

# Document d'accompagnement du référentiel de formation



Inspection de l'Enseignement Agricole

## Diplôme :

Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole  
Spécialité "Services aux personnes et vente en espace rural"

## Module :

MP3- Techniques des services à la personne

## Objectif général du module :

Réaliser des actes de la vie quotidienne afin d'assurer le bien être et la sécurité de la personne

## Indications de contenus, commentaires, recommandations pédagogiques

Ce module apporte à l'apprenant des repères en termes d'organisation du travail, du respect des règles d'hygiène et de sécurité et de mise en œuvre d'attitudes préventives. Les activités professionnelles réalisées et observées, en collectivité et/ou à domicile, dans les domaines de la restauration, du confort de la personne et de l'entretien lui permettent d'adopter et de mettre en pratique les règles d'éthique du secteur professionnel.

### Pour ce faire :

- les acquis des PFMP sont systématiquement réinvestis et valorisés ;
- les enseignements théoriques et pratiques relatifs aux techniques des services à la personne ne sont pas séparés. Ils s'appuient sur des situations professionnelles supports représentatifs du contexte et des différentes techniques développées. Ils sont complétés par des visites de structures collectives, différentes de celles découvertes en PFMP ;
- **les apports scientifiques et technologiques ne sont en aucun cas traités de façon théorique. Ils sont systématiquement abordés à partir de situations professionnelles.**
- en biologie écologie et en physique - chimie la pédagogie utilise une démarche d'investigation, basée sur l'observation du réel, qui met régulièrement l'apprenant en situation d'activité, qui favorise son autonomie et le rend acteur de la construction et de la consolidation de ses savoirs et de ses savoir-faire. Pour ce faire, certaines activités peuvent être mises en œuvre sous forme d'ateliers ou de séances mosaïques\*. Pour la biologie écologie, l'étude des mécanismes au niveau cellulaire est exclue.

Dans un souci d'efficacité et de cohérence, il est fortement recommandé que les enseignements d'ESF des différents modules soient dispensés par le(a) même enseignant(e). Il en est de même pour les enseignements de biologie écologie et de physique-chimie.

Il est recommandé que les enseignants d'ESF puissent bénéficier d'une formation SST et PRAPSS.

\* Lors d'une séance mosaïque, chaque apprenant, ou groupe d'apprenants, ne réalise qu'une partie du travail d'investigation. Les résultats obtenus sont ensuite mis en commun : leur mutualisation permet de proposer une réponse à la problématique initiale. Les investigations réalisées par chaque apprenant, ou groupe d'apprenants, testant une même compétence, les acquis méthodologiques et techniques sont les mêmes pour tous.

Lors des restitutions, l'utilisation des TIM est favorisée.

## **Objectif 1- Réaliser des actes de la vie quotidienne dans le domaine de la restauration et de l'entretien des locaux pour répondre aux besoins de la personne**

Cet objectif vise à fournir à l'apprenant les savoirs, les savoir-faire et les savoir être lui permettant d'acquérir le sens de l'organisation dans l'espace et dans le temps à partir d'attitudes et de gestes professionnels pourcentages satisfaire les besoins de la personne dans les domaines de la restauration et de l'entretien des locaux.

Chaque moment d'apprentissage s'appuie sur une réalité professionnelle.

En début de formation, les apprenants effectuent des tâches simples pour acquérir les principes de base de l'organisation des activités professionnelles et le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Au fur et à mesure de la formation, des tâches de plus en plus complexes lui permettent de répondre aux besoins de la personne par des activités de restauration et d'entretien des locaux.

Les acquis des PFMP sont systématiquement mobilisés et valorisés.

Les explications scientifiques et technologiques qui justifient des choix techniques professionnels sont de préférence introduites lors de séquences pratiques.

L'éducation au développement durable est abordée à l'aide d'exemples concrets comme la gestion des flux ou les bonnes pratiques en terme d'économie d'énergie et de gestion des déchets.

Pour chacune des séances de travaux pratiques, la situation professionnelle choisie permet d'aborder conjointement, à des degrés différents selon la période d'apprentissage et la progression élaborée par l'enseignant(e), les objectifs 1.4, 1.5 et 1.6. Le contexte de chacune des séances de travaux pratiques est précisé en tenant compte des objectifs 1.1, 1.2 et 1-3.

Un travail interdisciplinaire ESF / biologie écologie / physique - chimie est indispensable pour donner du sens aux apprentissages.

### **Objectif 1.1- Caractériser les lieux de restauration**

La mobilisation d'observations réalisées sur le terrain et à partir des expériences des apprenants ainsi que l'utilisation de supports pertinents favorisent l'émergence des points communs et les différences entre différents lieux de restauration.

#### **1.1.1- Identifier des lieux de restauration**

**Mots clés :** *cuisine collective, centrale, cuisine collective avec liaison différée, restauration satellite, liaison froide, liaison chaude, cuisine du domicile.*

Il ne s'agit pas ici de faire un inventaire exhaustif des différents lieux de restauration mais bien d'en identifier les caractéristiques, les similitudes et les différences en fonction des besoins des personnes.

**Activités possibles :** récupération de données recueillies en PFMP ou lors de visites, utilisation de supports vidéo, réalisation d'exposés.

#### **1.1.2- Distinguer les éléments d'une installation électrique domestique ou celle d'une structure**

**Mots clés :** *compteur d'énergie, disjoncteur, tableau électrique avec les coupe-circuit à fusibles ou thermiques, interrupteurs, prises, lampes ainsi que les couleurs des fils (phase, neutre et fil de terre).*

Activités possibles :

Les élèves sont mis en activité par l'observation de leur environnement domestique ou de leurs lieux de stage. Les éléments constitutifs de l'installation sont identifiés. Des petits travaux de recherche suivis d'une restitution (photos des matériels électriques montés sous forme de diaporamas à l'aide des logiciels adaptés) sont réalisés par les élèves.

Des maquettes sont proposées par les distributeurs de matériel pédagogique. Elles peuvent être utilisées afin de mettre en relation les observations faites sur les installations et les schémas simplifiés.

On visualise le schéma simplifié d'une installation domestique (et/ou celle d'une structure, et dans ce cas, on se limite à celle d'un secteur, d'un étage).

La prise de terre est signalée dans l'optique de la mise en sécurité des personnes. Son rôle dans le fonctionnement correct du disjoncteur différentiel est précisé. Il est à noter que l'explication du fonctionnement de ce dernier est exclue.

Le disjoncteur différentiel associé à la prise de terre protège les personnes en cas de défaut, particulièrement si ces dernières se trouvent dans un environnement humide (débordement des machines de lavage ou autre ...).

**Pour aller plus loin** : On peut mettre en évidence simplement l'effet Joule (paille de fer sur pile).

L'intérêt du montage en dérivation d'une installation peut-être montré par une démarche d'investigation menée à l'aide de générateurs basse tension (piles) et d'ampoules

## **Objectif 1.2- Proposer un repas adapté aux besoins de la personne**

Les contenus des sous objectifs ne sont pas à traiter successivement mais bien à partir de situations professionnelles auprès de différents types de publics.

On réservera les temps de classe entière pour des apports transversaux qui pourront être utilisés pour répondre aux situations étudiées.

### **1.2.1- Prendre en compte les règles de l'équilibre alimentaire.**

**Mots clés** : *groupes alimentaires, besoins qualitatifs, besoins quantitatifs.*

Les notions d'aliment simple, d'aliment complexe, de nutriments sont introduites à l'aide de supports appropriés. Ce sous objectif est traité en lien avec le sous objectif 2 du module MG2.

**Activités pratiques possibles** : utilisation de logiciels spécifiques, de jeux de société, lecture d'étiquettes d'aliments et/ou de préparations alimentaires.

**Pour aller plus loin** : ration alimentaire, habitudes alimentaires, diversification alimentaire.

### **1.2.2- Prendre en compte les pathologies d'origine alimentaire**

**Mots clés** : *diabète de type II, hypercholestérolémie, adaptation de l'alimentation*

La notion de pathologie alimentaire est introduite à l'aide de l'observation des symptômes visibles du diabète et de l'hypercholestérolémie. L'utilisation de supports appropriés permet de :

- mettre en évidence l'origine alimentaire de ces deux pathologies ;
- préciser leurs conséquences pour les patients concernés ;
- identifier les adaptations de l'alimentation visant à limiter leurs conséquences ;
- identifier les bonnes pratiques alimentaires permettant de prévenir leur apparition.

L'étude des pathologies alimentaires reste exclusivement descriptive. Aucune notion de régulation hormonale n'est introduite.

**Activités pratiques possibles** : étude de textes descriptifs, utilisation de logiciels spécifiques, de jeux de société.

### **1.2.3- Élaborer des menus en respectant le contexte**

**Mots clés** : *régime alimentaire, habitudes culturelles, préférences de la personne, PNSS*

Ce sous objectif est traité en lien avec le sous objectif 2 du module MG2 et avec la semaine santé DD. Il réinvestit les observations réalisées lors des PFMP.

Il est fortement conseillé de faire intervenir des professionnels comme l'infirmière scolaire, une diététicienne, un médecin nutritionniste.

**Activités pratiques possibles** : réalisation de menus adaptés à différentes situations à l'aide de logiciels spécifiques et/ou de jeux de société, lecture d'affiches, recherche d'exemples d'habitudes alimentaires respectant le contexte des personnes concernées.

**Pour aller plus loin** : identification des qualités organoleptiques d'un aliment, organisation et fonctions du système nerveux et des organes des sens.

### **Objectif 1.3- Acquérir des denrées nécessaires à la réalisation d'un plat et/ou d'un repas**

Le contexte qui ne diffèrent pas de ceux servant de support aux activités pédagogiques. Le choix des denrées nécessaires à la conception des plats et/ou des repas doit prendre en compte les besoins des personnes concernées. Il participe aussi à l'éducation au développement durable.

#### **1.3.1- Acheter des denrées dans une perspective de durabilité**

**Mots clés** : contrainte budgétaire, circuit court, AMAPP, économie sociale et solidaire, prix de revient ( acheter autrement ) ; lien avec le 2-3-2 du MG1

*Gamme de produits alimentaires, conditionnement : nature, quantité, , prix unitaire, prix au kilogramme ; lien avec le MP4*

Ce sous objectif est traité en lien avec le sous objectif 2.3.2 du module MG1, avec l'objectif 3.2.3 du module MP4 et avec la semaine santé DD.

**Activités pratiques possibles** : observation d'emballages variés, lecture des informations portées par un emballage, étude d'un ticket de caisse, recherches des particularités des circuits courts, réalisation d'un dossier présentant les circuits courts à l'aide de l'enseignant(e) de TIM

**Pour aller plus loin** : particularités des produits biologiques.

#### **1.3.2- Stocker les denrées dans le respect des règles d'hygiène et de conservation**

**Mots clés** : agent pathogène, toxi infection, réfrigérateur, chaîne du froid, ergonomie, rangement dans le réfrigérateur, dans le congélateur, chambres froides, zones de températures, placards

Ce sous objectif est traité en lien avec les objectifs 2.3 et 3.1 du module MP4.

Deux types de toxi infections sont identifiés à l'aide de l'observation de leurs symptômes. L'utilisation de supports appropriés permet de mettre en évidence leur origine alimentaire, de préciser leurs conséquences pour les personnes concernées, d'identifier les comportements permettant de prévenir leur apparition.

L'étude des toxi infections reste exclusivement descriptive. Aucune notion de microbiologie n'est introduite.

**Activités pratiques possibles** : recherche des températures optimales de conservation des différentes familles de produits, mesure la température à différents niveaux du réfrigérateur de la cuisine pédagogique, observation de levures ou de bactéries du yaourt, recherche des symptômes d'une toxi infection alimentaire, établissement d'une liste organisée de courses, rangement des denrées dans la cuisine pédagogique,

#### **1.3.3- Décrire une installation destinée à la conservation des aliments**

**Mots clés** : évaporateur, condenseur, compresseur (moteur), nettoyage, consommation électrique

##### **Activités possibles :**

L'observation d'une unité de « production de froid » (un réfrigérateur ou un congélateur par exemple) permet d'identifier facilement les différents composants.

On est en présence d'une même machine qu'il s'agisse d'un réfrigérateur, d'une chambre froide, d'une « unité de froid » sur un véhicule nomade (transport de produits frais, vente sur les marchés ...), d'un congélateur, ou encore d'une unité de climatisation.

La nécessité des transferts de l'énergie thermique au niveau de l'évaporateur et du condenseur justifie que ces derniers soient toujours maintenus en bon état de propreté : absence de givre sur l'évaporateur et de poussières sur le condenseur. Dans le cas contraire, la machine se retrouvera en état de surconsommation électrique.

Le principe général d'une machine réfrigérante est donné simplement. L'étude du cycle thermodynamique régissant le fonctionnement des ces unités est évidemment exclue, toutefois il est indiqué que le refroidissement d'un corps va consister à lui « extraire » de l'énergie thermique (chaleur) par le biais du condenseur. Cette énergie n'est pas stockée, mais transférée à un autre corps (air de la cuisine ou air extérieur, en général) par l'intermédiaire du condenseur.

**Pour aller plus loin** : machines à froids « positif » (quand la température atteinte, en °C, est positive) et des machines à froid « négatif », production de « froid » par évaporation : sensation de froid à la sortie du bain, bombe à froid utilisée pour calmer les douleurs ...

## Objectif 1.4- Réaliser une préparation culinaire

A chaque séance, les apprenants réalisent obligatoirement une préparation culinaire nécessitant l'emploi d'au moins deux techniques différentes.

### 1.4.1- Respecter les consignes

**Mots clés** : tenue, hygiène professionnelle, recette, organisation, choix du matériel et des ingrédients, sécurité

**Activités pratiques possibles** : choisir une tenue adaptée à l'activité, lire une recette, lire la notice d'un appareil, se laver des mains, respecter les règles d'hygiène et de sécurité

#### Pour aller plus loin

Comparer des notices, des protocoles, pour faire des choix adaptés aux utilisations

### 1.4.2- Mettre en œuvre des techniques professionnelles adaptées en respectant l'organisation de l'activité dans l'espace et dans le temps

**Mots clés** : temps imparti, marche en avant, techniques de base, types de cuisson, liaisons, appareils de préparation et de cuisson.

Après la phase de lecture individuelle de la recette, il est indispensable de faire énoncer son déroulement par les apprenants, d'en inscrire les principales étapes au tableau, de les commenter, de les situer dans le temps les unes par rapport aux autres, en précisant l'horaire de chacune d'entre elles.

Le prix de revient des préparations est estimé. Il peut être ponctuellement calculé.

La préparation culinaire réalisée est présentée à la fin de la séance, ce qui permet de vérifier son adéquation aux besoins de la ou des personnes.

Un échantillon de la préparation culinaire est systématiquement dégusté, ce qui favorise l'apprentissage du goût, valorise le travail réalisé et permet le repérage des erreurs.

**Activités pratiques possibles** : réalisation concrète de préparations culinaires pour répondre à un ou des besoins de personnes. Il s'agit ici de :

- repérer le contexte, le matériel, les locaux,
- définir les besoins,
- respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de marche en avant qui ont été définies dès le début de la formation,
- veiller au protocole du lavage des mains,
- choisir l'organisation du plan de travail, le contenant et les ustensiles, en fonction de la préparation ou des préparations à réaliser
- appliquer les techniques professionnelles pour réaliser la ou les préparations
- respecter les règles d'économie et d'ergonomie
- nettoyer et décontaminer le plan de travail,
- ranger et nettoyer les locaux.

Liste des techniques pouvant être abordées : lavage, épluchage, découpage, hachage, mixage, cuisson à la vapeur, dans un liquide, au four, bain marie, à l'étouffé, règles d'utilisation du micro onde, liaison à l'œuf, liaison à l'amidon, émulsions stable ou instable, traitement des fruits et légumes, pâte sablée, pâte brisée, pâte à crêpes, pâtes levées, pâte à choux...

Des préparations semi-élaborées peuvent être utilisées. Leur rapport qualité / prix est comparé à celui de préparations entièrement réalisées par le professionnel.

**Pour aller plus loin** : cuissons ethniques, conséquences de la technique de cuisson choisie sur la conservation des qualités nutritionnelles d'un aliment, avoir une attitude critique vis-à-vis de la préparation culinaire réalisée, proposer une évolution possible, préparation d'un biberon, préparation mixées, en morceaux.

### 1.4.3- Appliquer les principes de la marche en avant

**Mots clés** : organisation du poste de travail, circuit propre, circuit sale.

Le principe de la marche en avant est mis en œuvre à chaque TP de restauration. Ses modalités sont clairement identifiées. Il est réinvesti à l'occasion des gestes professionnels relevant du confort matériel et des soins à la personne.

**Activités pratiques possibles** : organiser l'espace de travail de façon à respecter les principes de la marche en avant.

**Pour aller plus loin** : modalités, avantages et inconvénients de la démarche HACCP.

## Objectif 1.5- Aider à la prise du repas

Les différentes modalités d'aide à la prise des repas doivent favoriser un moment de plaisir, de convivialité et de respect du bien être de la personne.

### 1.5.1- Décrire l'anatomie de l'appareil digestif

**Mots clés** : cavité buccale, dents, œsophage, estomac, intestin grêle, gros intestin, bol alimentaire, transit intestinal, hygiène bucco dentaire, fausse route.

Le travail reste uniquement descriptif. Les mécanismes de la digestion, de l'absorption et de l'assimilation ne sont pas abordés.

La dissection d'une souris est exclue.

**Activités pratiques possibles** : décrire et schématiser sa propre denture, compter les dents d'un(e) camarade, observer un crâne humain, observer un écorché, réaliser une représentation initiale de l'appareil digestif, utiliser un logiciel de dissection virtuel, schématiser le trajet du bol alimentaire, identifier des facteurs favorisant un bon transit intestinal, identifier les facteurs favorisant une fausse route, définir les points clés de l'acquisition et du maintien d'une hygiène bucco dentaire de qualité.

**Pour aller plus loin** : dentition de l'enfant et de l'adulte, glandes digestives.

### 1.5.2- Mettre en œuvre des techniques d'aide à la prise du repas ou de la collation

**Mots clés** : installation de la personne, choix des ustensiles, bien-traitance, vigilance, prévention, langage professionnel, empathie, toucher, aides techniques.

Les situations suivantes d'aide à la prise du repas ou de la collation sont abordées : lit, adaptable, chaise haute, table. Les pratiques prévenant les fausses routes sont identifiées. L'importance des stimulations sensorielles de la personne lors de la prise du repas ou de la collation est soulignée.

**Activités pratiques possibles** : mise en situation, jeux de rôles, intervention dans une structure proche, critique de situations filmées.

**Pour aller plus loin** : réagir à une fausse route, préparer de l'eau gélifiée.

### 1.5.3 Gérer les restes alimentaires

**Mots clés** : conditionnements, indication et respect des dates, rangements, Stockages/température, élimination.

**Activités pratiques possibles** : mesurer l'importance de la gestion des restes dans le respect des règles d'hygiène par des constats, des mises en situation ; les principes de durabilités sont soulignés. Les risques liés à la congélation d'aliments ayant déjà été décongelés sont précisés.

**Pour aller plus loin** : gaspillage, banque alimentaire.

## Objectif 1.6- Entretien des locaux

On privilégie l'intégration des activités d'entretien des locaux dans des situations professionnelles qui peuvent faire appel à d'autres activités.

Les différentes techniques liées aux lieux et aux supports sont alors étudiées.

### 1.6.1- Respecter les consignes d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie

**Mots clés :** tenue, protocole, organisation du matériel, choix des produits, hygiène professionnelle, ergonomie sécurité.

**Activités pratiques possibles :** choisir une tenue adaptée à l'activité, préparer le matériel nécessaire à l'activité, lire la notice du produit, réaliser l'activité en respectant le protocole, se laver les mains, respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, mise en œuvre d'outils et/ou de supports pédagogiques qui permettent d'évaluer le respect des consignes d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie et la mise en œuvre du protocole.

**Pour aller plus loin :** la prévention des risques professionnels

### 1.6.2- Utiliser de façon raisonnée les produits d'entretien

**Mots clés :** détergents, détartrants, abrasifs, désinfectants, dégraissants ... pictogrammes.

**Activités possibles :** Afin de montrer la différence entre un produit détergent, dégraissant, détartrant, des démarches expérimentales sont mises en œuvre pour faire émerger les propriétés chimiques des différents produits.

Les explications situées au niveau moléculaire sont hors de propos (pour les détergents et désinfectants par exemple). On peut toutefois pratiquer une démarche mettant en évidence le caractère acide des détartrants, puis souligner que chaque action de nettoyage est associée à une transformation chimique. La connaissance des pictogrammes de sécurité permet de s'équiper correctement pour la manipulation de ces produits.

**Pour aller plus loin :** certains produits dégraissants sont des solutions (mousses) fortement basiques provoquant une dégradation des graisses.

### 1.6.3- Réaliser des préparations pour le nettoyage et l'entretien, dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de Développement Durable

**Mots clés :** dilutions, mélanges, EPI, impacts écologiques des produits.

**Activités possibles :** Des dilutions sont réalisées en utilisant, comme dans toute pratique professionnelle, les pourcentages volumiques. Il n'est pas attendu de travailler avec de la verrerie de précision (pipettes, fioles ...), on s'attachera plutôt à donner des outils simples de calculs de volumes pour des dilutions « simples » (20%, 10%, 5% ...).

La référence aux pictogrammes apposés sur les produits doit être permanente et systématique lors des manipulations. Les EPI doivent être utilisés à bon escient. A noter que ce sont les apprenants qui doivent être capables, sous le contrôle de leur professeur, de décider par eux-mêmes si le produit qu'ils manipulent nécessite, ou non, qu'ils soient équipés avec les EPI adaptés et agir pertinemment en conséquence.

**Pour aller plus loin :** conséquences d'un mauvais dosage d'un produit prêt à l'emploi ou des mélanges incompatibles (et non réalisés en classe par les apprenants), par exemple celui d'une eau de Javel et d'un acide.

### 1.6.4- Mettre en œuvre des techniques professionnelles d'entretien des locaux adaptées en respectant l'organisation de l'activité dans l'espace et dans le temps

**Mots clés :** balayages, lavages, dépoussiérage, vaisselle, nettoyage d'appareils électroménagers, surfaces, revêtements, sanitaires, montauban, pot, protocoles, modes opératoires, détournement, propreté, hygiène, dégradation, dégivrage.

L'analyse de la situation professionnelle est réalisée afin de choisir la ou les techniques appropriées (3QOCP°)

**Activités pratiques possibles :** repérer, dans le cadre d'une situation professionnelle donnée, les différentes étapes du protocole à mettre en place pour l'entretien des matériaux, du matériel et de l'espace concerné. Réaliser l'activité; évaluer la qualité du travail fourni.

**Pour aller plus loin :** Réaliser deux activités simultanées qui demandent à prendre des initiatives en terme d'organisation dans l'espace et dans le temps, réalisation du bionettoyage.

### 1.6.5- Stocker les produits et les matériels de façon pertinente

**Mots clés** : *stockage des produits, rangement des ustensiles ou des matériels*

Ces activités sont abordées dans le cadre de situations professionnelles définies. Elles ne sont pas séparées de la réalisation des activités d'entretien.

**Activités pratiques possibles** : lecture d'étiquettes, de pictogrammes, aménagement des locaux.

**Pour aller plus loin** : gestion des approvisionnements, gestion des commandes.

### 1.6.6- Trier et éliminer les déchets dans une perspective de durabilité

**Mots clés** : *poubelles, tri sélectif, recyclage, élimination*

Les différentes possibilités de traitement des déchets sont identifiées : tri, recyclage, élimination. Les modalités mises en œuvre à domicile et en structure sont précisées. Dans une perspective de durabilité, l'importance du recyclage, du compostage et de la limitation du gaspillage est soulignée.

**Activités pratiques possibles** : tri par catégories de différents types d'emballages, réalisation d'un composteur à l'aide de matériaux recyclés, mise en évidence expérimentale de la dégradation de différents matériaux d'origine humaine, visite d'une déchetterie, d'un centre de tri, d'un centre de recyclage.

**Pour aller plus loin** : décrire les interactions entre les êtres vivants et le territoire dans un contexte de durabilité.

## Objectif 2- Réaliser des actes de la vie quotidienne visant au développement et au maintien de l'autonomie de la personne dans une perspective d'hygiène et de sécurité

Cet objectif vise à fournir à l'apprenant les savoirs, les savoir-faire et les savoir être lui permettant d'acquérir des attitudes et des gestes professionnels afin de participer au développement et au maintien de l'autonomie de la personne.

Chaque moment d'apprentissage s'appuie sur une réalité professionnelle. En début de formation, les apprenants effectuent des tâches simples qui leur permettent d'acquérir les principes de base de l'organisation des activités professionnelles et de respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et de bien-être. Au fur et à mesure de la formation, des tâches de plus en plus complexes visant au développement et au maintien de l'autonomie de la personne sont introduites.

Les acquis des PFMP sont systématiquement mobilisés et valorisés.

**Les explications scientifiques et technologiques qui justifient des choix techniques professionnels sont préférentiellement introduites lors de séquences pratiques.**

L'éducation au développement durable est abordée à l'aide d'exemples concrets comme la gestion des flux ou les bonnes pratiques en terme d'économie d'énergie.

Une formation PRAPSS pour l'enseignant ESF qui dispense la formation liée à cet objectif est conseillée.

### Objectif 2.1- Caractériser des structures d'accueil des différents publics

Il s'agit ici de repérer pour les différents modes d'accueil des personnes non autonomes, de préciser l'âge des publics accueillis, les effectifs et les objectifs de la structure d'accueil, les conditions et la durée d'accueil, le statut des personnels, le taux d'encadrement des personnels /des personnes.

#### 2.1.1- Identifier les différentes structures

**Mots clés** : *MARPA, EHPAD, foyer logement, ESAT, FAM, crèches, école maternelle, halte garderie, accueil de loisirs sans hébergement, MAM*

L'étude de différentes structures favorise la connaissance de l'environnement professionnel des futurs professionnels titulaire du CAP agricole SAPVER.

**Activités pratiques possibles** : récupération des données pendant les PFMP ; visites, reportages, réalisation de dossiers numérisés à partir de recherches, réalisation d'un tableau synthétique et comparatif : accueil collectif, accueil individuel.

**Pour aller plus loin** : établir des comparaisons de services rendus pour un besoin particulier.

### 2.1.2- Distinguer les éléments liés à l'accueil individuel et ceux liés à l'accueil collectif

**Mots clés :** répartition des usagers entre les différents modes d'accueil, horaires, aides, prestations sociales, financement, les besoins de l'usager, statistiques, les coûts, le matériel, les équipements

L'étude comparative sous forme d'un tableau entre les modes d'accueil collectif et les modes d'accueil individuel ( l'exhaustivité n'est pas nécessaire c'est la démarche de comparaison qui prévaut) sur différents aspects pour identifier celui qui est le plus bénéfique à l'enfant ou la personne âgée et/ou non autonome, le plus économique, celui présentant le plus d'avantages ou d'inconvénients par rapports aux différentes aides, au développement ou au maintien de l'autonomie, aux relations sociales, aux impacts sur le développement (social, affectif), l'épanouissement et la santé.

**Activités pratiques possibles :** Recueillir les témoignages auprès des parents pour savoir pourquoi ils ont choisi un accueil collectif ou individuel et auprès des personnes âgées et /ou non autonome entre le maintien à domicile et le placement en structure, ou partir de témoignages vidéo ou d'articles de presse.

**Pour aller plus loin :** déterminer le nombre de structures collectives et le nombre d'accueils individuels existant sur le territoire du lycée afin d'aider les élèves à se projeter comme futur acteur professionnel ; comparer la répartition locale des structures d'accueil avec la répartition nationale.

## Objectif 2.2- Aider à la mobilisation, aux transferts et aux déplacements

Il s'agit d'utiliser des méthodes afin de prévenir tous risques musculo-squelettiques lors de la manipulation des personnes non autonomes

Une formation PRAPSS pour l'enseignement pourra favoriser l'intégration de ces techniques dans la formation, voire même apporter une certification complémentaire au futur titulaire du CAP agricole SAPVER.

### 2.2.1- Mettre en œuvre des techniques d'aide à la mobilisation

**Mots clés :** tenue, hygiène du professionnel, transferts de l'aidé, aide à la marche, cannes, déambulateur, accompagnement à la mobilité en fauteuil roulant, bien-traitance, aides techniques, PRAPSS

L'apprentissage des gestes techniques spécifiques ne peuvent se dissocier de consignes précises que l'apprenant doit formuler. Ces gestes techniques sont à mettre en œuvre avec des jeux de rôles, en s'appuyant principalement sur les expériences vécues en PFMP.

**Activités pratiques possibles :** une mise en situation est indispensable aux différents apprentissages pour aider la personne à se mouvoir. On peut aussi faire venir un professionnel qualifié pour parfaire les techniques mises en œuvre.

**Pour aller plus loin :** utilisation d'un lève malade et d'un verticalisateur; validation du PRAPSS pour les élèves

### 2.2.2- Assurer la sécurité de l'aidant et de l'aidé par la mise en place d'équipement spécifique

**Mots clés :** Ergonomie, communication, barre d'appuis, rampe, lit avec des barrières, parc, poussette, landau, sièges auto

Il s'agit de faire prendre conscience aux apprenants de la nécessité de respecter les règles de sécurité et ainsi d'adopter une démarche préventive afin d'éviter des accidents.

**Activités pratiques possibles :** analyse de situation simple avec par exemple la méthode des 3QOCP; mise en situation pour vérifier la faisabilité lecture de notices

**Pour aller plus loin :** mobilisation des personnes handicapées  
Aborder la dimension d'analyse des risques à partir de situations professionnelles simples.

## Objectif 2.3- Assurer l'hygiène, le confort et la sécurité de la personne

Les apports scientifiques ne sont en aucun cas traités de façon théorique. Ils sont systématiquement abordés à partir de situations professionnelles.

Ils permettent d'expliquer des choix de produits , de matériel , d'équipement...

### 2.3.1- Choisir des produits d'hygiène corporelle adaptés

**Mots clés** : pH produits, pH peau, impact écologique des produits

On s'attache à repérer les propriétés chimiques des produits utilisés.

Le pH évalue l'acidité et la basicité des milieux (produits, fluides cutanés...) La valeur du pH des produits d'hygiène utilisés est mise en regard avec les propriétés (locales ou spécifiques) des peaux sur lesquelles ils sont appliqués. Les conséquences de l'inadaptation des pH des produits sur les personnes qui les utilisent sont examinées.

### 2.3.2- Rendre compte de l'état cutané

**Mots clés** : peau, phanères, ectoparasites, lésions, escarres, aseptie, antiseptie

L'aspect, les manifestations visibles et les modes de transmission de trois ectoparasites humains sont étudiés. La modification de l'aspect de la peau est décrit ; l'information est transmise au personnel compétent.

**Activités pratiques possibles** : observation microscopique d'une coupe de peau, observation des phanères à l'aide d'une loupe ou d'un microscope, observation d'ectoparasites à l'aide d'une loupe ou d'un microscope, récupérations de données en PFMP, vidéos, documents

**Pour aller plus loin** : identifier des risques cutanés liés aux UV et aux constituants des produits d'hygiène corporelle, décrire des relations entre les êtres vivants du territoire dans un contexte de durabilité

### 2.3.3- Aider à la toilette, à l'habillage et au déshabillage

**Mots clés** : toilettes du visage, toilette au lavabo, change du bébé, choix des vêtements, habillage, déshabillage, pudeur: bienveillance, vigilance, prévention, langage professionnel, empathie, toucher, secret professionnel,

Les techniques communes aux différentes activités sont réalisées en parallèle auprès du jeune enfant et de la personne adulte non autonome. : exemple : la toilette du visage ect...

**Activités pratiques possibles** : réalisations concrètes sur mannequin, jeux de rôles, kit de vieillissement.

**Pour aller plus loin** : change de la protection de l'adulte, capiluve, pédiluve.

### 2.3.4- Réaliser la réfection du lit inoccupé

L'attitude ergonomique est adoptée dans toutes les situations rencontrées.

**Mots clés** : protocole, règles d'hygiène et d'ergonomie, chariot de linge, différents types de lits ou berceaux.

**Activités pratiques possibles** : réalisation de la réfection du lit à deux ; seul dans des contextes professionnels différents( structure collective, à domicile)....,

**Pour aller plus loin** : combinaison avec d'autres activités : transfert du lit au fauteuil, entretien du cadre de vie, réfection du lit occupé.

### 2.3.5- Décrire les différents éléments du confort du cadre de vie individuel et collectif

Les caractéristiques du confort acoustique

**Mots clés** : fréquence (hertz), niveau sonore (décibel), seuils

**Activités possibles** : On utilise un haut parleur et un générateur BF pour illustrer les notions de fréquence et de niveau.

Les apprenants sont sensibilisés :

- aux risques liés à l'exposition au bruit et aux problèmes de confort des personnes : seuils de douleur, seuils d'audibilité, seuils de risques de perte d'audition
- à l'évolution de la sensibilité de l'audition liée à l'âge

La propagation du son nécessite un milieu matériel.

**Pour aller plus loin** : le milieu matériel (solide, liquide ou gazeux) absorbe plus ou moins les ondes sonores, afin de justifier l'emploi de matériaux d'isolation phonique. Les matériaux « mous » absorbent mieux les sons.

### Les caractéristiques du confort thermique

**Mots clés** : modes de transfert de la chaleur, différents types de chauffage, principes de l'isolation thermique.

Quelques éléments de la perception d'un confort thermique sont exposés : la température de l'air et des parois des pièces, la température ressentie, l'hygrométrie, les déplacements d'air.

Les avantages et les inconvénients des différents modes de chauffage, de la climatisation sont examinés.

**Activités possibles** : des manipulations simples pour présenter les différents modes de transfert de la chaleur sont réalisées. Matériel : lampe infrarouge pour le rayonnement ; différence de conduction entre un morceau de bois et de métal, eau colorée qui se déplace par convection dans de l'eau chaude (non colorée) ...

**Pour aller plus loin** : On signale succinctement les moyens d'amélioration du confort thermique.

Une étude de document (article de presse) est adaptée pour l'étude des risques d'intoxication courants liés à l'utilisation de combustibles carbonés et hydrocarbures (CO, ...).

### Les caractéristiques du confort visuel

**Mots clés** : lumière éclairante (incidente), couleur des objets, flux lumineux

**Activités possibles** : Présenter le spectre de la lumière blanche.

Sont utilisés pour éclairer des objets colorés : la lumière du soleil (quand c'est possible), la lumière d'une lampe à incandescence et celle d'un tube fluorescent ou encore celle d'une lampe colorée...

Les plages de confort visuel en fonction des activités proposées (lecture, repos, activités ...) sont présentées.

Il est pertinent de comparer le « rendu » des couleurs des objets en fonction de la nature de la lumière éclairante. Cette notion est particulièrement importante pour les activités de vente où le rendu des couleurs des objets à vendre peut être un moteur, ou un frein, de l'activité commerciale !

**Pour aller plus loin** : En analysant des étiquettes signalétiques de différentes lampes, les apprenants sont sensibilisés aux notions de flux et d'éclairage.

### Les caractéristiques de la qualité de l'air et les facteurs de son maintien

**Mots clés** : hygrométrie, polluants atmosphériques courants (COV, entres autres), air sain, air vicié et air pollué

**Activités possibles** : observation des systèmes de ventilation de structures, observation du caractère hygrométrique du sel, du sucre, de la lessive ...

On présente des polluants « courants » en repérant leurs origines (milieu extérieur, mobilier, produits d'entretien...) et les risques encourus en cas d'inhalation accidentelle et massive ou en cas d'inhalation faible mais régulière.

Les apports précédents sont utilisés pour expliquer la nécessité d'une ventilation et/ou d'une aération. Les ventilations naturelle et mécanique sont présentées, et la nécessité de leur entretien est justifiée.

**Pour aller plus loin** : VMC, auto et hydro-réglables

### **2.3.6- Veiller à la sécurisation de l'espace de vie**

**Mots clés** : encombrement des espaces, prévention des chutes, état des surfaces, éclairage, aération.

Cet objectif est à traiter en lien avec l'objectif 2.3.5.

**Activités pratiques** : étudier les espaces des PFMP et ceux des ateliers pédagogiques pour la petite enfance et les personnes non autonomes

**Pour aller plus loin** : en fonction des situations rencontrées proposer des améliorations

## Objectif 2.4- Entretien le linge

L'entretien du linge est un des éléments qui participe au confort de la personne. C'est aussi un gage d'hygiène. Chaque activité doit être abordée pour répondre aux besoins de la personne dans un contexte professionnel défini.

### 2.4.1- Mettre en œuvre le cycle du linge

Cet objectif est traité en lien avec l'objectif 1.6.2.

Cet objectif est prioritairement traité comme une activité réalisée au domicile.

**Mots clés** : étiquetage, qualité des tissus, tri, température, lavage, qualité du produit lessiviel détachage, machine à laver, sèche linge, étendage

**Activités pratiques possibles** : tri du linge et « mise en route d'une machine » participation à des tâches de buanderie.

#### Pour aller plus loin :

- réflexion de la pertinence de l'utilisation des tissus jetables dans une perspective de durabilité
- séchage du linge et économie d'énergie
- étude d'une buanderie

### 2.4.2- Réparer le linge

Cet objectif est prioritairement traité comme une activité réalisée au domicile.

**Mots clés** : couture, bouton, ourlet, raccommodage, à la main et/ou à la machine

**Activités pratiques possibles** : réalisation concrète, à partir des tenues professionnelles ou en fabriquant un objet support

**Pour aller plus loin** : utilisation d'une machine à coudre électrique

### 2.4.3- Ranger le linge après l'avoir repassé

**Mots clés** : fer à repasser, table à repasser, presse vapeur, pliage du linge repassé

Expliquer l'intérêt du repassage en terme d'hygiène au niveau domicile et en structure collective.

Montrer l'aspect esthétique et le gain de place au niveau du rangement du linge.

Faire la comparaison de l'efficacité du repassage en fonction des différents types de fers ; Aborder la notion de coût.

**Activités pratiques possibles** : repassage avec différents types de fers à repasser , avec une presse vapeur, visite d'une lingerie

#### Pour aller plus loin :

- étude des prix des laveries et pressing
- réalisation de pliages décoratifs de serviettes

# Références documentaires ou bibliographiques pour ce module

## Biologie écologie

### Bibliographie :

- *Anatomie, physiologie, biologie* (à usage des infirmières), A.Schäffer, S.Schmidt, Maloine 2004
- *Anatomie et physiologie normales et pathologiques* (à usage des infirmières), A.Waugh, A.Grant, Maloine 2004
- *Biologie Raven ; Johnson, Losos et Singer*, De Boeck Université Ed, 2007
- *Biologie*, N. Campbell et J. Reece, De Boeck Université Ed, 2004
- *Biologie appliquée à la santé*, C.Carip, TEC & DOC 2002
- *Biologie et physiologie humaine*, C. Robert et P. Vincent, éditions Vuibert 2004
- *Biologie humaine, anatomie et physiologie*, E. Mareb, éditions De Boeck université, 2000
- *Biologie humaine. Anatomie, physiologie, santé* (+ CD-ROM,) E.Périlleux et al, Nathan 1999
- *Dico de Bio*, R. Forêt, De Boeck Université Ed, 2006
- *Le corps humain*, P. Vincent, éditions Vuibert
- *Le corps humain, Repères pratiques*, Nathan

### Sitographie :

- <http://pedagogie.ac-toulouse.fr/svt/> : site national des SVT qui répertorie toutes les productions pédagogiques réalisées dans les différentes académies de France.
- [http://pedagogie.ac-toulouse.fr/svt/serveur/labo/securete\\_svt/](http://pedagogie.ac-toulouse.fr/svt/serveur/labo/securete_svt/) : site conjoint Enseignement Agricole et EN, relatif à la sécurité au laboratoire de Biologie Écologie.
- <http://www.chlorofil.fr> : site de la communauté éducative de l'Enseignement Agricole.
- **acces.ens-lyon.fr** : acces est un site développé par l'Institut Français de l'Éducation, ou IEP, qui offre des logiciels gratuits à télécharger dans les domaines de la biologie et de l'environnement.
- <http://www.snv.jussieu.fr> : site de l'université de Jussieu qui propose de nombreuses ressources en ligne.

## ESF

- TD CAP Petite enfance STMS : Elsevier Masson
- TS CAP Petite enfance BTSE : Elsevier Masson
- CAP Petite Enfance , top fiches savoirs et techniques professionnelles, Hachette éducation
- Fiche de soins auxiliaires de puériculture , Elsevier Masson
- BEP/CAP techniques professionnelles personnes adultes et âgées, Casteilla
- BEP CSS Technologie des équipements et des produits : NathanTechnique,
- BEP/CAP Module de sciences appliquées à l'équipement ; éditions BPI
- Techniques de soins métiers du secteur médical, Foucher
- CAP Prévention santé environnement, Casteilla
- Seconde bac pro prévention santé environnement , Casteilla
- Bac Pro relation aux client , Foucher
- Technologie et hygiène alimentaire cahier 1,2 , éditions jacques Lanore
- Précis méthodique de cuisine, Jacques Lanore
- Cuisine de référence, éditions BPI
- 4 et 3ème technologique , éducation sanitaire, Hachette technique
- Tout le DEAMP , aide médicaux psychologique, Foucher
- DEAVS, diplôme d'état, Nathan
- Bac Pro SAPAT , réponse aux besoins de la personnes , educagri
- Bac pro ASSP contextes et situations professionnelles en structure : à domicile, Nathan

### Sitographie :

- [biotechno.fr](http://biotechno.fr); biotechno pour les profs !
- [aloysegpa.free.fr](http://aloysegpa.free.fr)
- [sbssa.spip.ac-rouen.fr](http://sbssa.spip.ac-rouen.fr)
- [disciplines.ac-bordeaux.fr](http://disciplines.ac-bordeaux.fr)

## PHYSIQUE-CHIMIE

### Bibliographie :

Pour les enseignants : Physique par Eugène Hecht ed : De Boeck  
Manuels de 2<sup>nd</sup>e générale (tous éditeurs)  
Manuels Mathématiques-Sciences au lycée professionnel (tous éditeurs)  
Manuel : Besoin de la personne 2<sup>nd</sup>e professionnelle ed. : Educagri

### Sitographie :

- Sécurité électrique
  - <http://kit-branche-toi-securite.edf.com/>
- Chimie et santé
  - [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr) Fiches toxicologiques des produits
- Le bruit, la protection contre ses nuisances :
  - [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr) et plus particulièrement :
  - [http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/IntranetObject-accesParReference/INRS-FR/\\$FILE/fset.html](http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/IntranetObject-accesParReference/INRS-FR/$FILE/fset.html) : cette page propose de très nombreuses brochures sous forme .pdf à propos du bruit, les aspects juridiques de la protection des personnes et des travailleurs, la lutte contre les nuisances sonores ...

Important : ces pages ne fonctionnent correctement qu'avec Internet Explorer. On peut utiliser le moteur de recherche avec les mots clés : « Brochure, bruit, prévention ... » [www.dBstop.com](http://www.dBstop.com).

- Le chauffage :
  - [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr) , pour trouver la fiche toxicologique du monoxyde de carbone : FT 47
  - [http://www.cnrs.fr/aquitaine-limousin/IMG/pdf/Confort\\_Thermique.pdf](http://www.cnrs.fr/aquitaine-limousin/IMG/pdf/Confort_Thermique.pdf)
- Confort visuel :
  - [http://www-energie.arch.ucl.ac.be/eclairage/guide\\_confort.htm](http://www-energie.arch.ucl.ac.be/eclairage/guide_confort.htm)
  - [http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/intranetobject-accesparreference/TJ%2013/\\$file/tj13.pdf](http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/intranetobject-accesparreference/TJ%2013/$file/tj13.pdf)
- Qualité de l'air :
  - [http://ecocitoyens.ademe.fr/sites/default/files/guide\\_ademe\\_ventilation.pdf](http://ecocitoyens.ademe.fr/sites/default/files/guide_ademe_ventilation.pdf)
  - [http://www.air-interieur.org/userdata/documents/286\\_Guide\\_ADEME\\_qualite\\_air.pdf](http://www.air-interieur.org/userdata/documents/286_Guide_ADEME_qualite_air.pdf)