de produits et de matériels</p> <p>1.7.2 Agencement et équipements des locaux</p> <p>2.1 Produits alimentaires</p> <p>2.2 Techniques de préparations des repas</p> <p>2.3 Techniques de préparations de collations</p>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

Compétence du livret numérique : 12

Compétence terminale : 3.6 : Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas

Compétence intermédiaire : C 3.6.4/C 3.6.6/C 3.6.7

**A domicile : DISTRIBUER DES REPAS**  
**AIDER A LA PRISE DES REPAS**  
**CONSERVER DES ALIMENTS**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome	☞ Est autonome et efficace
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b> <i>C 3.6.4 Distribuer des collations</i>	☞ Ne parvient pas à remettre ou maintenir en température les préparations ☞ Ne maîtrise pas le protocole ☞ Ne tient pas compte des possibilités de la personne	☞ Remet ou maintient les préparations en températures avec l'aide d'une fiche protocole ☞ Ne tient pas compte des possibilités de la personne	☞ Remet ou maintient les préparations correctement en température sans l'aide de la fiche protocole ☞ Prend en compte les possibilités de la personne	☞ Remet ou maintient les préparations en température en appliquant parfaitement le protocole ☞ Prend en compte les possibilités de la personne en préservant son autonomie
<b>COMPLEXITE DES TACHES</b> <i>C 3.6.6 Aider à la prise des repas</i> <i>C 3.6.7 Conserver des aliments</i>	☞ Ne parvient pas à installer confortablement une personne ☞ Ne respecte pas le rythme de la personne ☞ Range de façon irrationnelle les aliments/préparations culinaires ☞ Ne respecte pas les températures et durée de stockage	☞ Commet des erreurs (ergonomie, sécurité..) lors de l'installation de la personne ☞ Ne respecte pas le rythme de la personne ☞ Range de façon irrationnelle les aliments/préparations culinaires ☞ Ne respecte pas les températures et durée de stockage	☞ Installe confortablement la personne en toute sécurité ☞ Respecte le rythme de la personne ☞ Range de façon rationnelle les aliments/préparations culinaires ☞ Respecte les températures et durée de stockage	☞ Installe confortablement la personne en toute sécurité ☞ Respecte le rythme de la personne et ses goûts ☞ Aide dans le respect de l'autonomie les potentialités de la personne ☞ Range judicieusement et de façon rationnelle les aliments/préparations culinaires ☞ Respecte les températures et durée de stockage

<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne sait pas utiliser le matériel nécessaire à la distribution et à l'aide à la prise de repas</li> <li>☞ Ne respecte pas les règles de sécurité, d'hygiène</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne parvient pas à utiliser ou commet des erreurs dans l'utilisation du matériel nécessaire à la distribution et à l'aide à la prise de repas</li> <li>☞ Commet des erreurs d'hygiène et de sécurité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Utilise correctement le matériel nécessaire à la distribution et à l'aide à la prise de repas</li> <li>☞ Respecte les règles de sécurité, d'hygiène</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Utilise parfaitement le matériel nécessaire à la distribution et à l'aide à la prise de repas</li> <li>☞ Respecte les règles de sécurité, d'hygiène</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail et apporte des solutions correctives si nécessaire</li> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> </ul>
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'analyse pas son travail</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail</li> <li>☞ Autoévalue son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</li> <li>☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire</li> </ul>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p><b>TECHNIQUES PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIE ASSOCIEE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.4 Technologie des appareils</li> <li>1.6 Gestion des stocks de produits et de matériels</li> <li>1.7.2 Agencement et équipements des locaux</li> <li>2.4 Techniques de services des repas</li> </ul>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

**Compétence du livret numérique : 13**

**Compétence terminale : 3.6 : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas**

**Compétence intermédiaire : C 3.6.3**

**En Structure : PREPARER DES COLLATIONS**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome	☞ Est autonome et efficace
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne réalise pas correctement la préparation</li> <li>☞ N'adapte pas et ne tient pas compte des régimes prescrits et caractéristiques de la personne</li> <li>☞ Commet des erreurs d'hygiène/sécurité</li> <li>☞ Ne sait pas utiliser le matériel et les produits</li> <li>☞ Ne réalise pas de transmissions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Exécute la préparation avec l'aide d'une fiche de protocole</li> <li>☞ Commet des erreurs dans l'adaptation du régime et des caractéristiques de la personne</li> <li>☞ Utilise le matériel et équipements avec l'aide du mode d'emploi</li> <li>☞ Ne réalise pas de transmissions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise correctement la préparation en s'adaptant au régime et aux caractéristiques de la personne</li> <li>☞ Réalise une présentation soignée</li> <li>☞ Utilise correctement le matériel et équipements</li> <li>☞ Réalise des transmissions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise parfaitement la préparation en s'adaptant au régime et aux caractéristiques de la personne</li> <li>☞ Réalise une préparation conforme aux critères organoleptiques</li> <li>☞ Réalise une présentation soignée</li> <li>☞ Utilise parfaitement les matériels et les produits</li> <li>☞ S'adapte à des imprévus</li> <li>☞ Réalise des transmissions</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne choisit pas correctement ou de façon inadaptée le matériel et les denrées</li> <li>☞ Ne respecte pas les règles d'hygiène</li> <li>☞ Ne vérifie pas et/ou ne soucie pas de la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Choisit de manière incomplète ou erronée le matériel et les denrées</li> <li>☞ Commet des erreurs dans le respect de l'hygiène et de la marche en avant</li> <li>☞ Ne vérifie pas la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Choisit correctement le matériel et les denrées</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail</li> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> <li>☞ Respecte la marche en avant et les règles d'hygiène</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Choisit de façon pertinente le matériel et les denrées adaptés en quantité suffisante</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail et apporte des solutions correctives si nécessaire</li> <li>☞ Réalise un travail de qualité avec le souci de l'esthétique</li> <li>☞ Respecte la marche en avant, les règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>

<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'analyse pas son travail</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail</li> <li>☞ Autoévalue son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</li> <li>☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire</li> </ul>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p><b>NUTRITION</b></p> <p><b>1 – SOURCES NUTRITIONNELLES</b></p> <p>1.4 Constituants alimentaires</p> <p><b>2 – ALIMENTATION RATIONNELLE</b></p> <p>2.1 Besoins nutritionnels</p> <p>2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant</p> <p>2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées</p> <p><b>3 – RÉGIMES ALIMENTAIRES</b></p> <p>3.1 Différents régimes prescrits</p> <p>3.2 Allergies alimentaires</p> <p>3.3 Intolérance au gluten</p> <p><b>4 – COMPORTEMENT ET HABITUDE ALIMENTAIRE</b></p> <p>4.1 Qualité organoleptique</p> <p>4.2 Education alimentaire</p> <p>4.3 Troubles de l'alimentation</p> <p><b>5 – QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS</b></p> <p>5. Qualité sanitaire des aliments</p> <p><b>TECHNIQUES PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIE ASSOCIEE</b></p> <p>1.4 Technologie des appareils</p> <p>1 6 Gestion des stocks de produits et de matériels</p> <p>1.7.3 Circuits</p> <p>2.1.2 Produits spécifiques</p> <p>2.3 Techniques de préparations de collations</p>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

Compétence du livret numérique : 13

Compétence terminale : 3.6 : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas

Compétence intermédiaire : C 3.6.4/3.6.5/3.6.6

**En Structure : DISTRIBUER DES COLLATIONS  
ET AIDER A LA PRISE DES REPAS**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome	☞ Est autonome et efficace
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b> <i>C 3.6.4 Distribuer des collations</i> <i>C 3.6.5 Organiser la distribution</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne parvient pas à remettre ou maintenir en température les préparations</li> <li>☞ Ne maîtrise pas le protocole</li> <li>☞ Ne sait pas organiser et distribuer les collations</li> <li>☞ Ne tient pas compte des possibilités de la personne</li> <li>☞ Ne tient pas compte du régime de l'usager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Remet ou maintient les préparations en températures avec l'aide d'une fiche protocole</li> <li>☞ Organise et distribue les collations en commettant des erreurs</li> <li>☞ Ne tient pas compte des possibilités de la personne</li> <li>☞ S'informe du régime de l'usager mais ne vérifie pas la composition du plateau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Remet ou maintient les préparations en température sans l'aide de la fiche protocole</li> <li>☞ Organise et distribue les collations</li> <li>☞ Prend en compte les possibilités de la personne</li> <li>☞ Vérifie le respect du régime de l'usager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Remet ou maintient les préparations en température en appliquant parfaitement le protocole</li> <li>☞ Organise et distribue les collations dans des conditions optimales</li> <li>☞ Prend en compte les possibilités de la personne en préservant son autonomie</li> <li>☞ Tient compte du régime de l'usager</li> <li>☞ Vérifie le plateau et signale les erreurs</li> </ul>
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b> <i>C 3.6.6 Aider à la prise des repas</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne parvient à installer confortablement une personne</li> <li>☞ Ne respecte le rythme de la personne</li> <li>☞ Ne transmet pas d'observations concernant la prise des repas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Commet des erreurs (ergonomie, sécurité..) lors de l'installation de la personne</li> <li>☞ Ne respecte pas le rythme de la personne</li> <li>☞ Ne transmet pas d'observations concernant la prise des repas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Installe confortablement la personne en toute sécurité</li> <li>☞ Respecte le rythme de la personne</li> <li>☞ Vérifie le respect du régime de l'usager</li> <li>☞ Transmet les observations concernant la prise des repas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Installe confortablement la personne en toute sécurité</li> <li>☞ Respecte le rythme de la personne et ses goûts</li> <li>☞ Aide dans le respect de l'autonomie les potentialités de la personne</li> <li>☞ Transmet les observations pertinentes concernant la prise des repas</li> </ul>

<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne parvient pas installer confortablement et en sécurité une personne</li> <li>☞ Ne respecte les règles de sécurité, d'hygiène</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne parvient pas à utiliser ou commet des erreurs dans l'utilisation du matériel nécessaire à la distribution et à l'aide à la prise de repas</li> <li>☞ Commet des erreurs d'hygiène et de sécurité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Utilise correctement le matériel nécessaire à la distribution et à l'aide à la prise de repas</li> <li>☞ Respecte les règles de sécurité, d'hygiène</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Utilise parfaitement le matériel nécessaire à la distribution et à l'aide à la prise de repas</li> <li>☞ Respecte les règles de sécurité, d'hygiène</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail et apporte des solutions correctives si nécessaire</li> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> </ul>
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'analyse pas son travail</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail</li> <li>☞ Autoévalue son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</li> <li>☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire</li> </ul>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p><b>TECHNIQUES PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIE ASSOCIEE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.4 Technologie des appareils</li> <li>1.6 Gestion des stocks de produits et de matériels</li> <li>1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux</li> <li>1.7.3 Circuits</li> <li>2.4 Techniques de services des collations</li> </ul>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation  
**Compétence du livret numérique : 14**  
**Compétence terminale : C 3.7 Conduire des actions d'éducation à la santé**  
**Compétences uniquement liées à la structure**

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'est pas autonome dans la conception et la mise en œuvre d'un projet d'éducation à la santé</li> <li>☞ N'accompagne pas de manière autonome une personne dans une démarche éducative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome sur des tâches simples de la conception et de la mise en œuvre d'un projet d'éducation à la santé</li> <li>☞ Accompagne avec aide une personne dans une démarche éducative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome dans la conception et la mise en œuvre d'un projet d'éducation à la santé</li> <li>☞ Accompagne de manière autonome une personne dans une démarche éducative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Est autonome et efficace dans la conception et la mise en œuvre d'un projet d'éducation à la santé</li> <li>☞ Accompagne de manière autonome une personne dans une démarche éducative en justifiant la portée de son action</li> </ul>
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne formalise pas son projet</li> <li>☞ N'élabore pas d'outils et supports adaptés au public et au contexte</li> <li>☞ Ne maîtrise pas l'organisation de la conception d'une action ou d'un projet d'éducation à la santé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ formalise de manière inadaptée les étapes du projet</li> <li>☞ élabore des outils et supports peu pertinents</li> <li>☞ Maîtrise en partie l'organisation de la conception d'une action ou d'un projet d'éducation à la santé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Formalise une grande partie des étapes du projet</li> <li>☞ Elabore des outils et supports adaptés au public et au contexte</li> <li>☞ Maîtrise l'organisation de la conception d'une action ou d'un projet d'éducation à la santé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Formalise toutes les étapes du projet</li> <li>☞ Elabore des outils et supports adaptés au public et au contexte et justifie leur utilisation</li> <li>☞ Maîtrise l'organisation de la conception d'une action ou d'un projet d'éducation à la santé et justifie chaque étape</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne repère pas les besoins du public</li> <li>☞ Ne propose pas d'actions en adéquation avec les besoins identifiés</li> <li>☞ A un comportement relationnel et une posture inadaptés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Repère partiellement ou de façon erronée les besoins du public</li> <li>☞ Propose une action qui ne tient compte que partiellement des besoins identifiés</li> <li>☞ A un comportement relationnel et une posture parfois inadaptés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Recense les besoins du public mais commet quelques erreurs</li> <li>☞ Propose une action en adéquation avec les besoins identifiés</li> <li>☞ A un comportement relationnel et une posture adaptés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Recense les besoins du public</li> <li>☞ Propose une action en adéquation avec les besoins repérés et justifie ses choix</li> <li>☞ A un comportement relationnel et une posture parfaitement adaptés</li> </ul>

<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<p>☞ N'identifie pas les différents dispositifs d'éducation à la santé</p> <p>☞ N'identifie pas les ressources et les partenaires en matière d'éducation à la santé</p>	<p>☞ Identifie en partie les différents dispositifs d'éducation à la santé</p> <p>☞ Identifie partiellement les ressources et les partenaires en matière d'éducation à la santé</p>	<p>☞ Identifie les différents dispositifs d'éducation à la santé</p> <p>☞ Identifie les ressources de la structure et les partenaires en matière d'éducation à la santé mais ne les exploite pas</p>	<p>☞ Identifie les différents dispositifs d'éducation à la santé et justifie leur rôle</p> <p>☞ Identifie les ressources de la structure et les partenaires en matière d'éducation à la santé et les exploite</p>
<b>ANALYSE</b>	<p>☞ N'évalue pas son projet</p>	<p>☞ Évalue de manière peu pertinente son activité</p>	<p>☞ Évalue de manière pertinente son activité mais ne propose pas de remédiations</p>	<p>☞ Évalue son activité de manière pertinente et propose des remédiations si besoin</p>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	<p>Politique de santé publique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- notion de démographie et de santé publique</li> <li>- santé dans la monde</li> <li>- organisation sanitaire et sociale en France</li> <li>- promotion de la santé en faveur des élèves</li> </ul> <p>Les besoins et attentes de la personne aux différents âges de la vie</p> <p>L'adolescent</p> <p>Appareils génitaux</p> <p>Le travail en équipe</p> <p>La communication professionnelle et interprofessionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la communication écrite</li> <li>- la communication visuelle</li> </ul> <p>Conduites d'actions d'éducation à la santé</p>			

Descripteurs sur 4 niveaux de professionnalisation

Compétence du livret numérique : 15

Compétence terminale : 3.8 : Gérer des documents de la vie quotidienne

Compétence intermédiaires : C 3.8.1/C3.8.2/C3.8.3/C3.8.4

	1 Non maîtrisé	2 Insuffisamment maîtrisé	3 Maîtrisé	4 Bien maîtrisé
<b>AUTONOMIE</b>	☞ N'est pas autonome	☞ Est autonome sur des tâches simples	☞ Est autonome	☞ Est autonome et efficace
<b>COMPLEXITÉ DES TACHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne parvient pas à renseigner des documents administratifs courants avec exactitude</li> <li>☞ Ne parvient pas à classer des documents</li> <li>☞ Ne sait pas réaliser un échéancier</li> <li>☞ N'assure pas le suivi des démarches engagées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Renseigne des documents administratifs courants en commettant des erreurs</li> <li>☞ Propose des modalités de classement (mode de classement adapté, délais d'archivage)</li> <li>☞ Aide à l'élaboration d'échéancier</li> <li>☞ N'assure pas le suivi des démarches engagées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Renseigne correctement des documents administratifs courants avec exactitude</li> <li>☞ Propose des modalités de classement (mode de classement adapté, délais d'archivage)</li> <li>☞ Aide à l'élaboration d'échéancier</li> <li>☞ Assure le suivi des démarches engagées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Renseigne parfaitement des documents administratifs courants avec exactitude</li> <li>☞ Propose différentes modalités de classement (mode de classement adapté, délais d'archivage)</li> <li>☞ Aide à l'élaboration d'échéancier lisible et fonctionnel</li> <li>☞ Assure le suivi régulier des démarches engagées</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU TRAVAIL RÉALISÉ</b>	☞ Réalise un travail très insatisfaisant	☞ Réalise un travail insatisfaisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Réalise un travail de qualité</li> <li>☞ Vérifie la qualité de son travail et apporte des solutions correctives si nécessaire</li> </ul>
<b>MOBILISATION DES CONNAISSANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ne maîtrise pas les connaissances à mobiliser</li> <li>☞ Fait des confusions</li> <li>☞ Fait de nombreuses erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise peu ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Fait quelques erreurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise correctement ses connaissances pour mener les tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mobilise de façon pertinente ses connaissances pour mener les tâches</li> <li>☞ Justifie ses réponses</li> </ul>
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ N'analyse pas son travail</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail de façon peu cohérente</li> <li>☞ Ne sait pas s'autoévaluer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail</li> <li>☞ Autoévalue son travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Analyse son travail et propose des améliorations</li> <li>☞ Autoévalue son travail et remédie si nécessaire</li> </ul>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS MOBILISABLES</b>	1.7 Aménagement des locaux et des espaces 3 Gestion et organisation familiale			

