

SAVOIR-FAIRE

G.1 COMMUNIQUER		
être capable de:	ressources	indicateurs d'évaluation
<p>C.11 CREER UNE SITUATION D'ECHANGE</p> <p>Se présenter</p> <p>Ecouter et reformuler les attentes</p> <p>Formuler des questions et des réponses adaptées</p> <p>Utiliser des moyens de communication non verbale</p> <p>Sécuriser</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Eléments de la situation</p> <p>Téléphone</p> <p>Moyens de communication non verbale: pictogrammes, ... micro-ordinateur ...</p>	<p>Questionnement et reformulation précis, pertinents avec un vocabulaire et/ou un mode de communication adapté</p> <p>Attitude respectueuse, calme, adaptée à la situation</p>
<p>C.12 CONSEILLER, NEGOCIER</p> <p>Argumenter ses propositions</p> <p>Proposer des solutions alternatives</p> <p>Négocier avec la personne (enfant, adulte), la famille, les autres intervenants, l'employeur</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Eléments de la situation</p>	<p>Pertinence des arguments et des solutions proposées</p>
<p>C.13 RENDRE COMPTE AUX INTERLOCUTEURS CONCERNES</p> <p>Repérer les interlocuteurs</p> <p>Sélectionner les informations</p> <p>Respecter ou choisir la forme de transmission</p> <p>Transmettre les informations</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Eléments de la situation</p> <p>Moyens de transmission</p>	<p>Précision, fiabilité et pertinence de la transmission</p> <p>Prise en compte du degré d'urgence</p> <p>Respect de la discrétion professionnelle</p>
<p>C.14 S'INTEGRER DANS UN PROJET, DANS UNE EQUIPE DE TRAVAIL</p> <p>Participer à l'élaboration et au suivi d'un projet</p> <p>Situer sa fonction et la limite de ses compétences</p> <p>Participer au travail de l'équipe</p> <p>Participer à une réunion de travail</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Eléments de la situation</p> <p>Projets (de l'équipe, de la famille, de la personne)</p> <p>Organigrammes</p> <p>Statut d'association, convention collective, contrat de travail ...</p>	<p>Respect des projets</p> <p>Pertinence des interventions, de l'argumentation au sein de l'équipe</p> <p>Expression du vécu professionnel</p>

C2 S'INFORMER - ANALYSER - DECIDER		
être capable de:	ressources	indicateurs d'évaluation
<p>C.21 RECUEILLIR LES DONNEES par observation, interrogation, consulta- tion de documents Données relatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la personne (âge;possibilités motrices, sensorielles, intellectuelles; état cutané; habitudes de vie, valeurs culturelles; ressources; événements marquants ...) - aux attentes de la personne - à l'entourage familial, au voisinage - à l'environnement matériel (aménagement du logement, infrastructures du quartier ...) - aux consignes à respecter - aux partenaires (qualité, rôles ...) 	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Eléments de la situation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nature de l'employeur - caractéristiques de la per- sonne, de la famille, de la prestation demandée - ressources humaines (famille, voisinage, interve- nants à domicile) - caractéristiques du projet de maintien à domicile - ressources matérielles * plan du logement,équipement * plan du quartier, infrastruc- tures locales, secours d'ur- gence ... <p>Documents professionnels:</p> <ul style="list-style-type: none"> - documents de transmission - carnet de santé - presse professionnelle 	<p>Pertinence et logique des questions, des observations, des informations</p> <p>Attitude relationnelle adaptée</p> <p>Respect de l'intimité des personnes</p> <p>Repérage des données objectives et subjectives</p> <p>Vérification éventuelle des informations recueillies</p> <p>Repérage des évolutions de la situation</p>
<p>C.22 ETABLIR UN BILAN DE LA SITUATION par rapport:</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la personne (enfant, adulte) - à son environnement familial, social, matériel - aux ressources institutionnelles sanitaires et sociales <p>dans le cas d'un bilan initial (prise de fonction), d'un bilan journalier</p> <p>Organiser et hiérarchiser les données</p> <p>Mettre en relation les données</p> <p>Repérer les informations manquantes</p> <p>Consigner les données significatives</p>		<p>Exactitude et justification du bilan, des liens établis entre les données</p> <p>Evaluation des facteurs de risques et des facteurs de perturbation</p>
<p>C.23 DETERMINER LES PRIORITES COMPTE TENU DES BESOINS, DES RESSOURCES, DES CONTRAINTES</p> <p>Déterminer les priorités</p> <p>Identifier les objectifs à court et à long terme</p> <p>Faire des choix</p>		<p>Pertinence des objectifs et des choix</p> <p>Justification des priorités et des choix</p> <p>Respect des limites de compé- tences</p>

C3. ORGANISER - GERER

être capable de:	ressources	indicateurs d'évaluation
<p>C.31 ORGANISER LE TRAVAIL ET S'ADAPTER A UNE SITUATION NON PREVUE</p> <p>Planifier les différentes activités d'une séquence horaire, d'une journée, d'une semaine pour l'intervenant, éventuellement pour la personne aidée</p> <p>Etablir un mode opératoire pour une tâche donnée</p> <p>Choisir et préparer les produits et les matériels</p> <p>Préparer l'environnement de travail</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Local équipé</p> <p>Bilan de la situation</p> <p>Prestations à effectuer</p> <p>Planning des autres intervenants</p> <p>Temps disponible</p> <p>Situation imprévue</p> <p>Planning prévu</p>	<p>Présentation et justification du planning des activités</p> <p>Prise en compte de la présence et des potentialités de la personne</p> <p>Enchaînement correct des tâches compte tenu des priorités établies, des ressources, des contraintes, du temps imparti et des autres intervenants</p> <p>Choix adapté et disposition du poste de travail assurant confort, sécurité, efficacité</p> <p>Justification des choix effectués</p> <p>Adaptation judicieuse de l'organisation lors d'une situation imprévue</p>
<p>C.32 GERER LES STOCKS</p> <p>Réaliser l'inventaire des produits en réserve</p> <p>Evaluer les besoins pour les produits de consommation courante (produits alimentaires, d'hygiène ... de chauffage ...)</p> <p>Planifier les achats</p> <p>Ranger les produits</p>	<p>Local équipé</p> <p>Eléments de la situation</p> <p>Plan du quartier, ressources commerciales</p> <p>Temps disponible</p>	<p>Evaluation correcte des besoins</p> <p>Prise en compte des habitudes et des avis de la personne</p> <p>Rangement conforme aux principes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie</p>
<p>C.33 GERER LE BUDGET IMPARTI pour les achats à effectuer</p> <p>Etablir un budget prévisionnel des achats</p> <p>Gérer la somme allouée</p> <p>Tenir un livre de compte</p>	<p>Liste des achats</p> <p>Liste de prix</p> <p>Somme allouée</p> <p>Livre de compte de type familial</p>	<p>Exactitude des prévisions, des comptes</p> <p>Justification de la gestion du budget (rapport qualité/prix)</p> <p>Lisibilité du livre de compte</p>
<p>C.34 PARTICIPER A LA GESTION DES DOCUMENTS DE LA VIE QUOTIDIENNE</p> <p>Utiliser un classement existant</p> <p>Proposer un classement</p> <p>Participer à l'élaboration d'un planning d'échéances administratives</p> <p>Veiller au respect des échéances administratives</p> <p>Renseigner des documents administratifs courants ou faire appel à l'interlocuteur compétent (famille, professionnels)</p>	<p>Moyens de classement</p> <p>Documents de la vie quotidienne</p>	<p>Tenue correcte du classement (ordre et mode)</p> <p>Investigation limitée à la liberté de la personne</p> <p>Respect des règles de discrétion professionnelle</p> <p>Exactitude et fonctionnalité du planning établi</p> <p>Exactitude des renseignements</p>

C.4 ACCOMPAGNER ET/OU REALISER		
être capable de:	ressources	indicateurs d'évaluation
<p>C.41 CONCEVOIR, PREPARER, SERVIR DES REPAS EQUILIBRES OU CONFORMES AUX REGIMES PRESCRITS en respectant les goûts et les habitudes socio-culturelles de la personne</p> <p>Aider à l'élaboration ou élaborer des menus équilibrés ou conformes aux régimes</p> <p>Aider à la réalisation ou réaliser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - des techniques de préparation des aliments avant ou après cuisson: épluchage, parage, lavage, découpage, hachage, mixage ... - des techniques de cuisson dans un liquide, à la vapeur, au four, en sauté, en rôti ... - un appareil, une sauce, une crème - des préparations à base de pâte brisée, sablée, levée; pâte à crêpes ... <p>Utiliser des produits prêts à l'emploi: préparations instantanées, conserves appertisées ...</p> <p>Utiliser des restes</p> <p>Mettre en oeuvre ou adapter des recettes, des techniques de base</p> <p>Réaliser un repas pour un nombre donné de personnes (une, deux ...), pour une consommation immédiate, différée</p> <p>Conserver les denrées et les préparations culinaires (réfrigération, congélation)</p> <p>Remettre ou maintenir en température les plats cuisinés à l'avance</p> <p>Dresser les préparations en portions individuelles, en plats multiportions</p> <p>Assurer le service des repas</p>	<p>Local équipé (cuisine familiale, office, salle à manger collective)</p> <p>Eléments de la situation</p> <p>Matériels:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de préparation (mécanique, électrique) - de cuisson (à gaz, électrique, à induction, micro-ondes ...) - de conservation (réfrigérateur, congélateur ...) - de remise en température - de conditionnement, de service <p>Aides techniques pour la préparation des repas</p> <p>Recettes</p> <p>Prescription et protocole de régime</p> <p>Temps disponible</p>	<p>Pertinence des menus</p> <p>Utilisation rationnelle des matériels conformément aux règles de sécurité et d'ergonomie</p> <p>Respect des techniques, des grammages, de la recette, du régime</p> <p>Respect des règles d'hygiène</p> <p>Prise en compte des goûts et des habitudes socio-culturelles de la personne</p> <p>Justification des opérations</p> <p>Prise en compte de la présence et des potentialités de la personne</p> <p>Qualité du résultat</p> <p>Respect du temps prévu</p> <p>Respect de la température</p> <p>Présentation soignée</p> <p>Service dans des conditions optimales d'ambiance</p> <p>Respect de la température, du rythme des personnes</p>

G.4 ACCOMPAGNER ET/OU REALISER		
être capable de:	ressources	indicateurs d'évaluation
<p>C.42 ASSURER L'ENTRETIEN ET L'HYGIENE DU CADRE DE VIE. DES EQUIPEMENTS. DU LINGE ET DES VETEMENTS</p> <p><i>Les techniques mises en oeuvre sont celles du BEP. Elles sont adaptées au milieu familial et complétées par des techniques spécifiques à ce milieu</i></p> <p>Mettre en oeuvre des techniques de dépoussiérage (à sec, humide):</p> <ul style="list-style-type: none"> - procédé manuel - procédé mécanique <p>Mettre en oeuvre des techniques simples de détachage</p> <p>Mettre en oeuvre des techniques de lavage:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavage manuel - lavage mécanique <p>Mettre en oeuvre des techniques d'entretien (verre, bois, céramiques, métaux, plastiques)</p> <p>Mettre en oeuvre des techniques de décontamination et de désinfection</p> <p>Mettre en oeuvre des techniques de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - repassage, pliage - réfections courantes à la main, à la machine: ourlets, boutons ... - adaptations simples de vêtements aux handicaps (pose de fermeture à glissière, adhésive ...) <p>Assurer la maintenance de premier niveau des équipements:</p> <ul style="list-style-type: none"> -entretien périodique des matériels - repérage des dysfonctionnements - échange d'éléments standards (ampoule, fusible, joint, filtre ...) - intervention avec outillage simple (débouchage d'évier ...) <p>Participer à l'entretien des plantes, à l'alimentation et à l'hygiène des animaux domestiques</p>	<p><i>Locaux et supports à entretenir</i></p> <p>Locaux: cuisine, sanitaires, chambre ... avec revêtements de sols et de murs variés</p> <p>Equipements mobilier, électro-ménager ... vaisselle, aides techniques ...</p> <p>Matériel de soins d'hygiène (bassin, urinal, appareillage ...)</p> <p>Linge, vêtements, accessoires</p> <p><i>Matériels et produits d'entretien</i></p> <p>Balais, aspirateurs</p> <p>Cireuse</p> <p>Produits courants de décontamination, de désinfection, de nettoyage et d'entretien</p> <p>Lave-linge, lave-vaisselle, séchoirs ...</p> <p>Documentation:</p> <p>Protocoles de décontamination et de désinfection</p> <p>Fiches techniques des produits et matériels</p> <p>Linge, vêtements en textiles variés</p> <p>Matériel de repassage, machine à coudre, accessoires pour réfection</p> <p>Eléments standards</p> <p>Outillage simple</p>	<p><i>Indicateurs communs à C.42:</i></p> <p>Maîtrise de la technique (produits, matériels, mode opératoire)</p> <p>Qualité du résultat (hygiène, propreté, esthétique, intégrité des supports, remise en ordre, satisfaction de l'utilisateur)</p> <p>Respect des principes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie</p> <p>Respect de l'utilisateur, de l'environnement matériel</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Respect des procédures d'entretien</p> <p>Repérage correct des dysfonctionnements</p> <p>Intervention dans la limite des compétences ou signalement précis à un opérateur qualifié</p> <p>Respect des règles de sécurité</p> <p>Respect des consignes</p> <p>Opportunité de l'action</p>

G.4 ACCOMPAGNER ET/OU REALISER		
être capable de:	ressources	indicateurs d'évaluation
<p>C.43 AMENAGER L'ESPACE DE VIE A DES FINS DE CONFORT ET DE SECURITE en tenant compte des voeux de la personne</p> <p>Installer un espace pour une activité donnée</p> <p>Participer à l'adaptation du logement et de ses accès</p> <p>Réaliser des aménagements simples</p>	<p>Situation réelle ou simulée (appartement, maison individuelle)</p> <p>Bilan situationnel de la personne</p> <p>Plan des locaux et descriptif des aménagements existants</p> <p>Documentation sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mobilier et matériels courants et/ou adaptés - aides techniques - contrôle d'environnement, téléalarme ... - réglementation en matière d'accessibilité et d'adaptabilité des logements <p>Matériel pour aménagements simples (outillage, aides techniques ...)</p>	<p>Proposition d'adaptation fonctionnelle, confortable, non dangereuse, adaptée aux possibilités de la personne en respectant la volonté de celle-ci</p> <p>Pertinence des réalisations</p> <p>Justification des choix</p>
<p>C.44 METTRE EN OEUVRE DES ACTIVITES DE MAINTIEN DE LA VIE SOCIALE ET DE LOISIRS</p> <p>Rechercher les centres d'intérêt</p> <p>Proposer une activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - proposer un livre, un journal - présenter le programme TV - proposer un disque, un jeu ..., une activité manuelle, une activité domestique ... - proposer une activité mémoire - présenter une sortie, une activité collective - proposer un temps de repos <p>...</p> <p>Participer à une activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre à disposition et installer le matériel - lire, échanger sur une lecture, une émission de TV, un fait d'actualité ... - aider à réaliser une activité manuelle, une activité domestique, du jardinage - aider à effectuer (ou effectuer) des achats, des démarches administratives <p>...</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Bilan de la situation</p> <p>Matériels de loisirs courants (livres, revues, catalogues, ... album photos, télévision, chaîne Hi-Fi ... jeux)</p> <p>Ressources locales pour les sorties, les achats, les démarches ...</p> <p>Matériels de loisirs adaptés:</p> <ul style="list-style-type: none"> - à certains handicaps - au développement des fonctions motrices, sensorielles, de la mémorisation <p>...</p>	<p>Opportunité du choix en fonction:</p> <ul style="list-style-type: none"> - des ressources matérielles, financières ... - des potentialités et des goûts de la personne - des objectifs fixés (détente, stimulation intellectuelle, sensorielle ... insertion) <p>Justification des choix</p> <p>Attitude adaptée lors de la proposition, au cours de la l'activité (stimulation, valorisation, participation ... vigilance)</p>

G.4 ACCOMPAGNER ET/OU RÉALISER		
être capable de:	ressources	indicateurs d'évaluation
<p>C.45 ASSURER LES SOINS D'HYGIENE CORPORELLE, LE CONFORT, L'AIDE AUX ACTIVITÉS MOTRICES ET AUX DEPLACEMENTS</p> <p><i>Les techniques mises en oeuvre sont celles du BEP, adaptées et complétées en raison des spécificités du milieu familial</i></p> <p>Aider à la réalisation (ou réaliser) des soins d'hygiène corporelle: toilette du visage, des cheveux, du corps ... au lavabo, au lit; soins d'hygiène du nez, de la bouche; rasage du visage, coiffage, maquillage; aide aux fonctions d'élimination (pose d'urinal, de bassin ...) et change de protections; participation à la surveillance de la diurèse, des selles.</p> <p>Assurer le confort: installation dans un lit (réfection et change d'un lit inoccupé, d'un lit occupé); installation dans un siège; aide à l'habillage, à la pose d'appareillage, au déshabillage; aide à la prise des repas; prévention des risques d'alitement prolongé et d'immobilisation (changement de position, friction de confort ...).</p> <p>Aider aux activités motrices: lever, coucher, marche, préhension ...</p> <p>Aider aux déplacements hors du domicile</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Local équipé: - produits - matériels - linge disponibles au domicile</p> <p>Local adapté pour personnes handicapées: sanitaire avec douche, baignoire, WC adaptés (réhausseur, barre d'appui ...)</p> <p>Matériels spécifiques : - sommier, matelas et accessoires de lit - fauteuils fixes, roulants, siège de bain - cerceaux, coussins, cales - appareillage d'appel et de sécurité - lève personne fixe, mobile - déambulateur, cannes ... - aides techniques à la prise des repas ... - bassin, urinal ...</p>	<p>Les indicateurs sont ceux du BEP. On appréciera en outre l'adaptation aux ressources et contraintes du domicile</p> <p>Préparation correcte des produits et des matériels Sollicitation et utilisation judicieuses des possibilités physiques, intellectuelles de la personne Maîtrise et justification de la technique mise en oeuvre: - installation et mobilisation - protection contre les risques de refroidissement - précision, pertinence du geste - ordre logique des opérations - utilisation correcte des produits, des matériels - élimination méthodique des déchets, des matériaux souillés, des causes d'inconfort - gestes et postures adaptées de l'opérateur Respect des limites de compétences Respect des consignes Enoncé des situations à risques pour les aspirations, les alitements prolongés Respect des règles: - d'hygiène (mains, linge ...gants) - de sécurité (aides techniques, produits et matériels non dangereux ...) pour la personne et l'opérateur Adaptation de la périodicité des soins d'hygiène, de la mobilisation, aux besoins Respect de la pudeur, du confort et des goûts de la personne Comportement relationnel adapté tout au long des opérations Qualité du résultat (propreté, confort, esthétique, mise en place correcte des appareillages de sécurité, d'occupation, ... satisfaction de l'utilisateur) Rangement des matériels et des produits</p>

G.4 ACCOMPAGNER ET/OU REALISER		
être capable de:	ressources	indicateurs d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> - Détresse ventilatoire <ul style="list-style-type: none"> * savoir reconnaître une détresse ventilatoire et savoir pratiquer les gestes adaptés - Arrêt cardio-ventilatoire <ul style="list-style-type: none"> * savoir reconnaître un arrêt cardio-ventilatoire et savoir agir en conséquence - Malaises <ul style="list-style-type: none"> * savoir agir en présence d'une personne consciente présentant un malaise - Plaies et brûlures <ul style="list-style-type: none"> * savoir agir devant une plaie ou une brûlure - Atteinte traumatique des os et articulations <ul style="list-style-type: none"> * savoir suspecter une atteinte traumatique des os et des articulations et savoir agir en conséquence <p>C.462 De l'aide à domicile Mettre en oeuvre des techniques de manutention Mettre en oeuvre des exercices physiques destinés à renforcer la musculature et à éviter la fatigue musculaire</p> <p>C.47 EVALUER ET AJUSTER SON ACTION</p> <p>Mesurer les écarts entre le résultat obtenu et les objectifs fixés</p> <p>Identifier et analyser les causes des écarts</p> <p>Ajuster éventuellement les objectifs,</p> <p>Proposer des solutions</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Éléments de la situation</p> <p>Outils d'évaluation</p> <p>Degré de satisfaction de l'utilisateur</p>	<p>- Gestes adaptés</p> <p>Pertinence de l'évaluation et des propositions de réajustement</p>