

## Proposition de corrigé rédigé

*Il ne s'agit que d'une proposition de réponses justes, toute réponse adaptée et cohérente peut être acceptée par le jury.*

		Nombre de points maximal attribué pour la réponse (/80)
1.1	<p>Mr Arthur intègre cette résidence pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ne peut plus subvenir seul à tous ses besoins : il a besoin d'aide pour assurer son hygiène corporelle et pour l'habillage (bas de contention)</li> <li>- C'est une résidence qui convient par rapport à son GIR (GIR 5)</li> <li>- Cela correspond à une demande de ses enfants</li> <li>- Son épouse est décédée, il se retrouve seul</li> <li>- Il souhaite rester vivre dans son quartier</li> </ul>	2,4 (3% de la note finale)
1.2	<p>Le gérant de Mr ARTHUR indique que certains de ses besoins sont perturbés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le besoin de se vêtir et de se dévêtir : il n'arrive pas à mettre ses bas de contention. Réponse proposée par la résidence : intervention d'une infirmière libérale et/ou d'une aide à domicile pour aider à enfiler les bas de contention.</li> <li>- Le besoin d'être propre, se laver et protéger ses téguments : Mr ARTHUR a besoin d'aide pour la toilette du dos et des jambes. Réponse proposée par la résidence : intervention d'une infirmière libérale et/ou d'une aide à domicile pour l'aide à la toilette.</li> <li>- Le besoin de se divertir et se récréer : Mr ARTHUR ne participe plus activement à un groupe de séniors « les advengers ». Réponses proposées par la résidence : Possibilité de garder des liens avec ses amis et sa famille, participation aux animations, participation au projet intergénérationnel.</li> <li>- Le besoin d'éviter les dangers / Le besoin de communiquer : Mr ARTHUR est atteint de troubles de la vision, il est en attente d'une opération de la cataracte.</li> </ul> <p>De plus Mr ARTHUR rencontre des difficultés pour réaliser ses achats : une aide à domicile pourra l'aider.</p>	5,6 (7% de la note finale)
1.3	<p>Mr ARTHUR peut prétendre à l'ALS (allocation de logement sociale) car il paye un loyer, c'est-à-dire qu'il est locataire. Il vit en résidence autonomie, c'est un établissement non conventionné et il ne bénéficie pas de l'APL. De plus il remplit les conditions de ressources puisque ses revenus sont faibles (retraite). L'ALS est versée par la CAF directement à la structure (et pas sur le compte de Mr ARTHUR).</p>	1,6 (2% de la note finale)
1.4	<p>Pour ses soins, Mr ARTHUR peut recevoir de l'aide de professionnels qui interviennent au sein de la résidence, par exemple : un infirmier libéral (ou une infirmière libérale), un professionnel de l'aide à domicile tel qu'un(e) auxiliaire de vie, un(e) aide-soignant(e)</p>	1,6 (2% de la note finale)
2.1	<p>Le projet d'animation intergénérationnel permet la rencontre entre plusieurs générations autour d'activités communes. Pour Mr ARTHUR, il présente les intérêts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintenir le lien social</li> <li>- Valoriser son savoir-faire</li> <li>- Echanger et transmettre son expérience, son vécu</li> <li>- Se sentir utile</li> <li>- Etre stimulé</li> <li>- Pouvoir communiquer</li> <li>- Maintenir le lien familial avec sa petite fille Morgane</li> <li>- Favoriser le lien intergénérationnel</li> <li>- ... toute autre réponse adaptée au projet « du potager à l'assiette »</li> </ul> <p>Pour les enfants, ce projet présente les intérêts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partager des activités avec un « grand-père » de remplacement</li> <li>- Développer la notion du respect de la personne âgée</li> <li>- Recevoir les connaissances et bénéficier du savoir-faire et des expériences des personnes âgées</li> <li>- Favoriser le lien intergénérationnel</li> <li>- ... toute autre réponse adaptée au projet « du potager à l'assiette »</li> </ul>	4 (5% de la note finale)
2.2	<p>Certains ateliers proposés par la résidence conviendront mieux à Monsieur ARTHUR :</p>	4 (5% de la note finale)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'atelier « prévention des chutes » car Mr ARTHUR a 80 ans et présente une diminution de l'acuité visuelle.</li> <li>- L'atelier « gymnastique douce » pour conserver, maintenir son autonomie.</li> <li>- L'atelier « chants » car il aime écouter de la musique.</li> <li>- L'atelier « jardinage » qui lui permettront d'entretenir son potager à sa hauteur.</li> <li>- Les ateliers « mémoire » car Mr ARTHUR est ouvert à toutes propositions.</li> <li>- L'atelier « marche » car il aime se promener dans la nature, ramasser des champignons et souhaite conserver ses promenades même s'il est facilement essoufflé.</li> </ul>	
<b>3.1</b>	Le type de distribution des repas au sein de la résidence est une DISTRIBUTION DIRECTE car les repas sont préparés et servis sur place.	0,8 (1% de la note finale)
<b>3.2</b>	En collectivité, il existe 2 types de liaisons pour une distribution différée des repas : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La liaison chaude qui a les caractéristiques suivantes : les plats chauds sont maintenus en température jusqu'à la consommation, la température à cœur des aliments est de +63°C, les plats doivent être consommés dans la journée.</li> <li>- La liaison froide qui a les caractéristiques suivantes : les plats cuisinés doivent être refroidis rapidement à + 10°C (en moins de 2 heures), les aliments doivent être conservés à +3°C (température à cœur) et dans un délai maximum de J+3, avant consommation les plats à consommer chauds doivent être remis rapidement en température en moins d'une heure.</li> </ul>	3,2 (4% de la note finale)
<b>3.3</b>	En cas de rupture de la chaîne du froid, des altérations peuvent survenir sur les aliments : une oxydation, un rancissement, une apparition de moisissures... Les risques qui en découlent pour les usagers sont les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)	3,2 (4% de la note finale)
<b>3.4</b>	Les principaux microorganismes responsables de toxi-infections sont : Escherichia coli, Salmonella, Listeria, Shigella, Clostridium, Staphylocoque doré... toute autre bonne réponse acceptée. (Au moins 3 réponses attendues)	1,6 (2% de la note finale)
<b>3.5</b>	Compte tenu des antécédents médicaux de Mr ARTHUR, il lui est recommandé de suivre un régime hyposodé, c'est-à-dire pauvre en sel pour limiter son hypertension et un régime hypolipidique, c'est-à-dire limité en produits gras pour réduire son hypercholestérolémie.	3,2 (4% de la note finale)
<b>3.6</b>	Pour limiter son taux de cholestérol, les aliments suivants sont à exclure de son alimentation : tous les aliments riches en graisses animales comme le beurre, la crème fraîche, les fromages gras, les charcuteries, les viandes grasses...	1,6 (2% de la note finale)
<b>4.1</b>	Schéma du globe oculaire : 1= Cornée, 2= Iris, 3= Pupille, 4= Cristallin, 5= humeur vitrée (ou corps vitré), 6= Rétine, 7= Nerf optique. Le mécanisme à l'origine des troubles de Mr ARTHUR s'explique ainsi : sous l'effet du vieillissement, le cristallin s'opacifie, il perd progressivement sa transparence et entrave le passage de la lumière, ce qui entraîne une vision pas nette. Le traitement proposé est chirurgical, il s'agit de remplacer le cristallin devenu opaque par un implant artificiel.	2,4 (3% de la note finale)  4,8 (6% de la note finale)
<b>4.2</b>	Les 2 types de photorécepteurs se nomment les cônes et les bâtonnets. Les cônes ont pour rôle de permettre la vision des détails et la vision des couleurs. Les bâtonnets ont pour rôle de permettre la vision crépusculaire et périphérique. Les cellules de la rétine sont appelées photorécepteurs car ce sont des cellules qui captent la lumière.	2,4 (3% de la note finale)
<b>4.3</b>	Pour permettre le confort visuel de Mr ARTHUR en salle à manger, les mesures suivantes peuvent être proposées : Baisser les stores, tirer les rideaux, mettre des lunettes de soleil, ne pas placer Mr ARTHUR face à une fenêtre... (toutes autres réponses cohérentes acceptées). Ces mesures sont adaptées à la situation de Mr ARTHUR car il souffre de photophobie liée à sa cataracte et ces mesures permettent de limiter l'entrée de la lumière.	2,4 (3% de la note finale)
<b>4.4</b>	Les manifestations possibles après l'opération de la cataracte sont : vision floue, œil rouge, impression de frottement, de démangeaisons, de corps étranger dans l'œil, douleur oculaire pendant les premières heures, petite sensibilité de l'œil. Les précautions post-opératoires suivantes peuvent être indiquées à Mr ARTHUR : éviter les frottements, porter une coque oculaire pendant la nuit, ne pas introduire de savon, de shampoing, consulter un spécialiste en cas de vision floue persistante, éviter les chocs sur l'œil, éviter les efforts importants, violents, excessifs, inhabituels, mettre en place un sparadrap pour éviter les chocs.	3,2 (4% de la note finale)
<b>4.5</b>	Autre exemple de maladie de la vision liée à l'âge : La DMLA, dégénérescence maculaire liée à l'âge. C'est une affection de l'œil qui résulte de la détérioration de la macula.	2,4 (3% de la note finale)
<b>5.1</b>	Les vomissements correspondent à une expulsion soudaine et involontaire du contenu gastrique par la bouche. Les conséquences de vomissements répétés sont : des risques de déshydratation, de perte de poids, d'altération de l'œsophage ou des dents liée à l'acidité.	3,2 (4% de la note finale)
<b>5.2</b>	Morgane ne peut pas consommer de pain car le pain est fabriqué à partir de céréales (farine de blé) contenant du gluten et Morgane présente une intolérance au gluten.	1,6 (2% de la note finale)

5.3	<p>Morgane ne doit pas consommer les aliments suivants : <i>(un seul aliment au choix attendu dans la réponse)</i></p> <p>Les plats préparés ou viennoiseries industrielles ou céréales (blé, orge, seigle, avoine), les biscottes, les pizzas, les pâtes, tout autre aliment qui contient du gluten.</p> <p>Ces aliments appartiennent au groupe « céréales et féculents » dont l'apport nutritionnel principal est : les glucides complexes dont le rôle est énergétique.</p> <p>(Sauf les viennoiseries classées dans le groupe des « produits sucrés » dont l'apport nutritionnel principal est : les glucides simples qui ont un rôle énergétique.</p>	<p>3,2 (4% de la note finale)</p>										
6.1	<p>Pendant la prise des repas au restaurant scolaire, l'ATSEM a pour rôle d'apprendre à l'enfant à respecter les autres, à stimuler l'autonomie de chacun, respecter les règles d'hygiène, faire respecter le calme pendant le repas, surveiller les enfants, aide au service et à la prise des repas... (toute autre réponse cohérente acceptée)</p> <p>Dans la situation particulière de Morgane, l'ATSEM doit veiller à l'utilisation stricte de son panier repas, surveiller qu'elle ne consomme rien venant de ses camarades et être attentif aux signes d'appel en cas de prise accidentelle d'aliments contenant du gluten (agir, appliquer le protocole)</p>	<p>1,6 (2% de la note finale)</p> <p>1,6 (2% de la note finale)</p>										
6.2	<p>Autres missions des ATSEM : <i>(3 réponses différentes des 3 fonctions attendues)</i></p> <p>Fonctions éducatives : accueil périscolaire, soins d'hygiène, habillage, déshabillage, surveillance de la sieste...</p> <p>Fonctions d'entretien des locaux et matériels: entretien des salles de classe, entretien des sanitaires, entretien du matériel pédagogique.</p> <p>Fonctions d'aide pédagogique : préparation des ateliers proposés par l'enseignant (peinture, découpage...), accompagnement lors de sorties culturelles, participation à l'encadrement d'ateliers.</p>	<p>1,6 (2% de la note finale)</p>										
6.3	<p>En cas de troubles digestifs de Morgane, la conduite à tenir est de prévenir les parents et contacter le médecin de famille qui indiquera si l'injection est nécessaire et appeler le SAMU puis maintenir une surveillance. Le traitement prévu et adapté est l'injection d'un anti-inflammatoire.</p>	<p>2,4 (3% de la note finale)</p>										
6.4	<p>Le secret professionnel est l'obligation pour les professionnels de ne pas dévoiler les informations et confidences recueillies pendant l'exercice de leur profession alors que le secret partagé consiste en un partage entre professionnels de certaines informations à caractère secret nécessaires et suffisantes.</p> <p>La révélation d'une information à caractère secret par une personne qui en est dépositaire par sa profession est punie d'un an d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende, ou d'une mesure disciplinaire telle qu'une mise à pied, un licenciement.</p>	<p>2,4 (3% de la note finale)</p>										
6.5	<p>Le PAI, projet d'accueil individualisé est mis en place lorsque la scolarité d'un élève, notamment en raison d'un trouble de santé invalidant (pathologies chroniques, intolérances alimentaires, allergies) nécessite un aménagement (suivi d'un traitement médical ou protocole en cas d'urgence). Le PAI de Morgane se justifie par son intolérance au gluten.</p> <p>Morgane a une place centrale dans son PAI, elle en est l'actrice principale. Ses parents participent à la rédaction du PAI car ils connaissent très bien leur enfant et ses besoins. Ils donnent leur accord pour l'application du PAI et ils préparent le panier repas.</p>	<p>3,2 (4% de la note finale)</p>										
7.1	<p>Le niveau sonore atteint dans un restaurant scolaire est, selon l'échelle du bruit, de 85 dB. Cela correspond au seuil de risque, c'est-à-dire que des atteintes de l'appareil auditif sont possibles s'il y a une exposition de longue durée.</p>	<p>1,6 (2% de la note finale)</p>										
7.2	<p>Les conséquences des nuisances sonores en cantine scolaire pour les enfants sont les suivantes : dépréciation des plats, perte d'appétit, mauvaise perception des saveurs, digestion perturbée, stress, excitation, nervosité, sommeil perturbé (+ toute autre réponse cohérente).</p>	<p>2,4 (3% de la note finale)</p>										
7.3	<table border="1" data-bbox="188 1594 1257 1839"> <thead> <tr> <th data-bbox="188 1594 587 1637">Facteurs de nuisance sonore</th> <th data-bbox="595 1594 1257 1637">Actions de prévention</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="188 1648 587 1691">Espace ouvert</td> <td data-bbox="595 1648 1257 1691">Cloisonner l'espace ou prévoir une personne pour calmer les enfants</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1702 587 1744">Murs hauts</td> <td data-bbox="595 1702 1257 1744">Installer un faux plafond plus bas ou disposer des panneaux absorbants au plafond</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1756 587 1798">Carrelage au sol</td> <td data-bbox="595 1756 1257 1798">Changer ou revêtir le sol d'un matériau absorbant le son</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1809 587 1839">Tables et chaises</td> <td data-bbox="595 1809 1257 1839">Mettre des patins aux pieds des chaises et des tables.</td> </tr> </tbody> </table>	Facteurs de nuisance sonore	Actions de prévention	Espace ouvert	Cloisonner l'espace ou prévoir une personne pour calmer les enfants	Murs hauts	Installer un faux plafond plus bas ou disposer des panneaux absorbants au plafond	Carrelage au sol	Changer ou revêtir le sol d'un matériau absorbant le son	Tables et chaises	Mettre des patins aux pieds des chaises et des tables.	<p>2,4 (3% de la note finale)</p>
Facteurs de nuisance sonore	Actions de prévention											
Espace ouvert	Cloisonner l'espace ou prévoir une personne pour calmer les enfants											
Murs hauts	Installer un faux plafond plus bas ou disposer des panneaux absorbants au plafond											
Carrelage au sol	Changer ou revêtir le sol d'un matériau absorbant le son											
Tables et chaises	Mettre des patins aux pieds des chaises et des tables.											
7.4	<p>Le bruit pendant le repas à la cantine scolaire peut être réduit avec les recommandations d'organisation suivantes : proposer plusieurs services, scinder les groupes, réduire les tablées, pratiquer des rituels de retour au calme.</p>	<p>2,4 (3% de la note finale)</p>										