

## Les épreuves du BEP ASSP

### Certification intermédiaire

Extrait des annexes 2a et 2b des textes officiels concernant le BEP ASSP (voir rubrique « Textes officiels »)

© C.PACCOU – <http://www.bacpro-assp.fr>

**Les informations données dans le tableau ci-dessous concernent les candidats des établissements scolaires : pour les autres candidats, voir les textes officiels.**

Épreuves	Coefficient	Mode et durée
<b>EP1 : Techniques de services à l'utilisateur (Unité UP1)</b>	<b>7</b> <small>(dont coefficient 1 pour la PSE)</small>	<b>CCF</b>

Le CCF s'appuie sur deux **situations d'évaluation, d'égale valeur.**

➤ L'une **en milieu professionnel au plus tard en fin de seconde** résultant d'un bilan portant sur :

- le service des repas et des collations,
- l'aide à la prise des repas

La PFMP permet d'évaluer les compétences C112, C211, C231, C233, C321, C322, C364, C366 (voir textes officiels)

Ce bilan est effectué en fin de période de formation en milieu professionnel et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par le tuteur et un professeur d'enseignement professionnel.

➤ L'autre situation est conduite **en établissement de formation**, au cours de l'année de première professionnelle, sur une durée maximale de 2 heures, dans le cadre des activités habituelles de formation et porte sur :

- la **réalisation d'un plat** destiné à un repas pour 2 à 4 personnes ou d'une collation,
- l'**entretien** du linge et/ou des locaux et/ou des équipements ou la réalisation d'un bio nettoyage.

Elle permet d'évaluer les compétences C 212, C311 ou C312, C313 ou C316, C362 ou C363 (voir textes officiels)

Le candidat est amené à planifier ses activités en tenant compte de l'environnement professionnel décrit par la situation et à justifier, **par écrit**, les activités conduites en mobilisant ses connaissances dans les savoirs associés ci-dessous :

**Nutrition**

- 1.1 Constituants alimentaires
- 1.2 Groupes d'aliments
- 1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires
- 4.1 Qualité organoleptique
- 5 Qualité sanitaire des aliments

**Biologie**

- 12 L'appareil digestif

**Sciences médico-sociales**

- 2. 7. 1 Travail en équipe
- 3. 4 Communication orale

**Techniques professionnelles et technologie associée : «Services à l'utilisateur »**

Entretien de l'environnement de la personne

- 1.1– Éléments de connaissances communs aux techniques
- 1. 2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique
- 1.2. 2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle ou 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, des équipements et matériels
- 1. 2. 4 Matériaux à entretenir
- 1. 3 Entretien des textiles
- 1. 4 Technologie des appareils et des matériels
- 1. 5 Produits de nettoyage et de désinfection

Préparation des collations et des repas

- 2.1.1 Produits alimentaires courants
- 2. 2 Techniques de préparations de repas
- 2. 3 Techniques de préparation de collations
- 2. 4 Techniques de service des repas, des collations

Techniques professionnelles – Ergonomie - Soins

- 3. 2.13 Matériels d'aide aux repas

**L'évaluation de « prévention – santé – environnement » (PSE)** est intégrée à l'épreuve EP1. Elle est notée **sur 20 points** :

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de **deux situations d'évaluation**. Chaque situation d'évaluation est notée sur 10 points.

**- première situation d'évaluation : écrite – 1 heure**

*Elle permet en fin de seconde professionnelle l'évaluation par sondage des compétences des modules 1 à 5 des référentiels pour les baccalauréats professionnels (santé et équilibre de vie, alimentation et santé, prévention des comportements à risques et des conduites addictives, sexualité et prévention et environnement économique et protection du consommateur). Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. À partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.*

**- deuxième situation d'évaluation : écrite – 1 heure**

*Elle permet, au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle, l'évaluation par sondage des compétences et des connaissances des modules 6 et 7 (gestion des ressources naturelles et développement durable et prévention des risques). Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle accompagnées d'une documentation.*

© C.PACCOU – <http://www.bacpro-assp.fr>

**EP2 : Soins hygiène et confort (Unité UP2)**

6

CCF

Le CCF s'appuie sur une **situation d'évaluation conduite en centre de formation**, au cours de l'année de première professionnelle **d'une durée maximale de deux heures**, dans le cadre des activités habituelles.

À partir d'une situation professionnelle donnée, le candidat, en assurant une communication adaptée :

- réalise un soin d'hygiène chez l'enfant ;
- réalise un habillage ou déshabillage ;
- réalise la réfection d'un lit inoccupé.

Le candidat est amené à justifier, **par écrit**, les activités conduites en mobilisant ses connaissances dans les savoirs associés listés ci-dessous :

**Biologie et microbiologie appliquées**

1. Organisation du corps humain
2. Cellule
5. Tissus
6. Peau
18. Diversité du monde microbien
19. Bactéries
20. Pouvoir pathogène des bactéries
22. Système immunitaire
23. Maladies infectieuses de l'enfant

**Sciences médico-sociales**

1. 2 Besoins et les attentes de la personne aux différents âges de la vie – Les rythmes de vie
1. 3 Enfant
1. 6 Famille
2. 1 Bien-être – Maltraitance
2. 5 Éthique et Déontologie
3. 1 Formes, rôles et contexte de la communication

**Techniques professionnelles et technologie associée: « Services à l'utilisateur »**

1. 6 Gestion des stocks et matériels

**Techniques professionnelles et technologie associée : « Soins ergonomie »**

1. 1 Tenue professionnelle
1. 2 Hygiène des mains
3. 2. 2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant
3. 2. 4 Habillage et déshabillage
3. 2. 5 Réfection d'un lit inoccupé
3. 2. 7 Différents lits
3. 2. 9 Linge de lit
3. 4. 1 Transmissions

© C.PACCOU – <http://www.bacpro-assp.fr>

**Les deux parties de l'épreuve** (français et histoire - géographie-éducation civique) sont évaluées à **part égale, sur 10 points.**

**- Première partie : français (1 heure 30)**

À partir d'un texte littéraire et/ou d'un document, le candidat répond, par écrit, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite un texte qui peut être une écriture à contraintes (suite de texte, récit, portrait, écriture à la manière de...) ou une écriture argumentative (vingt à vingt cinq lignes).

**- Deuxième partie : histoire - géographie - éducation civique (1 heure 30)**

L'épreuve consiste en un questionnaire à réponse courte (cinq à dix lignes) ou à choix multiples qui porte sur des sujets d'étude et sur des situations définies dans le programme de première professionnelle. Deux questions sont posées en histoire, deux en géographie et une en éducation civique. Les questions peuvent comporter un support documentaire (texte, image, carte...).

**En histoire**, une question est posée sur un des cinq sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des quatre autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

**En géographie**, une question est posée sur un des quatre sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des trois autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

**En éducation civique**, une question est posée sur le thème obligatoire du programme.

*Les questions d'histoire sont notées sur 4 points, les questions de géographie sur 4 points, la question d'éducation civique sur 2 points.*

© C.PACCOU – <http://www.bacpro-assp.fr>

Le contrôle en cours de formation comporte **deux situations d'évaluation**, l'une en mathématiques, l'autre en sciences physiques ou chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences.

Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel de compétences. Les premières séquences doivent cependant pouvoir être organisées **avant la fin du deuxième semestre de la seconde professionnelle** et les deuxièmes **au plus tard à la fin du premier semestre de première professionnelle.**

**- La situation d'évaluation en mathématiques (notée sur 20)**

Cette évaluation en mathématiques d'une durée totale d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

- Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante.

- L'un des exercices comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examineur. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter, les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

**- La situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques (notée sur 20)**

Cette situation d'évaluation en sciences physiques ou chimiques d'une durée d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Elles ont pour support une ou deux activités expérimentales (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur).

Les notions évaluées ont été étudiées précédemment. Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale composée d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

© C.PACCOU – <http://www.bacpro-assp.fr>

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

PSE = Prévention, Santé, Environnement.

CCF = Contrôle en cours de formation.

PFMP = Période de formation en milieu professionnel.

SST = Sauveteur, secouriste du travail.