

Extrait du référentiel de certification téléchargeable dans la rubrique « textes officiels » du site.

www.bacpro-assp.fr

Le texte souligné ne concerne que l'option "en structure",
Le texte en italique orange ne concerne que l'option "à domicile",
Le reste du programme est commun aux 2 options.

1- Entretien de l'environnement de la personne

1.1- Éléments de connaissances communs aux techniques

1.1.1 Concepts de propreté, d'hygiène

1.1.2 Dégradations et salissures

Différentes dégradations : *dépôts, tartre,*

Différentes salissures : *non adhérentes, adhérentes*

1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage

1.1.4 Contrôles des opérations et des résultats (contrôles visuels et microbiologiques)

1.2 - Entretien des locaux et des équipements

Selon le contexte professionnel :

Domicile : chambre, Salle bains, toilettes, Cuisine

Structure : chambre de malade, salle bains, toilettes

1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique

1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle

1.2.3 Techniques de bio nettoyage des locaux, équipements et matériels

1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...

1.2.5 Zones à risques

1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation

1.2.7 Déchets selon le contexte professionnel :

Domicile : caractéristiques, sources, risques, déchets ménagers banals

Structures : déchets des activités de soins

1.3 - Entretien des textiles

1.3.1 Techniques relatives au tri, détachage, lavage, repassage, pliage, réfection courante et adaptation simple du linge et des vêtements

1.3.2 Matières textiles (coton, laine, polyester, viscose, chlorofibres, nouveaux textiles)

1.4 - Technologie des appareils et des matériels

1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments

1.4.2 Matériels et appareils de remise en température

1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge

1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements

1.5 - Produits de nettoyage et de désinfection

Détergents, désinfectants, détergents-désinfectants, détartrants, abrasifs, agglutinants

1.6 - Gestion des stocks de produits et de matériels

Outils de gestion (support papier ou numérique selon contexte professionnel) :
bons de commande, de livraison, factures, contrats de location, contrat de maintenance, fiches de stock, fiches de signalement des anomalies...

Rangement des *produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène, de pharmacie*

1.7 - Aménagement des locaux et des espaces

1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne :

- qualité de l'air
- confort thermique
- confort acoustique
- confort visuel

1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité, la sécurité et la prévention des accidents domestiques

1.7.3 Circuits : principes d'organisation des circuits dans les locaux :
marche en avant, circuit propre/sale, double circulation des personnes (professionnels et usagers), réglementation

2- Préparation des collations et des repas

2.1 - Produits alimentaires

2.1.1 Produits alimentaires courants :

- *laits, laits modifiés, produits laitiers*
- *viandes, produits de la pêche, œufs*
- *produits céréaliers*
- *produits sucrés*
- *végétaux frais, appertisés, surgelés, déshydratés, sous atmosphère contrôlée, sous vide*
- *corps gras*
- *boissons*

2.1.2 Produits spécifiques,

- laits pour nourrissons
- farines infantiles
- substituts alimentaires (produits de réhydratation,...)
- compléments alimentaires

2.2 - Techniques de préparations de repas

Préparation des produits alimentaires

Différentes cuissons

Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces

Préparations mixées

Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées.

Utilisation de produits prêts à l'emploi et de compléments alimentaires

2.3 - Techniques de préparations de collations

Préparation des fruits

Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées

Boissons chaudes et froides

Confection de biberons

Utilisation de produits prêts à l'emploi, substituts alimentaires, compléments alimentaires

2.4 - Techniques de services des repas, des collations

Formes de distribution des repas et collations

- distribution directe.

- distribution différée dans le temps et dans l'espace : liaison chaude, liaison réfrigérée

Modes de distribution des repas et collations : service à table, service au lit

Aide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition

3- Gestion et organisation familiale

3.1 - Achats alimentaires

Achats (cf. PSE)

- Différents points de vente,

- Critères d'achat

3.2 - Gestion de budget

Gestion de budget (cf. PSE)

- Composantes d'un budget

- Tenue d'un livre de compte

3.3 - Gestion des documents

Gestion des documents administratifs courants et factures, échéanciers,

Techniques de classement