

VOIE PROFESSIONNELLE

CAP

2^{DE}

1^{RE}

T^{LE}

Prévention santé environnement

SIMULATION D'UTILISATION DE LA GRILLE D'ÉVALUATION POUR L'ÉPREUVE DE PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT – CAP ÉPREUVE PONCTUELLE – DURÉE 1 H

Note d'intention

Exemple de grille d'évaluation. Cette grille correspond à une évaluation fictive d'un candidat, elle est adaptée aux questions de l'exemple de sujet commenté.

Conseils d'utilisation

Les questions sont regroupées pour permettre l'évaluation d'une compétence.

Lorsque plusieurs questions correspondent à l'évaluation d'une compétence, il convient d'apprécier le profil du candidat. Par exemple, les questions 1.1 à 1.6 participent à l'évaluation de la compétence "Appliquer une méthode d'analyse ...". Le barème choisi par le concepteur pour cet ensemble de questions et pour cette compétence est de 5 points. Le profil du candidat (2 croix M, 2 croix A et 1 croix I) est apprécié par le correcteur pour 3,5 points/ 5.

Le concepteur du sujet propose un barème (ici en noir), le correcteur utilise les cases blanches et propose une note (ici en rouge).

Numéro du candidat:

Nom du correcteur:

Compétences	Niveaux de maîtrise : <ul style="list-style-type: none"> • NT = Non Traité ; • I = Insuffisant ; • A = Acceptable ; • M = Maîtrisé Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté. Cette compétence sera prise en compte dans l'évaluation du niveau de maîtrise des autres compétences.	Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne	Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention	Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation	Argumenter un choix	Thématique évaluée													
	Première partie – 12 points						A 5 à 7 points												
Questions	Réponses attendues pour un niveau maîtrisé	NT	I	A	M	NT	I	A	M	NT	I	A	M	NT	I	A	M	Note	Barème
Q1.1	<i>Sophia, Dans un salon de coiffure, Au fil des années, Café, barres de céréales, soda, jus d'orange, gâteau, gruyère, repas à la pizzeria (cocktail, biscuits, pizza au fromage, glace).</i>				X														
Q1.2	<i>L'alimentation de Sophia.</i>				X														
Q1.3	<i>Les aliments consommés par Sophia dans la situation représentent 16053 kJ. Ce qui est largement supérieur aux besoins énergétiques recommandés dans le cadre d'une activité modérée : 8400 kJ.</i>			X															
Q1.4	<i>Le petit déjeuner de Sophia n'apporte pas d'énergie, alors qu'il devrait apporter 20 à 25% des apports journaliers. Son déjeuner se compose de deux barres de céréales et d'un soda et ne correspond pas à 30 à 40% des apports journaliers. Le repas du soir a trop d'apports énergétiques par rapport au repas du midi.</i>		X																
Q1.5	<i>Une mauvaise répartition des prises alimentaire, le grignotage, l'excès de produits sucrés et gras, la carence en légumes et en fruits.</i>				X														
Q1.6	<i>Prise de poids, carence en vitamines et sels minéraux (situation). Diabète, maladies cardio-vasculaires (connaissances).</i>			X														3,5	4
Q1.7	<i>Mieux répartir ses repas sur la journée, Prendre un petit déjeuner plus copieux, Prendre un temps de pause entre 12h et 14h pour un repas plus équilibré (avec des fruits et des légumes), Eviter des collations trop sucrées, Eviter le grignotage, plus de légumes le soir.</i>											X						1,5	2

Compétences	Niveaux de maîtrise : <ul style="list-style-type: none"> • NT = Non Traité ; • I = Insuffisant ; • A = Acceptable ; • M = Maîtrisé Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté. Cette compétence sera prise en compte dans l'évaluation du niveau de maîtrise des autres compétences.	Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne	Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention	Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation	Argumenter un choix	Thématique évaluée													
	Deuxième partie – 8 points Sous partie n°1						C 5 points												
Questions	Réponses attendues pour un niveau maîtrisé	NT	I	A	M	NT	I	A	M	NT	I	A	M	NT	I	A	M	Note	Barème
Q3.1	<i>Chutes, coupures, accidents de trajet.</i>			X															
Q3.2	<i>Des journées d'arrêts de travail très nombreuses et donc un surcoût pour l'entreprise. Des difficultés de recrutements auprès des jeunes.</i>		X																
Q3.3	<i>I: Mme Germain, 58 ans. A ce poste depuis 5 ans. T: L'opérateur récupère des assiettes propres dans un panier et les empile. A: Gestes sont répétitifs : soulève le bras, tord son bras, son poignet, penche son dos... Ma: Travail sans outils ni appareil. Mi: L'opérateur est face à un tapis, les assiettes ne sont pas face à lui et sont rangées dans un panier.</i>			X															
Q3.4	<i>L'opérateur (Mme germain) prend des assiettes dans un panier et les empile : les assiettes ne sont pas face à l'opérateur. L'opérateur soulève son bras, tord son épaule, son bras, son poignet et se penche dans le même temps. Ce qui, dans la durée et dans la répétitivité est susceptible de provoquer des douleurs dans le bras, les épaules, le poignet et le dos.</i>			X														2	3
Q3.5	<i>Positionner les assiettes (le panier) face à l'opérateur. Utiliser un plateau ajustable en hauteur pour les assiettes.</i>											X						0,5	1
Q3.6	<i>Ce qui évite la torsion du bras et du dos de l'opérateur, qui reste droit. Ce qui évite un geste de torsion pour récupérer les assiettes, maintien du geste dans une zone de préhension confortable.</i>															X		0,5	1

Compétences	Niveaux de maîtrise : <ul style="list-style-type: none"> • NT = Non Traité ; • I = Insuffisant ; • A = Acceptable ; • M = Maîtrisé Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté. Cette compétence sera prise en compte dans l'évaluation du niveau de maîtrise des autres compétences.	Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne	Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention	Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation	Argumenter un choix	Thématique évaluée															
	Deuxième partie – 8 points Sous partie n°2						C 3 points														
Questions	Réponses attendues pour un niveau maîtrisé	NT	I	A	M	NT	I	A	M	NT	I	A	M	NT	I	A	M	Note	Barème		
Q4.1	<p><i>Protéger : J'éloigne la victime et je couvre le feu avec un tissu pour étouffer les flammes.</i></p> <p><i>Examiner : j'examine la victime : elle parle et se plaint d'une brûlure au bras. Il s'agit d'une brûlure thermique.</i></p> <p><i>Secourir et Faire alerter : je refroidis la brûlure sous l'eau du robinet, je propose une chaise à la victime, je surveille son état.</i></p> <p><i>L'alerte: je donne les consignes à un collègue sur place : appeler le 15, donner son nom, l'adresse du restaurant, le lieu : la cuisine. Il y a une victime qui se plaint de brûlures.</i></p>																				
Q4.2	<i>L'eau tempérée va diminuer la progression de la brûlure dans les tissus et soulager la victime.</i>																				
Note obtenue par le candidat pour la deuxième partie / 8 points: 5																					

Total candidat / 20 : 15

Le tableau ci-dessous met en évidence, pour cet exemple de sujet, l'importance accordée aux différentes compétences en terme de questionnement, de barème et de représentation sur l'ensemble du sujet.

Compétences évaluées	Questions	Barème	Total/compétence
Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 3.1, 3.3, 3.3, 3.4	4 3	7 Soit 35%
Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6	4	4 Soit 20%
Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation	1.7, 3.5 4.1	2 1 2	5 Soit 25%
Argumenter un choix	2.7, 2.8 3.6 4.2	2 1 1	4 Soit 20%
Total	23 questions	/20	/20 100%