

Baccalauréat professionnel – Épreuve ponctuelle
Sous-épreuve de prévention santé environnement

GRILLE D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

Sujet 2

Thématique A + B = Confinement et Télétravail
Thématique C : Salarié en télétravail

Thématique A – Thématique B – Thématique C

Questions	COMPÉTENCES ÉVALUÉES					
	C2 : Mettre en œuvre une méthode d'analyse dans une situation donnée C3 : Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention C4 : Proposer une solution pour résoudre un problème. C5 : Argumenter un choix C6 : Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté					
	Éléments de réponses attendues pour un niveau maîtrisé	C2	C3	C4	C5	C6
Q1.1	- Réduire la congestion des routes ou moins utiliser son véhicule. - Relocaliser les activités du quotidien autour du domicile.	X				
Q1.2	Impact du télétravail et/ou confinement sur l'environnement.	X				
Q1.3	Diminution de l'émission de gaz à effet de serre.		X			
Q1.4	Réchauffement climatique ou dérèglement (changement) climatique.		X			
Q1.5	Activités agricoles, industrielles et domestiques.	X				
Q1.6	Dioxyde de carbone (CO ₂), méthane (CH ₄) et protoxyde d'azote (N ₂ O).		X			
Q1.7	Réduction du trafic routier lors du trajet domicile au travail ce qui diminue l'émission des gaz à effet de serre.				X	
Q1.8	Mesures individuelles : Utiliser les transports en commun, Privilégier la marche à pied ou le vélo aux déplacements en voiture, Trier ses déchets Mesures collectives : Respecter les normes de fabrication pour limiter la pollution, Valoriser les énergies renouvelables (Étiquette émission de CO ₂).			X		
Q1.9	Grignotage entre les repas et une alimentation moins équilibrée.	X				
Q1.10	Obésité, diabète, les risques cardio-vasculaires, l'hypertension, mauvaise estime de soi, risque de développer une forme sévère de la COVID...		X			
Q1.11	Manger à heure fixe, éviter les plats cuisinés industriels, éviter le grignotage, adapter son activité physique.			X		
Q1.12	Augmentation du recours à des produits provenant de l'agriculture biologique et augmentation du nombre de personnes qui déclarent cuisiner des plats-maison plus que d'habitude.	X				
Q1.13	Raisonnement : Le télétravail → diminue l'activité physique → une diminution de la contraction des muscles intestinaux ou difficultés dans l'absorption des nutriments ou constipation ou troubles digestifs.		X			
Q1.14	Processus qui permet la transformation des aliments en nutriments.		X			
Q1.15	Itinéraire marqué par des flèches.		X			
Q1.16	Bouche, Œsophage, Estomac, Intestin grêle, Gros intestin, Anus.		X			
Q1.17	Action mécanique : Bouche, Œsophage, Estomac, Intestin grêle, Gros intestin. Action chimique : Bouche, Estomac, Pancréas, Vésicule biliaire, Intestin grêle.		X			
Q1.18	Salive ou sucs intestinaux ou enzymes pancréatiques ou bile ou enzymes.	X				
Q1.19	Augmentation de la surface d'échange ou de la surface d'absorption.		X			
Q1.20	Deux mesures individuelles : favoriser la digestion chez les salariés sont l'augmentation de l'activité physique, boire beaucoup d'eau, faire des pauses régulières... <i>ou toute autre réponse pertinente.</i>			X		

