

Arrêté du 17 juillet 2012 relatif à la création de la spécialité "hygiène, propreté, stérilisation" du baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance

Dernière mise à jour des données de ce texte : 01 janvier 2016

NOR : MENE1229629A

JORF n°0184 du 9 août 2012

- Annexes (Articles Annexe Ia à IV)

Le ministre de l'éducation nationale,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-94 ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995, modifié par l'arrêté du 20 juillet 2009, fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 24 juillet 1997 fixant les modalités de notation aux examens du brevet de technicien supérieur, du baccalauréat professionnel et du brevet professionnel ;

Vu l'arrêté du 11 juillet 2000 relatif à l'obtention de dispenses d'unités à l'examen du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 4 août 2000 modifié relatif à l'attribution de l'indication "section européenne" sur le diplôme du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 10 février 2009 relatif aux champs professionnels prévus à l'article D. 333-2 du code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 10 février 2009 relatif aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 8 avril 2010 modifié relatif à l'épreuve obligatoire de langue vivante dans les spécialités du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 8 avril 2010 relatif à l'épreuve facultative de langue vivante dans les spécialités du baccalauréat professionnel ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative chimie, bio-industrie, environnement du 24 mai 2012 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation du 28 juin 2012,

Arrête :

Article 1

Modifié par Arrêté du 23 octobre 2012 - art. 1

Il est créé la spécialité "hygiène, propreté, stérilisation" de baccalauréat professionnel dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2

Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de cette spécialité du baccalauréat professionnel sont définis en annexe I a et I b du présent arrêté.

Article 3

Les unités constitutives et le règlement d'examen sont fixés respectivement à l'annexe II a et à l'annexe II b du présent arrêté.

La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe II c du présent arrêté.

Article 4

Les horaires de formation applicables à la spécialité "hygiène, propreté, stérilisation" du baccalauréat professionnel sont fixés par l'arrêté du 10 février 2009 susvisé, grille horaire n° 1.

La durée de la formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité "hygiène, propreté, stérilisation" du baccalauréat professionnel est de vingt-deux semaines incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme intermédiaire. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en annexe III du présent arrêté.

Article 5

Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de l'éducation nationale arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires. La liste des pièces à fournir lors de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur.

Article 6

Chaque candidat précise, au moment de son inscription, s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou sous la forme progressive, conformément aux dispositions des articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation. Le choix pour l'une ou l'autre de ces modalités est définitif.

Il précise également l'épreuve facultative à laquelle il souhaite se présenter.

Dans le cas de la forme progressive, le candidat précise les épreuves ou unités auxquelles il souhaite se présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

La spécialité "hygiène, propreté, stérilisation" du baccalauréat professionnel est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté,

conformément aux dispositions des articles D. 337-67 à D. 337-88 du code de l'éducation.

Article 7

Toute note supérieure ou égale à 10/20 obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 3 septembre 1997 modifié portant création de la spécialité "hygiène et environnement " du baccalauréat professionnel est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté précité du 3 septembre 1997 modifié et les épreuves de l'examen organisé conformément au présent arrêté sont précisées en annexe IV du présent arrêté.

Article 8

La première session d'examen de la spécialité "hygiène, propreté, stérilisation" du baccalauréat professionnel, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2016.

Article 9

Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexes (Articles Annexe Ia à IV)

Annexe Ia

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Définition de l'emploi

Le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est un professionnel qualifié qui exerce les emplois suivants :

- chef de chantier ou chef d'équipe ou chef de site dans les secteurs de la propreté et de l'hygiène,
- agent qualifié en service de stérilisation ou en entreprise de stérilisation,
- agent qualifié ou chef d'équipe en entretien des salles propres et environnements maîtrisés.

Secteurs professionnels

Le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel exerce ses activités principalement dans les secteurs publics ou privés suivants :

- entreprises et services commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels, transports collectifs...,
- collectivités : établissements scolaires, logements collectifs...,
- établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires , cliniques vétérinaires,
- entreprises à contraintes de contaminations particulières, biologiques ou chimiques : industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...,
- entreprises de stérilisation et services assurant la stérilisation pour les établissements de soins.

Fonctions

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est amené à exercer des activités qui peuvent être classées en 5 fonctions :

- organisation des interventions :

analyse et planification des opérations, gestion des ressources matérielles à disposition, mise en œuvre des plans de prévention, de la démarche qualité, de pratiques environnementales, prise en compte des contraintes économiques ...,

- élaboration et/ou mise en œuvre des procédures et modes opératoires :

. maîtrise des techniques d'entretien courant et de remise en état y compris en milieux sensibles ;

. maîtrise des opérations de stérilisation ;

- conduite d'une équipe :

gestion des ressources humaines sur le site d'intervention, participation à l'information et à la formation des personnels ;

- gestion des opérations de maintenance :

gestion du matériel et des équipements, organisation de la maintenance ;

- communication en situation professionnelle :

relation avec les équipes de travail et la hiérarchie,

relation avec les clients, les usagers et les fournisseurs.

Selon les secteurs, il exerce ses activités en responsabilité totale ou partielle.

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de l'entreprise et/ou du contexte professionnel et économique,
- les réglementations et normes en vigueur,
- la santé et la sécurité au travail,
- la qualité,
- le développement durable,
- la maîtrise des outils informatiques et logiciels professionnels.

Activités exercées

Certaines activités de ce diplôme sont communes à tous les secteurs, d'autres sont spécifiques. Toutes doivent s'exercer dans le respect de l'environnement et par conséquent, prendre en compte les politiques du développement durable dans toutes ses dimensions.

Activités communes

Activités communes	Tâches
A1 - Étude de la commande, du cahier des charges, des protocoles, des procédures...	Recueil des opérations à réaliser
	Repérage des exigences du donneur d'ordre
A2 - Réalisation de l'état des lieux du site et des installations	Identification des supports, des salissures, des dégradations et des dysfonctionnements
	Identification des contraintes d'exploitation, des contraintes liées au contexte
	Relevé et interprétation des mesures et des observations
A3 - Analyse des besoins et des contraintes	Hiérarchisation des contraintes d'exploitation, des contraintes liées à l'environnement professionnel (notamment réglementaires)
	Détermination des opérations à réaliser au regard des contraintes, des risques et des exigences du donneur d'ordre
A4 - Gestion des opérations	Organisation et planification des opérations, des postes de travail et des équipements de protection associés

	Préparation des produits, des matériels, des équipements et/ou des véhicules
	Encadrement d'une équipe
	Remise en état du poste de travail et/ou du lieu d'intervention et/ou clôture du chantier
A5 - Conduite des techniques professionnelles	cf. activités spécifiques par domaine dans tableaux suivants
A6 - Gestion de la maintenance des matériels et des équipements	Entretien et rangement des matériels et des équipements
	Mise en œuvre d'opérations de maintenance préventive et corrective
	Déclenchement d'un processus d'intervention corrective
A7 - Communication en situation professionnelle	Accompagnement de personnels (accueil, information, formation,...)
	Collecte et transmission des informations écrites, orales à l'interne et à l'externe
	Rédaction d'écrits professionnels
A8 - Gestion de la santé et de la sécurité au travail	Application du plan de prévention et contrôle des mesures prévues
	Évaluation des risques et choix des mesures de prévention et des équipements de protection individuelle
	Signalement des situations dangereuses et/ou d'incidents
A9 - Gestion de la qualité	Autocontrôle de la qualité des prestations
	Suivi et contrôle des opérations et de l'application des procédures
	Repérage et signalement des prestations non conformes
	Mise en place des mesures correctives
	Enregistrements et traçabilité des opérations

A5 - Conduite des techniques professionnelles

Activités spécifiques par secteur :

A5 - 1. Conduite de stérilisation des dispositifs médicaux (D.M)	
Activités spécifiques	Tâches
Toutes les tâches seront exécutées conformément aux exigences de la zone d'intervention et dans le respect des circuits.	
Nettoyage des dispositifs médicaux à stériliser ou à désinfecter	Pré-désinfection Réception, tri des dispositifs médicaux pré-

	désinfectés Lavage et séchage mécanisés (auto-laveurs, ultra-sons...) et manuels
Mise en œuvre des opérations de désinfection	Désinfection, rinçage, séchage, stockage
Préparation des dispositifs médicaux à stériliser	Recomposition des plateaux et sets de soins Conditionnement
Mise en œuvre des opérations de stérilisation	Chargement, suivi, déchargement des stérilisateurs, validation et libération des charges
	Conduite des stérilisateurs
Transport et stockage des dispositifs médicaux	Collecte des dispositifs médicaux
	Entretien des matériels de transport : lavage automatique en cabine, nettoyage avec système d'aspersion, nettoyage vapeur...
	Stockage et distribution des dispositifs médicaux
Réalisation des opérations de contrôle, de traçabilité	Application des procédures de contrôle sécurisé à chacune des étapes
	Validation de chaque étape du processus
	Enregistrement, suivi des documents de traçabilité
	Identification, déclaration des non conformités, application de mesures correctives

A5 - 2. Entretien des locaux commerciaux, industriels, administratifs... (hors zones à risques)	
Activités spécifiques	Tâches
Mise en œuvre des opérations d'entretien courant	Réalisation des opérations techniques : - dépoussiérage manuel et mécanisé - lavage manuel et mécanisé - spray méthode - lustrage
	Application des mesures et des moyens permettant de préserver la qualité de l'environnement et la santé des personnels
Mise en œuvre des opérations de remise en état	Réalisation des opérations techniques : - lavage mécanisé - décapage - injection-extraction - protection

	<ul style="list-style-type: none"> - shampooining - nettoyage à la haute pression - nettoyage vapeur - ponçage, surfaçage - cristallisation - ...
Mise en œuvre de services connexes	Aménagement des locaux en fonction de la commande
	Repérage et signalement des anomalies ou détériorations, interventions mineures
Participation à l'élaboration de documents techniques et commerciaux	Recueil des éléments nécessaires (mesures, relevé des contraintes, des moyens mis à disposition...)
	Propositions de solutions et/ou améliorations techniques
Conduite des équipes	Gestion des compétences du personnel
	Gestion de la dotation horaire, des absences et des aléas
	Formation, information des personnels, participation au recrutement

A5 - 3. Entretien des établissements de santé, des établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques (zones à risques)	
Activités spécifiques	Tâches
Toutes les tâches seront exécutées conformément aux exigences de la zone d'intervention et dans le respect des flux.	
Réalisation des opérations techniques de nettoyage et de décontamination, de bionettoyage ou d'élimination des particules : - entretien courant - remise à blanc	Préparation de l'opérateur (protocole d'habillage)
	Approvisionnement de la zone d'intervention : nettoyage et décontamination, et/ou bionettoyage, et/ou stérilisation des matériels de zones aseptiques, équipements, consommables
	Mise en œuvre de protocoles spécifiques aux différents secteurs professionnels : bionettoyage, nettoyage et décontamination par méthodes manuelles ou mécanisées
	Mise en œuvre de protocoles spécifiques au nettoyage des réseaux aérauliques
Mise en œuvre des contrôles spécifiques	Application des protocoles de contrôle
Conduite des équipes	Gestion des compétences du personnel Gestion de la dotation horaire, des absences,

	des aléas... Formation, information des personnels, participation au recrutement
--	--

Annexe Ib

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

CAPACITÉS / COMPÉTENCES

C1 - S'informer	C11 Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles
	C12 Gérer la documentation et assurer une veille technologique et réglementaire
C2 - Analyser	C21 Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte
	C22 Analyser les risques liés à l'activité
	C23 Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention
C3 - Organiser et gérer	C31 Organiser les opérations
	C32 Planifier les opérations
	C33 S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique
	C34 Animer et conduire une équipe
C4 - Réaliser	C41 Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail
	C42 Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant
	C43 Mettre en œuvre des opérations de remise en état
	C44 Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques
	C45 Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux
	C46 Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective
C5 - Contrôler	C51 Évaluer l'efficacité de l'activité
	C52 Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité
C6 - Communiquer	C61 Communiquer avec des partenaires internes ou externes

Chacune des compétences décrites ci-dessous s'inscrit dans un contexte professionnel réel ou simulé.

Il sera nécessaire de faire évoluer la liste des ressources en fonction des évolutions technologiques dans les différents secteurs.

CAPACITÉ C1 : S'INFORMER

COMPÉTENCE C11 : Rechercher, sélectionner et décoder l'information technique à des fins professionnelles		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 111 Recueillir, sélectionner des informations	Choix pertinent des informations en fonction des situations professionnelles	Outils informatiques et logiciels adaptés Toutes ressources techniques, scientifiques, juridiques, réglementaires : - organigramme des personnels - fichiers des fournisseurs, des clients... - plans, plannings, documents de gestion - procédures, protocoles, fiches de poste - documents techniques, notes d'information, revues professionnelles - sites Internet...
C 112 Identifier les personnes ressources	Choix pertinent de la personne ressource	
C 113 Décoder : - des documents d'organisation - des documents techniques	Exactitude du décodage	
COMPÉTENCE C12 : Gérer la documentation et assurer une veille technologique et réglementaire		
C 121 Constituer des dossiers techniques	Organisation pertinente du dossier en vue de son exploitation Exploitation du contenu du dossier	Outils informatiques et logiciels adaptés Toutes ressources techniques, scientifiques, juridiques, réglementaires : - organigramme des personnels - fichiers des fournisseurs, des clients... - plans, plannings, documents de gestion
C 122 Assurer une veille technologique et réglementaire	Identification des sites Internet et des revues spécialisés Extraction pertinente des données au regard de l'activité professionnelle	

		<ul style="list-style-type: none"> - procédures, protocoles, fiches de poste - documents techniques, notes d'information, revues professionnelles - sites Internet... <p>Tous supports d'archivage</p>
--	--	---

CAPACITÉ C2 : ANALYSER

COMPÉTENCE C21 : Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 211 Analyser la commande, le cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> Repérage exact des attentes et des exigences Identification des priorités 	<ul style="list-style-type: none"> Extraits du cahier des charges, de la commande Plans d'un site
C 212 Réaliser un état des lieux	<ul style="list-style-type: none"> Localisation exacte de la zone d'intervention Recueil pertinent de toutes les données et informations par rapport aux exigences Exactitude des mesures, des relevés... Repérage précis des contraintes et des anomalies 	<ul style="list-style-type: none"> Instruments de mesure Supports et outils de recueil de données ...
C 213 Repérer les circuits et/ou les circulations	<ul style="list-style-type: none"> Lecture correcte du plan Matérialisation des circuits au regard des contraintes Prise en compte des circuits déterminés ou imposés 	<ul style="list-style-type: none"> Procédures Cahier des charges Plan ...

COMPÉTENCE C22 : Analyser les risques liés à l'activité		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 221 Identifier et évaluer les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement	Inventaire précis et hiérarchisation des risques encourus et des nuisances occasionnées	Plan de prévention Document unique
C 222 Déterminer les mesures de prévention	Proposition adaptée des mesures de prévention	Registre en hygiène et sécurité (établissements publics) Fiches de données de sécurité Fiches techniques (matériels, produits, équipements de protection...) Ressources fournisseurs Procédures de travail Fiches de postes Réglementations spécifiques : code du travail, code de l'environnement... ...
COMPÉTENCE C23 : Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention		
C 231 Déterminer la (les) méthode(s) en fonction des travaux à réaliser	Sélection appropriée de méthodes, de techniques, de matériel, de produits prenant en compte le développement durable (ergonomie, éco gestes, choix et utilisation des produits...) Prise en compte judicieuse des compétences dans l'attribution des postes de travail	Extraits du cahier des charges
C 232 Inventorier le matériel, les produits et les consommables nécessaires à la réalisation des techniques		Contraintes d'exploitation État des lieux Fiches techniques
C 233 Déterminer les compétences nécessaires à la réalisation des opérations		Ressources matérielles Ressources humaines (qualification, compétences...)

	<p>Prise en compte du budget alloué</p> <p>Argumentation pertinente de la proposition</p>	<p>Protocoles</p> <p>Budget alloué en euros, en unités d'œuvre (heures, quantités de produit...)</p> <p>Normes, réglementations, conventions</p> <p>Outils informatiques et logiciels adaptés</p> <p>Bilan environnemental (bilan carbone, qualité de l'air, qualité de l'eau...) ...</p>
--	---	---

CAPACITÉ C3 : ORGANISER ET GÉRER

COMPÉTENCE C31 : Organiser les opérations		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail	Protection adaptée à l'activité et aux risques	<p>Procédures d'habillage</p> <p>Tenue professionnelle et équipements de protection individuelle</p> <p>Vestiaires</p>
C 312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles	<p>Choix correct du matériel, des accessoires, des consommables et des produits</p> <p>Vérification effective de la disponibilité</p> <p>Vérification effective de l'état et du fonctionnement du matériel</p> <p>Calcul correct de la quantité de solution nécessaire et des dilutions</p>	<p>Matériels, accessoires, consommables et produits (y compris écoproduits), et leur documentation technique</p> <p>Contraintes d'exploitation</p>
C 313 Gérer l'approvisionnement des postes de travail	Respect des procédures d'approvisionnement et des circuits	Procédures d'approvisionnement

	<p>Optimisation du temps de préparation</p> <p>Commande adaptée aux besoins et au budget</p>	<p>Matériel, consommables et produits</p> <p>Plans, fiches de liaison, bons de commande...</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Outils informatiques et logiciels adaptés</p> <p>Budget alloué</p> <p>...</p>
C 314 Gérer les stocks	<p>Vérification de la conformité qualitative et quantitative de la livraison à la commande</p> <p>Organisation rationnelle des stocks</p> <p>Optimisation des rangements et des quantités stockées</p>	<p>Bons de commande</p> <p>Bons de livraison</p> <p>Matériel, consommables et produits</p> <p>Seuils d'alerte</p> <p>Fiches de gestion de stocks</p> <p>Outils informatiques et logiciels adaptés</p> <p>...</p>
COMPÉTENCE C32 : Planifier les opérations		
C 321 Déterminer le temps nécessaire à la réalisation des activités	<p>Exactitude du calcul d'un temps de prestation ou d'une activité</p> <p>Détermination des temps de latence</p>	<p>Cahier des charges</p> <p>État des lieux</p> <p>Procédures</p> <p>Fiches de postes</p> <p>Cadences, heures allouées</p> <p>Document de liaison avec les services</p> <p>Outils informatiques et logiciels adaptés</p> <p>...</p>
C 322 Ordonner les opérations	<p>Relevé des informations et contraintes</p> <p>Identification des priorités</p> <p>Ordonnancement pertinent des opérations</p>	<p>...</p>

C 323 Établir un planning	<p>Prise en compte des contraintes d'accès, d'approvisionnement, de coactivité (salle propres...)</p> <p>Respect de la législation du travail</p> <p>Conformité du planning à la commande</p> <p>Gestion optimale de la dotation horaire, du temps, des moyens matériels et des ressources humaines</p>	<p>Cahier des charges</p> <p>Procédures, fiches de postes</p> <p>Planning de gestion du personnel</p> <p>Convention collective</p> <p>Plan des locaux</p> <p>Supports ou outils informatiques de planification</p> <p>Logiciels adaptés</p>
C 324 Planifier des temps de concertation, de réunions internes ou externes	<p>Pertinence de la réunion et de l'ordre du jour</p> <p>Pertinence du rythme de réunions</p>	<p>Agenda, planning...</p> <p>Moyens de communication</p> <p>Outils informatiques</p>
COMPÉTENCE C33 : S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique		
C 331 Prendre des initiatives dans la limite de ses compétences et de son niveau de responsabilité	<p>Analyse de la situation et/ou de la commande spécifique</p> <p>Hierarchisation correcte des priorités</p>	<p>Situations imprévues (absence de personnel, matériel défectueux...)</p> <p>Commandes spécifiques (aménagement d'un espace, mise en place d'une signalétique, activités hors cahier des charges...)</p>
C 332 Proposer des solutions adaptées à une commande spécifique	<p>Réaction adaptée et efficace</p> <p>Pertinence des propositions</p> <p>Demande de validation hiérarchique selon la situation</p>	<p>Moyens de communication</p> <p>...</p>
COMPÉTENCE C34 : Animer et conduire une équipe		
C 341 Informer et former des personnels	<p>Identification des besoins de formation du personnel</p> <p>Détermination des objectifs à atteindre</p>	<p>Supports, moyens, outils de communication (démonstrations, réunions d'équipe, sites de ressources, organismes de formation...)</p>

	<p>Contenus de formation pertinents et efficaces</p> <p>Démonstrations explicites</p> <p>Utilisation d'un vocabulaire technique adapté</p> <p>Vérification des acquis, de la compréhension des consignes</p> <p>Qualité de l'accueil des nouveaux agents</p> <p>Choix de techniques de communication adaptées</p> <p>Qualité de l'animation</p>	<p>Documents scientifiques, techniques, réglementaires...</p> <p>Procédures et instructions</p> <p>Organigrammes hiérarchiques et fonctionnels des entreprises, des services, des collectivités</p> <p>Charte qualité, système qualité, plaquettes de présentation de l'entreprise, audit</p> <p>Charte et plan d'action développement durable</p> <p>...</p>
C 342 Animer une équipe sur site	<p>Clarté des consignes</p> <p>Vérification de la compréhension des consignes</p> <p>Vérification du déroulement des opérations</p> <p>Gestion adaptée des relations au sein de l'équipe (difficultés rencontrées, valorisation, ...)</p>	<p>Documents et outils de planification :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan des locaux - Cahier des charges, protocoles, fiches de poste... - Outils informatiques et logiciels adaptés

CAPACITÉ C4 : RÉALISER

COMPÉTENCE C 41 : Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail
<p>Ressources communes :</p> <p>Tous types de locaux</p> <p>Équipements de protection collective et individuelle</p> <p>Cahier des charges</p>

Documents préparatoires à l'activité

Matériels et produits professionnels

Protocoles, procédures fournis ou non

Fiches techniques matériels et produits

Fiches de données de sécurité

Outils de traçabilité des opérations de maintenance

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 411 Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail	Installation rationnelle et conforme Respect des circuits, des circulations Relevé conforme de l'état initial des locaux Remise en ordre conforme à l'état initial ou à la demande Remise en état du poste de travail, des locaux techniques Respect des matériels et des locaux Respect des règles d'ergonomie et de sécurité	Matériel, matériaux souples, consommables et produits Fiches de poste, fiches de liaison, fiches de réception de chantier ... Tout type de signalisation Plan du site
C 412 Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité	Application des procédures et consignes Renseignement conforme d'un bordereau de suivi des déchets Respect des circuits d'évacuation en fonction de la nature des déchets Entreposage conforme	Déchets divers Matériels de collecte et de transport Matériels de traitement des déchets : compacteur, banaliseuse de D.A.S.R.I (déchets d'activités de soins à risques infectieux)... Locaux de stockage

		Prestataires de collecte et de traitement des déchets Procédures Bordereau de suivi des déchets Consignes issues du plan de prévention Réglementation spécifique
--	--	--

COMPÉTENCE C42 : Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant

Ressources communes :

Tous types de locaux et de revêtements

Équipements de protection collective et individuelle

Cahier des charges

Documents préparatoires à l'activité

Matériels et produits professionnels

Protocoles, procédures fournis ou non

Fiches techniques matériels et produits

Fiches techniques des supports à entretenir

Fiches de données de sécurité

Outils de traçabilité des opérations de maintenance

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 421 Réaliser un dépoussiérage manuel (mobilier, sol...)	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie concernant les opérateurs	Matériel de dépoussiérage et d'essuyage humide
C 422 Réaliser un dépoussiérage mécanique		Aspirateurs, aspirobrosseurs, centrales d'aspiration, balayeuses industrielles...

C 423 Réaliser un lavage manuel (sol, vitrerie, parois...)	Prise en compte des contraintes économiques et environnementales	Chariots multiservices, chariots de lavage, équipements associés...
C 424 Réaliser une méthode spray et/ou un lustrage	Prise en compte du développement durable (écogestes, impact des produits...)	Raclettes, mouilleurs, perches télescopiques...
C 425 Réaliser un lavage mécanisé	Respect des procédures, des protocoles, des dosages, des niveaux de consommation...	Monobrosses adaptées
C 426 Réaliser un bionettoyage manuel ou mécanisé	Maîtrise des techniques	Monobrosses adaptées, auto laveuses, aspirateurs à eau ou mixte, nettoyeurs vapeur...
	Prise en compte de la coactivité	Chariots multiservices, chariots de lavage, équipements associés, monobrosses adaptées, nettoyeurs vapeur, canons à mousse...
	Respect de la circulation des personnes	Protocoles de mise en œuvre des méthodes combinées et séparées
	Respect de la planification	
	Respect du temps alloué	
	Renseignement des documents de traçabilité	

COMPÉTENCE C43 : Mettre en œuvre des opérations de remise en état

Ressources communes :

Tous types de locaux et de revêtements

Équipements de protection collective et individuelle

Cahier des charges

Documents préparatoires à l'activité

Matériels et produits professionnels

Protocoles, procédures fournis ou non

Fiches techniques matériels et produits

Fiches techniques des supports à entretenir		
Fiches de données de sécurité		
Outils de traçabilité des opérations de maintenance		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 431 Réaliser un décapage de sol	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie concernant les opérateurs	Monobrosses, autolaveuses adaptées (décapage à sec, au mouillé...) Aspirateurs à eau...
C 432 Réaliser une protection de sol	Prise en compte des contraintes économiques et environnementales (développement durable)	Matériel d'application des protections
C 433 Remettre en état un revêtement textile	Respect des procédures, des protocoles Maîtrise des techniques Prise en compte de la coactivité	Monobrosses, autolaveuses adaptées (spray moquette, shampooing au mouillé, shampooing à la mousse sèche...) Injecteurs extracteurs Rotocleaners...
C 434 Réaliser un nettoyage à la vapeur	Respect de la circulation des personnes	Nettoyeurs vapeur
C 435 Réaliser un entretien avec le nettoyeur haute pression	Respect de la planification (temps alloué...)	Nettoyeurs haute pression
C 436 Réaliser des techniques spécifiques de remise en état des marbres, parquets, céramiques, tomettes, pierres naturelles...	Renseignement des documents de traçabilité	Monobrosses, autolaveuses adaptées Ponçuses, bordeuses ...

COMPÉTENCE C44 : Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques (zones à risques)

Ressources communes :

Établissements ou zones à contraintes de contaminations (zones à risques)

Équipements de protection collective et individuelle

<p>Matériels et produits professionnels</p> <p>Protocoles, procédures fournis</p> <p>Guides de bonnes pratiques</p> <p>Normes</p> <p>Fiches techniques matériels et produits</p> <p>Fiches de données de sécurité</p> <p>Outils de traçabilité des opérations de maintenance</p>		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 441 Revêtir la tenue spécifique	<p>Attitude et comportement adaptés et rigoureux</p> <p>Gestuelle maîtrisée</p> <p>Respect des contraintes liées aux zones à risques: procédures d'approvisionnement, de nettoyage, de contrôles...</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Protocole d'habillage et de déshabillage</p> <p>Sas et banc d'habillage, tapis adhésif...</p>
C 442 Approvisionner la zone d'intervention	<p>Respect des flux</p> <p>Respect des circuits</p> <p>Renseignement des documents de traçabilité</p> <p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie</p> <p>Prise en compte des contraintes économiques et environnementales</p> <p>Prise en compte du développement durable (écogestes, impact des produits....)</p>	<p>Matériels de nettoyage, bionettoyage, décontamination (élimination des contaminants biologiques, chimiques et particuliers) stérilisation spécifique au secteur</p> <p>Consommables spécifiques au secteur</p> <p>Équipement de filtration absolue</p> <p>Protocoles : mise à blanc, mise à gris, de qualification d'une zone</p> <p>...</p>
C 443 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage		
C 444 Mettre en œuvre les techniques d'ultrapropreté adaptées au site		
<p>- techniques courantes</p> <p>- mise à blanc</p> <p>- mise à gris</p>		

COMPÉTENCES C45 : Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux

Ressources communes :

Locaux spécifiques

Dispositifs médicaux démontables ou non, immergeables ou non ou autres matériels à stériliser

Équipements de protection collective et individuelle

Protocoles, procédures

Fiches techniques matériels et produits

Fiches de données de sécurité

Documents de traçabilité

Outils informatiques (lecteurs optiques) et logiciels adaptés

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
<p>C 451 Pré-désinfecter les matériels, les dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée Respect du protocole</p> <p>Respect des règles de prévention des risques biologiques et chimiques</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Produits pré-désinfectants</p> <p>Bacs de pré-désinfection</p> <p>Chariots</p> <p>Station de dilution automatique, borne de vidange</p>
<p>C 452 Collecter, transporter et distribuer les dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Respect des protocoles</p> <p>Respect des circuits et des horaires pour les matériels souillés et stériles</p> <p>Entretien conforme des équipements de transport</p> <p>Respect des règles de prévention des risques (biologiques, physiques)</p>	<p>Chariots, armoires de transport, bacs, véhicules...</p> <p>Lieux de stockage du matériel stérile (arsenal)</p> <p>Bacs de pré-désinfection</p> <p>Station de lavage des chariots, armoires, bacs...</p> <p>Détergent</p> <p>Détergent désinfectant</p>

	<p>Préparation conforme de la commande</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	
<p>C 453 Réceptionner, trier les dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Respect des protocoles</p> <p>Vérification quantitative et qualitative des matériels à stériliser</p> <p>Tri adapté au mode de lavage</p> <p>Respect des règles de prévention des risques (biologiques, physiques)</p> <p>Contrôle des documents de traçabilité et enregistrement</p> <p>Conduite adaptée face à un matériel à risque A.T.N.C (agent transmissible non conventionnel)</p>	<p>Dispositifs médicaux thermosensibles, thermorésistants, démontables, immergeable ou non ; présentant un risque A.T.N.C</p> <p>Locaux, matériels et produits d'inactivation chimique si risque A.T.N.C</p>
<p>C 454 Effectuer le nettoyage manuel des matériels, des dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Respect des protocoles</p> <p>Respect des dosages et des temps d'action</p> <p>Respect de la marche en avant</p> <p>Lavage, rinçage et séchage adaptés au matériel</p> <p>Vérification de la qualité du séchage</p>	<p>Bacs de lavage, accessoires de lavage (brosses, écouvillons...)</p> <p>Détergents pour D.M</p> <p>Eau de qualité adaptée</p> <p>Pistolet à air comprimé</p> <p>Bac à ultra-sons</p> <p>Armoires de séchage</p>

	<p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	
<p>C 455 Effectuer le nettoyage mécanisé et le séchage des matériels, des dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Identification des lots réceptionnés</p> <p>Respect des protocoles</p> <p>Respect de la marche en avant</p> <p>Chargement correct des laveurs</p> <p>Choix adapté des paniers</p> <p>Sélection adaptée des cycles de lavage</p> <p>Rinçage et séchage adaptés</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Laveurs désinfecteurs, tunnels de lavage désinfection</p> <p>Armoire de séchage</p> <p>Détergents, liquide de rinçage...</p> <p>Pistolet à air comprimé</p> <p>Tests d'efficacité du lavage</p> <p>Tests de souillures résiduelles</p>
<p>C 456 Recomposer les plateaux et sets de soin</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Identification correcte des DM</p> <p>Vérification de la propreté, de la siccité et de la fonctionnalité des DM</p> <p>Respect des protocoles de reconstitution</p> <p>Remontage correct des DM</p> <p>Recomposition conforme des sets, plateaux, boîtes...</p>	<p>Plateaux, conteneurs, cassettes, sets de soin...</p> <p>Base de données des D.M</p> <p>Descriptif des plateaux, sets de soin à reconstituer</p> <p>Instruments de remplacement</p> <p>Instruments de mesure et de contrôle (pied à coulisse, luxmètre, règle, loupe éclairante et/ou binoculaire...)</p> <p>Accessoires de reconstitution</p> <p>Lubrifiant</p>

	<p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	
<p>C 457 Conditionner les matériels, les dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Conditionnements adaptés aux procédés de stérilisation et aux exigences des services</p> <p>Respect des protocoles</p> <p>Vérification de l'intégrité du conditionnement</p> <p>Identification correcte des conditionnements</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Conditionnement : conteneurs, papier, sachets...</p> <p>Thermosoudeuse</p> <p>Tests de contrôle de la thermosoudeuse</p> <p>Etiqueteuses manuelle ou informatisée</p> <p>Plomb de verrouillage, ruban adhésif, filtres...</p>
<p>C 458-A Mettre en œuvre les opérations de stérilisation de matériels, les dispositifs médicaux</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Vérification de la fonctionnalité de l'appareil</p> <p>Respect des protocoles, des cycles de stérilisation</p> <p>Respect des règles de chargement et de déchargement</p> <p>Sélection correcte du cycle en fonction de la composition de la charge</p> <p>Respect des règles de prévention des risques de brûlures</p> <p>Vérification des paramètres et des tests de conformité de la stérilisation</p>	<p>Stérilisateurs</p> <p>Dispositifs de contrôle du procédé physico-chimique ou électronique</p> <p>Capteurs de température et de pression autonomes</p> <p>Enregistreur et dispositifs de supervision du stérilisateur</p> <p>Indicateurs</p> <p>Chariots de chargement et embases</p> <p>Dossier de stérilisation (enregistrements, graphiques...)</p> <p>Etiqueteuses manuelle ou informatisée</p>

	<p>Conduite adaptée en cas de non conformité</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	
<p>C 458 -B Effectuer la désinfection des dispositifs médicaux non stérilisables</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Respect des protocoles adaptés au niveau de risque du dispositif médical</p> <p>Respect de la marche en avant</p> <p>Test d'étanchéité de la gaine conforme</p> <p>Vérification de la qualité du séchage</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Bacs de trempage, accessoires de lavage (écouvillons...)</p> <p>Machine à laver et à désinfecter les endoscopes</p> <p>Station de désinfection avec pompe de circulation</p> <p>Désinfectants</p> <p>Eau de qualité adaptée</p> <p>Pistolet à air comprimé</p> <p>Armoire de séchage</p> <p>Armoire de stockage</p>
<p>C 459 Stocker les matériels, les dispositifs médicaux stériles et préparer la commande pour un client</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Respect des règles de manutention et de stockage des conditionnements stériles</p> <p>Vérification de l'état des stocks et signalement des besoins</p> <p>Préparation de la commande conforme</p> <p>Conduite adaptée en cas de non conformité</p> <p>Validation de l'opération et renseignement des documents de traçabilité</p>	<p>Matériel de stockage</p> <p>Lots de D.M stériles et conditionnés</p> <p>Caisses et matériel de transport</p>

COMPÉTENCES C46 : Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 461 Entretien des équipements, des matériels et des accessoires	<p>Contrôle quantitatif et qualitatif du matériel</p> <p>Choix adapté des procédures d'entretien</p> <p>Respect de l'intégrité des matériels</p> <p>Respect du rangement du matériel et du local de stockage</p>	<p>Local d'entretien, de stockage</p> <p>Équipements, matériels et accessoires à entretenir</p> <p>Procédures d'entretien, de maintenance fournies ou non</p> <p>Fiches de stocks, notices techniques</p>
C 462 Assurer la maintenance des matériels et des accessoires	<p>Identification des opérations de maintenance</p> <p>Exécution conforme de la maintenance courante et /ou identification de l'intervenant compétent</p> <p>Matériel remis en état de bon fonctionnement</p>	<p>Petit outillage, pièces de rechange (lames de caoutchouc, écrous...)</p> <p>Fournisseurs, services techniques, prestataires...</p>
C 463 Enregistrer et suivre les opérations de maintenance	<p>Exactitude des enregistrements</p> <p>Suivi effectif des opérations de maintenance, traçabilité</p>	<p>Notices techniques, tableaux de bord...</p>

CAPACITÉ C5 : CONTRÔLER

COMPÉTENCES C51 : Évaluer l'efficacité de l'activité		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 511 Contrôler son travail	<p>Vérification des matériels, des produits, des dosages ...</p> <p>Identification et appréciation des critères de qualité</p>	<p>Matériels, produits...</p>
C 512 Contrôler le travail de l'équipe		<p>Procédures,</p> <p>Planning des opérations</p> <p>Procédure</p>

	<p>Remédiation pertinente en cours d'activité</p> <p>Choix pertinent des méthodes de contrôle</p> <p>Vérification du respect des procédures, des techniques, des circuits, de la coactivité...</p> <p>Respect du planning, des délais impartis, des étapes de travail</p> <p>Vérification de l'application des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Vérification de la prise en compte du développement durable</p> <p>Attitude d'autocontrôle</p>	<p>Cahier des charges</p> <p>Fiches de postes, d'audit du personnel, de non conformité, d'action corrective...</p>
--	--	--

COMPÉTENCES C52 : Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 521 Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies	<p>Choix adapté ou application de méthodes visuelles ou normalisées</p> <p>Identification des points de contrôle</p> <p>Respect du plan d'échantillonnage</p> <p>Maîtrise des techniques de contrôle</p> <p>Respect des procédures</p> <p>Choix et renseignement d'un outil de traitement des données</p>	<p>Outils de contrôles : boîtes contact, lames gélosées, papier pH, ATPmètre, brillancemètre, patin d'empoussièremment, compteur de particules, biocollecteur...)</p> <p>Plan d'échantillonnage</p> <p>Protocole de qualification de salle propre</p> <p>Graphiques d'enregistrement, indicateurs physico-chimiques de stérilisation...</p>

<p>C 522 Proposer des solutions correctives au regard des résultats</p>	<p>Interprétation exacte des contrôles réalisés</p> <p>Identification des écarts entre l'attendu et le réalisé</p> <p>Analyse des causes de non conformité</p> <p>Propositions de solutions pertinentes</p>	<p>Procédures de contrôle</p> <p>Extraits du cahier des charges, normes, critères de qualité...</p> <p>Relevés d'observations</p> <p>Outil informatique et logiciels adaptés</p>
<p>C 523 Enregistrer les résultats des contrôles qualité</p>	<p>Documents renseignés et enregistrés avec rigueur</p>	<p>Outils de traitement des données (graphique, tableau de bord...)</p> <p>Outils d'analyse (diagramme causes-effets...)</p> <p>Documents d'enregistrement, de traçabilité</p>

CAPACITÉ C6 : COMMUNIQUER

COMPÉTENCE C61 : Communiquer avec les partenaires internes ou externes		
Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
<p>C 611 Adopter une posture professionnelle</p>	<p>Repérage exact de sa fonction dans l'entreprise, le service, la collectivité</p> <p>Posture professionnelle adaptée à la situation</p> <p>Aptitude à mettre en valeur l'image de marque de l'entreprise</p> <p>Traitement des demandes, des réclamations, des urgences en fonction de sa qualification</p>	<p>Tous moyens et outils de communication</p> <p>Organigrammes hiérarchiques et fonctionnels des entreprises, services, collectivités</p> <p>Charte qualité, plaquettes de présentation de l'entreprise</p> <p>Charte et plan d'action développement durable</p>
<p>C 612 Produire, transmettre et recevoir un message, des informations</p>	<p>Identification exacte de l'interlocuteur</p>	<p>Tenues professionnelles</p>

	<p>Choix adapté du canal de communication</p> <p>Pertinence et clarté du message</p> <p>Utilisation d'un vocabulaire technique adapté</p> <p>Qualité de l'écoute</p> <p>Compte rendu précis des informations, activités, résultats...</p> <p>Transmission correcte et adaptée d'informations</p>	<p>Documents de traçabilité, de liaison...</p> <p>Sites Internet</p> <p>Liste des partenaires (clients, fournisseurs, services...)</p> <p>Destinataires : personnels de l'équipe, hiérarchie...</p>
C 613 Rendre compte à sa hiérarchie	<p>Renseignement correct des documents professionnels (pointage, documents de liaison, etc.)</p> <p>Signalement opportun d'une situation difficile</p>	
C 614 Rédiger ou renseigner des documents professionnels	<p>Qualité de la rédaction et du contenu</p> <p>Précision, soin des renseignements fournis</p>	

SAVOIRS ASSOCIÉS

S1 - Connaissance de l'environnement professionnel

S1 - 1 Secteurs professionnels d'intervention	
Connaissances	Limites d'exigences
<p>1.1 Structure des organisations (entreprises, collectivités, services...)</p> <p>Structure, fonctions et services</p> <p>Organigrammes de la structure (hiérarchique et fonctionnel)</p>	<p>Caractériser les organisations représentatives des secteurs professionnels du diplôme</p> <p>Repérer leurs principales fonctions</p> <p>Identifier les principaux services et leurs attributions</p>

<p>Partenaires externes : clients, fournisseurs, administrations...</p> <p>Prestataires de service, sous-traitants</p> <p>Internalisation, externalisation des services</p> <p>1.2 Secteurs professionnels</p> <p>Entreprises de propreté</p> <p>Établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires</p> <p>Collectivités : établissements scolaires, logements collectifs...</p> <p>Entreprises à contraintes de contaminations particulières, biologiques ou chimiques : industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...</p> <p>Entreprises de stérilisation et services assurant la stérilisation pour les établissements de soins</p> <p>1.3 Spécificités des secteurs professionnels</p> <p>1.3.1 Entreprises de propreté</p> <p>Intervention dans une entreprise extérieure</p> <p>Aménagement des locaux</p> <p>Coactivité : description et dispositions réglementaires</p> <p>Services associés</p> <p>1.3.2 Établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires</p> <p>Zones à risques</p> <p>Conception des locaux et nettoyabilité, circuits</p> <p>Contraintes d'hygiène dans les locaux spécifiques (chambre d'hospitalisation,</p>	<p>Repérer le rôle des principaux acteurs</p> <p>Situer les équipes de propreté, d'hygiène, de stérilisation dans les différentes structures</p> <p>Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services</p> <p>Identifier les liens existant entre les différents services et avec les partenaires externes</p> <p>Définir les notions de prestataire, de service et de client</p> <p>Différencier internalisation et externalisation des services</p> <p>Distinguer les différents secteurs professionnels</p> <p>Pour chaque secteur professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - indiquer et caractériser la fonction spécifique et le secteur d'activité - repérer les conventions collectives concernées - citer les principaux métiers en lien avec le diplôme préparé et les situer dans les conventions collectives concernées <p>Justifier l'intérêt de l'état des lieux et préciser ses composantes</p> <p>Justifier les modalités d'intervention de l'entreprise prestataire</p> <p>Justifier les règles d'aménagement du local dédié à l'entreprise prestataire</p> <p>Définir et illustrer la coactivité</p> <p>Dans les différentes situations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les responsabilités et les obligations respectives de l'entreprise utilisatrice et de l'entreprise intervenante
---	---

<p>unité de soin, bloc opératoire, services de stérilisation ...)</p> <p>Lutte contre les infections nosocomiales</p> <p>1.3.3 Milieux de travail à contraintes de contaminations biologiques, chimiques et particulières (bloc opératoire, industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro électroniques, spatiales...)</p> <p>Locaux à risques de contamination, salles propres</p> <p>Caractéristiques des salles propres</p>	<p>- repérer dans le cahier des charges les éléments relatifs à la coactivité</p> <p>Repérer des exemples de services associés dans le secteur concerné</p> <p>Identifier les atouts des services associés pour l'entreprise de propreté</p> <p>Définir une zone à risques</p> <p>Mettre en relation la classification des zones à risques avec la fréquence et la nature des interventions</p> <p>Situer les différents services dans la classification des zones à risques en milieu hospitalier</p> <p>Distinguer précautions standards et complémentaires d'hygiène, isolement septique et protecteur</p> <p>Indiquer les principales mesures réglementaires destinées à faciliter le nettoyage des locaux</p> <p>Justifier la conception des locaux et l'organisation des circuits</p> <p>Justifier les modalités d'intervention au regard des contraintes d'hygiène</p> <p>Mettre en évidence les enjeux des activités de bionettoyage par rapport aux patients</p> <p>Présenter l'organisation de la lutte contre les infections nosocomiales à l'échelon national et local</p> <p>Définir le comité de lutte contre les infections nosocomiales (C.L.I.N), l'équipe opérationnelle d'hygiène (E.O.H), indiquer leur composition, leurs rôles et fonctions</p> <p>Énoncer les indicateurs du tableau de bord des infections nosocomiales et commenter les résultats d'un établissement de soins</p>
---	--

	<p>Définir les milieux de travail à contraintes de contaminations, illustrer par quelques exemples</p> <p>Identifier les différentes activités ou productions à risques</p> <p>Caractériser les contaminants biologiques, chimiques, particuliers</p> <p>Définir les termes salle propre</p> <p>Identifier les classes d'empoussièrement en référence aux normes</p> <p>Identifier les sources de contaminations</p> <p>Présenter les caractéristiques des salles propres</p> <p>Décrire et justifier les équipements spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sas, banc d'habillage, tapis adhésif... - matériaux de surfaces, - traitement de l'air : centrale de traitement de l'air, filtres et gaines, flux laminaire et turbulent, cascades de surpression, sorbonne... <p>Justifier la conception des locaux et l'organisation des circuits au regard des contraintes de contamination, de réglementation...</p>
Exigences d'intervention	<p>Énoncer les exigences liées à l'utilisation et à l'entretien de ces enceintes</p> <p>Justifier les différents types de protocoles : mise à blanc, mise à gris, de qualification d'une zone, procédures d'approvisionnement...</p> <p>Justifier les modalités d'intervention au regard du risque de contamination et de la réglementation (guides des bonnes pratiques, Paquet hygiène ...)</p>

	Mettre en évidence les enjeux des activités de nettoyage par rapport à la production, aux usagers...
<p>1. 4 Gestion du travail et coût des prestations</p> <p>1.4.1 Optimisation de la production ou de la prestation de service :</p> <p>Nature des tâches et qualification professionnelle</p> <p>Organisation d'une équipe de travail</p> <p>Cadences</p> <p>Régulation du travail</p> <p>Planning</p> <p>Analyse fonctionnelle d'une tâche</p> <p>Organisation dans le temps</p> <p>1.4.2 Coûts des prestations et des services</p> <p>Principaux éléments participant à l'élaboration du prix de revient</p> <p>Dépenses directes fixes ou variables</p> <p>Dépenses indirectes fixes ou variables</p>	<p>Repérer les éléments à prendre en compte pour optimiser la production ou la prestation de service</p> <p>Justifier le rôle de chaque membre de l'équipe en fonction de sa qualification ou de ses compétences</p> <p>Justifier une organisation au regard de la dotation horaire, des moyens matériels et des ressources humaines</p> <p>Énumérer les éléments à prendre en compte pour organiser son travail, rédiger une fiche de poste, une gamme opératoire</p> <p>Justifier les choix d'organisation et les moyens mis en œuvre en fonction des contraintes, du cahier des charges...</p> <p>Définir le prix de revient</p> <p>Identifier les principaux éléments participant à l'élaboration du prix de revient des prestations et des services</p> <p>Formuler des propositions susceptibles de réduire les prix de revient des prestations et des services</p>

S1 - 2 Communication professionnelle et animation d'une équipe	
Connaissances	Limites d'exigences
<p>2.1 Diversité et enjeux de la communication professionnelle</p> <p>Situations, enjeux, formes et outils de communication</p> <p>Facteurs influençant la communication</p>	<p>Analyser ou justifier des situations de communication professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier la diversité des formes de communication - identifier les outils et la diversité des canaux de la communication externe et interne

	<p>- analyser les enjeux de la communication à l'interne et à l'externe (image de marque, fidélisation...)</p> <p>Identifier les attitudes et techniques facteurs d'une communication efficace</p> <p>Repérer les freins à la communication</p>
<p>2.2 Communication écrite</p> <p>Situations de communications écrites, objectifs</p> <p>Supports et modes de transmission</p> <p>Règles à respecter, critères d'efficacité</p>	<p>Identifier les situations impliquant un écrit et les justifier</p> <p>Repérer les objectifs de la communication écrite et les destinataires</p> <p>Présenter les supports de transmission (courriers, courriels, consignes, compte rendus, rapports, documents de liaison,...) et justifier leur intérêt</p> <p>Justifier le choix d'un mode de transmission (courriel, réseaux,...)</p> <p>Identifier les règles à respecter pour rédiger un courriel, une note interne, un compte rendu...</p> <p>Identifier les critères d'efficacité d'un écrit professionnel</p>
<p>2.3 Communication orale</p> <p>Situations de communication orale :</p> <p>- situation d'accueil, communication téléphonique, transmission orale d'informations à son équipe, aux clients, à sa hiérarchie, traitement d'une réclamation...</p> <p>- situations de négociation : recherche d'un accord, gestion de conflits, situations à problèmes...</p> <p>Critères d'efficacité</p> <p>2.4 Posture professionnelle</p> <p>2.5 Conduite de l'animation d'une équipe</p>	<p>Analyser et justifier les diverses situations de communication orale</p> <p>Repérer les causes d'un désaccord, d'un conflit ou de l'émergence d'un problème</p> <p>Justifier les méthodes, les attitudes à mettre en œuvre dans une négociation, une situation conflictuelle, une situation à risques</p> <p>Identifier les critères d'une communication orale efficace</p> <p>Repérer sa fonction dans l'entreprise, la collectivité, le service</p> <p>Justifier les attitudes valorisant l'image de marque de l'entreprise, de la collectivité, les relations professionnelles</p>

<p>Animation d'une équipe sur chantier ou sur site</p> <ul style="list-style-type: none"> - rôles et qualités de l'animateur, du chef d'équipe - modes d'animation - situation de formation <p>Conduite de réunions en tant que chef d'équipe</p> <ul style="list-style-type: none"> - finalités des réunions - éléments facilitant la conduite d'une réunion - modalités de préparation, de conduite d'une réunion <p>2.6 Ressources professionnelles et veille documentaire</p> <p>Ressources techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sites Internet et logiciels professionnels... - Publications professionnelles - Documents entreprise : fichiers clients et fournisseurs, documents de gestion, cahier des charges, fiches de postes, protocoles, fiches techniques... <p>Ressources juridiques, réglementaires, normatives des différents secteurs professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - code du travail, code de l'environnement - normes, conventions, chartes - guides de bonnes pratiques... 	<p>Justifier l'intérêt de respecter les règles de l'entreprise, de la collectivité...</p> <p>Justifier les modes d'animation d'une équipe, d'une réunion (directif, participatif)</p> <p>Identifier les caractéristiques des membres d'une équipe</p> <p>Justifier le choix des supports et des méthodes en fonction des objectifs poursuivis</p> <p>Citer les facteurs qui conditionnent la réussite d'une activité d'animation, de formation</p> <p>Indiquer les principales ressources professionnelles</p> <p>Justifier la finalité, l'intérêt des principaux documents techniques, l'intérêt de l'archivage</p> <p>Justifier les classements possibles des différentes ressources</p> <p>Indiquer les moyens et les ressources qui permettent d'assurer une veille technologique et réglementaire</p> <p>Repérer la ressource adaptée en réponse à une demande</p>
--	---

S1 - 3 Contrôle de la qualité	
Connaissances	Limites d'exigences

<p>3.1 Méthodes de contrôle</p> <p>Contrôle qualité</p> <p>Méthodes de contrôle : visuelle ou normalisée, physique, chimique, microbiologique, biochimique</p> <p>Autocontrôle</p> <p>Echantillonnage</p> <p>Traçabilité</p> <p>Outils de contrôle et de mesure</p> <ul style="list-style-type: none"> - pHmètre - échelle de Bacharach - brillancemètre - patin de mesure d'empoussièrement - compteur de particules - contrôles microbiologiques - biocollecteur - ATPmètre - ... <p>Indicateurs qualité de l'équipe, du service, de l'entreprise, de la collectivité...</p> <p>3.2 Démarche qualité</p> <p>Intérêts et objectifs de la qualité</p> <p>Procédure qualité</p> <p>Conséquences de la non-conformité, de la non-qualité</p> <p>Résolution de la non-conformité</p>	<p>Déterminer les critères à contrôler et les méthodes de contrôle au regard d'un cahier des charges ou d'une procédure interne</p> <p>Justifier le choix de la méthode de contrôle appropriée</p> <p>Définir l'autocontrôle et justifier son intérêt</p> <p>Définir les termes critère et indicateur</p> <p>Définir un échantillon, un plan d'échantillonnage et un lot</p> <p>Calculer la moyenne et l'écart type d'un échantillon de mesures</p> <p>Représenter graphiquement l'évolution des résultats qualité de l'équipe ou du service</p> <p>Caractériser une zone d'ombre</p> <p>Définir la traçabilité</p> <p>Déterminer les composantes de la traçabilité</p> <p>Justifier la traçabilité des résultats</p> <p>Indiquer le devenir des informations collectées</p> <p>En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques et/ou de microbiologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - énoncer le principe de fonctionnement des différents outils de contrôle - justifier le choix des outils de contrôle - justifier les procédures appliquées - énoncer les critères et indicateurs de réussite <p>Analyser des indicateurs qualité (tableau de bord, graphiques...) dans les différents secteurs</p>
--	--

<p>3.3 Assurance qualité et certification</p> <p>Définitions, normes de certification</p> <p>Audit interne et externe</p>	<p>Distinguer les niveaux cibles, les niveaux d'alerte et d'action</p> <p>Définir la qualité</p> <p>Justifier l'intérêt de la démarche qualité pour l'entreprise</p> <p>Identifier les objectifs de la qualité</p> <p>Définir une procédure qualité</p> <p>Justifier l'importance de son respect</p> <p>Déterminer les conséquences de la non-conformité, de la non-qualité : conséquences humaines, coûts directs, coûts induits, indicateurs sociaux...</p> <p>Énoncer la méthodologie du diagramme cause-effet</p> <p>Interpréter un diagramme cause-effet</p> <p>Hiérarchiser les causes de non-conformité</p> <p>Proposer des actions correctives pertinentes</p> <p>Définir assurance qualité et certification</p> <p>Énoncer les principales normes de certification en lien avec les secteurs professionnels concernés (ISO, NF...)</p> <p>Distinguer audit interne et externe</p> <p>Préciser l'intérêt des audits</p>
---	---

S1 - 4 Santé et sécurité au travail	
Connaissances	Limites d'exigences
<p>4.1 Hygiène des personnels</p> <p>Hygiène personnelle et microbiote (flore) cutané</p>	<p>Définir la contamination manuportée</p> <p>Différencier flore résidente et flore transitoire</p>

<p>Lavage simple, désinfection des mains (friction hydro-alcoolique...)</p> <p>Produits et matériels utilisés pour le lavage des mains</p> <p>4.2 Tenue professionnelle</p> <p>Rôle de la tenue professionnelle</p> <p>Caractéristiques des éléments constitutifs de la tenue professionnelle</p> <p>Critères de choix de la tenue professionnelle</p> <p>Procédures d'habillage et de déshabillage</p> <p>4.3. Sécurité et santé dans le milieu professionnel</p> <p>Différents documents de sécurité et de prévention : plan de prévention, document unique, registre en hygiène et sécurité, fiches de données de sécurité, fiches toxicologiques des produits, compte-rendu de C.H.S.C.T, documents de suivi des contrôles, cahier des charges...</p> <p>Règlementation en hygiène, sécurité et santé au travail : code du travail, normes, bonnes pratiques</p> <p>Signalisation en matière de sécurité : balisage des chantiers, pictogrammes spécifiques (locaux, étiquetage, code couleur, plan d'évacuation...)</p> <p>Accidents du travail et maladies professionnelles spécifiques aux secteurs : statistiques, exemples et analyse, démarches à accomplir dans l'entreprise...</p> <p>Surveillance médicale du personnel : vaccinations obligatoires et conseillées, visites médicales</p> <p>Information et formation du personnel à la sécurité : obligations de l'employeur, du salarié, réglementations, plan de formation</p>	<p>Justifier l'importance des règles d'hygiène corporelle</p> <p>Mettre en relation le degré d'hygiène recherché et la technique appliquée</p> <p>Décrire et justifier les différentes étapes de l'hygiène des mains</p> <p>Justifier l'importance de l'hygiène des mains selon le secteur professionnel</p> <p>Justifier l'équipement du poste de lavage des mains</p> <p>Indiquer les différents produits d'hygiène des mains et énoncer leurs modalités d'utilisation</p> <p>Mettre en relation le degré de protection recherché et les caractéristiques de la tenue en fonction de l'activité</p> <p>Justifier le choix de la tenue</p> <p>Indiquer et expliquer les différents rôles de la tenue professionnelle (cf. microbiologie, risques professionnels...)</p> <p>Caractériser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les durées d'usage - les éléments constitutifs - les matériaux utilisés - le traitement éventuel <p>Indiquer les critères de choix d'une tenue professionnelle (techniques, ergonomiques, économiques, réglementaires ou normatifs : pictogrammes...)</p> <p>Indiquer les secteurs concernés par ces procédures</p> <p>Justifier les étapes des procédures d'habillage et de déshabillage</p>
--	---

	<p>Expliquer les conséquences du non respect des procédures</p> <p>Identifier et indiquer le rôle des documents relatifs à la sécurité et à la prévention dans l'entreprise</p> <p>Indiquer les principaux objectifs des textes réglementaires de la profession</p> <p>Justifier le rôle et l'importance des différentes signalisations</p> <p>Recenser les principaux accidents du travail et maladies professionnelles dans les différents secteurs professionnels</p> <p>Justifier les démarches : obligation de faire les déclarations d'accident du travail</p> <p>Analyser les causes, proposer et justifier des solutions de prévention (intrinsèques, collectives, individuelles)</p> <p>Identifier les différents acteurs de la prévention et leur rôle</p> <p>Définir vaccination et sérothérapie</p> <p>Présenter les différents vaccins et le calendrier vaccinal Justifier les rappels pour certains vaccins</p> <p>Justifier les vaccinations obligatoires et conseillées selon les secteurs d'activités</p> <p>Énoncer et justifier les obligations de l'entreprise ou du service en matière de sécurité</p> <p>Justifier la formation du personnel à la prévention et à la sécurité</p>
<p>4.4. Risques professionnels et moyens de prévention</p> <p>4.4.1. Démarche de prévention</p>	<p>Présenter les principes généraux de la prévention</p> <p>(Art L412-2 du Code du travail)</p>

4.4.2. Étude ergonomique de quelques situations de travail

4.4.3. Risques spécifiques au secteur professionnel

- risques liés à l'activité physique de l'opérateur

- risque chimique

- risque incendie/explosion

- risque biologique

- risque électrique

- risque mécanique

- risques liés à la coactivité

Repérer le rôle des différents acteurs dans la mise en œuvre de la prévention

Justifier l'intérêt pour l'entreprise de s'impliquer dans une démarche de prévention

Analyser des postes de travail, repérer les risques

Pour chaque risque étudié :

- analyser la situation

- repérer et définir les risques

- rechercher les causes et les conséquences

- proposer des solutions préventives adaptées

Présenter les facteurs entraînant des gestes et postures contraignants

Expliquer les conséquences physiologiques sur l'organisme : troubles musculo-squelettiques, lombalgies, fatigue musculaire, atteintes de l'appareil locomoteur...

Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : prise en compte des principes de sécurité physique et d'économie d'effort, utilisation des aides techniques à la manutention, aménagement des postes et des horaires de travail, formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (formation P.R.A.P. conseillée) ...

Identifier les voies de pénétration des produits chimiques.

Expliquer les effets physiologiques liés à l'exposition aux produits chimiques

Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : conception des locaux, systèmes de ventilation, choix et

précautions d'utilisation des produits chimiques, Valeur Limite d'Exposition (V.L.E) et Valeur Moyenne d'Exposition (V.M.E), E.P.I spécifiques, fiches de données de sécurité (F.D.S)...

Définir le risque incendie

Repérer les facteurs de déclenchement et de propagation d'un incendie (triangle du feu)

Proposer et justifier des mesures de prévention ; équipements de lutte contre l'incendie (extincteurs), matériaux isolants, porte coupe-feu, plan d'évacuation, précautions d'utilisation des produits inflammables, explosifs...

Inventorier les origines du risque biologique (chaîne de transmission...)

Expliquer les effets et conséquences sur l'organisme Justifier la procédure à suivre en cas d'accident d'exposition au sang (A.E.S)

Proposer et justifier les moyens de prévention intégrée, collective et individuelle : précautions d'hygiène, E.P.I, précautions de transport et d'utilisation des matériels souillés, gestion des déchets D.A.S.R.I, signalisation, formation des personnels...

Définir le risque électrique

Expliquer les effets physiologiques

Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : sécurité des appareils électriques (normes), qualité de la maintenance, précautions d'utilisation, E.P.I

Justifier les limites de son intervention par rapport au niveau d'habilitation requis...

Définir le risque mécanique

	<p>Expliquer les effets sur l'organisme</p> <p>Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle :</p> <p>équipements divers pour travail en hauteur, E.P.I spécifiques...</p> <p>Définir les risques liés à la coactivité</p> <p>Indiquer les conséquences</p> <p>Proposer et justifier des mesures de prévention</p>
--	---

S1 - 5 Activités professionnelles et développement durable	
Connaissances	Limites d'exigences
<p>5.1. Enjeux du développement durable</p> <p>Enjeux économiques</p> <p>Enjeux sociaux</p> <p>Enjeux environnementaux</p> <p>5.2. Impact de l'activité professionnelle et mesures préventives</p> <p>Empreinte écologique</p> <p>Conséquences sur la qualité de l'air</p> <p>Conséquences sur les ressources et la qualité de l'eau</p> <p>Conséquences sur la production de déchets</p> <p>Conséquences sur les ressources énergétiques</p> <p>Références, normes et réglementations, internationales, européennes et nationales</p> <p>Eco-gestes</p>	<p>Définir le développement durable</p> <p>Préciser les principaux enjeux du développement durable et les illustrer à l'aide d'exemples empruntés au milieu professionnel</p> <p>Identifier la responsabilité sociétale d'une organisation (entreprise, collectivité, services...) notamment</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans les relations avec les clients (qui peuvent avoir des exigences sociales et environnementales dans leurs appels d'offres), - dans les relations avec les fournisseurs et les sous-traitants - dans les relations avec les autres parties prenantes <p>Définir écosystème, biotope et biocénose, biodiversité</p> <p>Décrire les mécanismes de dispersion et de concentration des polluants dans les écosystèmes</p>

Charte et plans d'action développement durable au sein de l'entreprise

Définir l'empreinte écologique

Pour les activités professionnelles concernées :

- lister les principaux types de polluants et indiquer leurs sources
- expliquer les conséquences sur l'environnement, l'économie et la santé
- analyser et comparer l'impact environnemental, économique et social des activités et des méthodes mises en œuvre
- justifier les mesures préventives : éco-gestes, politiques d'entreprise, choix des techniques, de l'organisation du travail, réglementation...

Présenter succinctement les effets des pollutions et des émissions sur la qualité de l'air (réchauffement climatique, destruction de la couche d'ozone, smogs, pluies acides...) en lien avec le cycle du carbone

Préciser l'impact du confinement

Interpréter des mesures, des relevés de qualité de l'air

Proposer et justifier les mesures préventives

Présenter succinctement les effets des pollutions sur la qualité de l'eau (eutrophisation anthropique...) en lien avec les cycles de l'eau, de l'azote et du phosphore

Justifier les traitements des eaux et en indiquer les limites

Proposer et justifier les mesures préventives

Présenter les conséquences environnementales, économiques et sociales liées à la production de déchets

	<p>Proposer et justifier les mesures préventives (tri, réduction du volume et de la nocivité des déchets)</p> <p>Justifier les traitements et la valorisation des déchets et en indiquer les limites</p> <p>Citer les principales énergies d'origine fossile et mettre en évidence leur raréfaction</p> <p>Nommer les principales énergies nouvelles, dont les renouvelables</p> <p>Identifier et indiquer le rôle des principaux textes réglementaires et normatifs concernés</p> <p>Proposer et justifier les éco-gestes associés à l'activité professionnelle (gestion des fluides et des énergies, gestion des déchets, choix et dosage des produits, choix des matériels et des techniques...</p> <p>Repérer dans une charte développement durable ou dans un plan d'action les chapitres en lien avec son activité et justifier leur intérêt</p>
--	--

S2 - Technologies appliquées

S2 - 1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation	
Connaissances	Limites d'exigences
<p>1.1 Principe de la stérilisation, différentes techniques de stérilisation et champ d'application</p> <p>1.2 Caractéristiques des dispositifs médicaux (D.M)</p> <p>1.3 Stérilisation par la vapeur d'eau</p> <p>Étapes de traitement des dispositifs médicaux réutilisables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pré-désinfection par immersion ou de surface - collecte, transport, réception, tri 	<p>Définir la stérilisation et l'état stérile</p> <p>Énoncer le principe des différentes techniques de stérilisation : chaleur humide, oxyde d'éthylène, peroxyde d'hydrogène, radiations, ionisation...</p> <p>Expliquer l'action dénaturante de la chaleur humide sur les protéines des agents de biocontamination (bactéries, virus, levures et champignons, prions)</p> <p>Indiquer pour chacune d'elles les principales applications et les limites</p> <p>Définir un dispositif médical</p>

<ul style="list-style-type: none"> - lavage-désinfection ·manuel ou mécanique : laveur désinfecteur, cuve à ultra-sons... - reconstitution des plateaux et sets de soins ·accessoires de reconstitution (chevalets, embouts de protection, éléments de calage ...) - conditionnement · conteneur, sachet, papier crêpé ou non tissé ·pliage enveloppe, pliage Pasteur... ·simple et double emballage - stérilisation ·cycle de stérilisation ·contrôles du fonctionnement des stérilisateur (contrôles de routine) ·contrôles de stérilisation et validation des plateaux et sets de soins (contrôles de routine) : indicateurs physico-chimiques, enregistrements - traçabilité - libération des charges / dossiers de stérilisation - stockage, distribution 	<p>Différencier un dispositif médical réutilisable (D.M.R) d'un dispositif médical à usage unique (D.M.U.U)</p> <p>Énoncer les caractéristiques des D.M.R :</p> <ul style="list-style-type: none"> - description de la forme : taille, griffe, droit et courbe... - matériaux de composition - immergeable, non immergeable - présence de parties creuses et de canaux - stérilisable ou non, thermorésistant, thermosensible <p>Mettre en relation les caractéristiques des D.M.R et les modes de traitement</p> <p>Définir les 3 niveaux de risque : critique, semi-critique et non critique</p> <p>Indiquer le traitement requis pour chacun des</p> <p>3 niveaux de risque : critique, semi-critique et non critique</p> <p>Nommer et classer les principaux D.M selon leur fonction (ciseaux, pinces, écarteurs, bistouris, porte-aiguilles...)</p> <p>Schématiser le cycle de traitement des D.M.R</p> <p>Pour chaque étape du cycle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - indiquer le ou les objectif(s) - expliquer l'importance de chaque étape en fonction de son ou ses objectifs - justifier les procédures appliquées - énoncer les critères de réussite en fonction des bonnes pratiques et des normes en vigueur
---	---

	<ul style="list-style-type: none">- énoncer et justifier les opérations de contrôle Justifier la localisation de cette étape Justifier les règles, les moyens et les circuits de collecte et de transport Énoncer les critères de tri des D.M.R et indiquer le devenir des D.M.R présentant un risque A.T.N.C Décrire la conduite à tenir devant un D.M inconnu Énoncer les critères de choix des principaux cycles de lavage désinfection Justifier les étapes du cycle d'un laveur désinfecteur Énoncer les critères de qualité du chargement du laveur désinfecteur Interpréter les résultats des indicateurs et les enregistrements Indiquer la qualité des eaux utilisées à chaque étape de traitement Expliquer le mode d'action des enzymes sur les salissures Expliquer le mode d'action des ultrasons sur les salissures Indiquer les contrôles à réaliser sur les D.M.R Justifier le traitement en cas de non conformité Citer les avantages et inconvénients des différents accessoires de recomposition Indiquer les moyens de protection des instruments fragiles, coupants, tranchants
--	---

Définir système de barrière stérile, emballage de protection et système d'emballage pour la stérilisation

Justifier le choix des conditionnements dans les protocoles

Justifier le double emballage

Justifier le traitement en cas de non conformité d'un conditionnement

Énoncer les critères influençant la durée de validité

Énoncer les différentes phases du cycle

Énoncer les paramètres, valeurs et unités des cycles de stérilisation

Montrer la relation entre pression et température (cf. sciences physiques)

Énoncer le principe et interpréter les résultats des tests de Bowie Dick, de vide, Hélix...

Énoncer les critères de qualité du chargement du stérilisateur

Énoncer le principe des indicateurs physico-chimiques de stérilisation

Interpréter les résultats des indicateurs et les enregistrements (température, pression, temps)

Indiquer les opérations de traçabilité à chacune des étapes du cycle et en justifier l'obligation

Expliquer l'importance du dossier de stérilisation et préciser son contenu et sa durée de conservation

Énoncer les responsabilités des personnels dans le domaine de la stérilisation au regard de la réglementation en vigueur

	<p>Indiquer les critères de conformité de la charge et des D.M stériles au regard de la réglementation en vigueur</p> <p>Justifier le traitement en cas de non conformité de stérilisation</p> <p>Expliquer les règles de gestion des stocks de D.M stérilisés</p>
<p>Textes de références, procédures (Guide des bonnes pratiques de pharmacie hospitalière...)</p> <p>-</p> <p>Matériels / appareils :</p> <ul style="list-style-type: none"> - chariot, armoire de transport - cabine de lavage - station de lavage des chariots - laveur désinfecteur d'instruments, de conteneurs - tunnel de lavage désinfection - cuve à ultra-sons - pistolet à air comprimé - armoire de séchage - stérilisateur - thermosoudeuse - appareils de traçabilité - ... <p>Produits et consommables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - détergents, désinfectants, neutralisants, lubrifiants... - sachets de conditionnement, papier crêpé ou non tissé... 	<p>Justifier les pratiques professionnelles au regard des textes de références</p> <p>Indiquer les conséquences en cas de non respect des textes de références, des procédures</p> <p>Indicateurs communs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - indiquer la fonction globale des principaux appareils utilisés - indiquer les organes essentiels et leur fonction - expliquer leur principe de fonctionnement - justifier les règles d'utilisation, de sécurité et de contrôles périodiques - indiquer les opérations de maintenance et les règles de qualification pour les stérilisateurs et laveurs désinfecteurs <p>Pour les stérilisateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - énoncer les qualifications requises pour la conduite de stérilisateur - décrire les inspections périodiques de sécurité <p>Énoncer les caractéristiques des produits et consommables</p> <p>Justifier le choix des produits</p> <p>Indiquer les modalités de stockage des consommables</p>

<p>1.4 Désinfection de niveau intermédiaire et désinfection de haut niveau</p> <p>Matériels / appareils :</p> <ul style="list-style-type: none"> - bacs pour la désinfection - module de lavage-désinfection des endoscopes - machine à laver et à désinfecter les endoscopes - pistolet à air comprimé - armoires de stockage des endoscopes <p>Produits et consommables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - désinfectants - bandelettes de contrôle de la concentration 	<p>Distinguer la désinfection intermédiaire et la désinfection de haut niveau</p> <p>Indiquer les caractéristiques des D.M.R devant subir un niveau donné de désinfection</p> <p>Indiquer les étapes de la désinfection, leur durée et les exigences pour le matériel utilisé</p> <p>Justifier la qualité de l'eau utilisée pour le rinçage final</p> <p>Indicateurs communs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - indiquer la fonction globale des principaux appareils utilisés - indiquer les organes essentiels et leur fonction - expliquer leur principe de fonctionnement - justifier les règles d'utilisation, de sécurité et de contrôles périodiques - justifier les opérations de maintenance <p>Énoncer les caractéristiques des produits et consommables</p> <p>Justifier le choix des produits</p> <p>Indiquer les modalités de stockage</p>
---	--

S2 - 2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène	
Connaissances	Limites d'exigences
<p>2.1 Salissures et dégradations</p> <p>Différents types de salissures et origine (y compris biologique)</p> <p>Salissures non adhérentes : déchets et particules...</p>	<p>Différencier salissures et dégradations</p> <p>Identifier et caractériser les salissures (origine, solubilité, adhérence, taille, composition chimique et biochimique....) et les dégradations dans les différents secteurs professionnels</p>

<p>Salissures adhérentes : taches et dépôts</p> <p>Dégradations d'origine physique ou mécanique : usures, poinçonnements, brûlures, graffitis...</p> <p>Dégradations d'origine chimique</p> <p>2.2 Facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cercle de Sinner - Ordonnancement des tâches <p>2.3 Documents professionnels supports des activités : protocole, procédure, fiche de poste, ...</p>	<p>Justifier le choix des techniques professionnelles en fonction des caractéristiques des salissures et des dégradations</p> <p>Définir le concept de propreté, concept d'hygiène</p> <p>Inventorier les facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage</p> <p>Expliquer l'interdépendance de ces facteurs dans les opérations de nettoyage</p> <p>Définir protocole et procédure</p> <p>Justifier l'utilité des documents professionnels</p>
<p>2.4 Entretien courant</p> <ul style="list-style-type: none"> - dépoussiérage manuel et mécanique - lavage manuel (parois verticales et horizontales) et mécanique - lavage de vitres - méthode spray et/ou lustrage - bionettoyage manuel ou mécanique <p>2.5 Remise en état</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavage mécanisé, - décapage à sec, au mouillé, décapage sans décapant chimique - détachage, spray moquette, injection-extraction, shampoing mousse sèche, shampoing au mouillé - nettoyage à la vapeur - nettoyage à la mousse - désinfection par voie aérienne 	<p>Indicateurs communs aux techniques d'entretien courant et de remise en état</p> <p>Énoncer le principe et l'objectif de chaque technique</p> <p>Préciser les critères de choix d'une technique en fonction de la situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nature du support - type et degré de salissures - résultat attendu - ressources disponibles - contraintes d'exploitation... <p>Déterminer et justifier le choix des matériels et des produits associés à la mise en œuvre des techniques</p> <p>Énoncer et expliquer les règles d'utilisation et les limites de chaque technique</p> <p>Justifier les précautions à prendre pour respecter l'intégrité du milieu de travail</p>

<ul style="list-style-type: none"> - nettoyage haute pression - ponçage-surfçage - cristallisation - protections (pose de bouche-pores, d'émulsion, d'huile, de cire...) - ... <p>Matériel manuel</p> <ul style="list-style-type: none"> - tissus d'essuyage (micro-fibres...), balais trapèze, à franges, ciseaux, chariots de lavage, chariots multiservices, balais faubert, rasant, frottoir, réservoir, pulvérisateurs, mouilleurs, raclettes, perches télescopiques, grattoirs... <p>Matériel mécanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspirateurs à poussières, mixte, à eau, à filtres spécifiques, centrale d'aspiration, balayeuses, monobrosses, autolaveuses, rotocleaner, injecteur-extracteur, nettoyeur haute pression nettoyeur vapeur, canon à mousse, système de lavage sans chimie (ionisateur...), appareils de désinfection par voie aérienne - ... <p>Produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - solvants, détachants - détergents, dégraissants, shampooings - désinfectants - détergents désinfectants - décapants - détartrants, désincrustants - produits de protection (émulsions, cires, huiles, vitrificateurs...) 	<p>Indiquer la fonction globale de chaque matériel</p> <p>Justifier le choix du matériel et des accessoires</p> <p>Indiquer la fonction globale de chaque matériel mécanisé et son principe de fonctionnement</p> <p>Décrire la fonction des différents organes et justifier le rôle des éléments de sécurité</p> <p>Justifier les règles d'utilisation et les opérations de maintenance</p> <p>Énoncer les documents nécessaires à l'emploi rationnel des matériels (notice technique, protocole d'utilisation...)</p> <p>Indiquer le rôle de chaque produit, préciser ses caractéristiques physico chimiques et son mode d'action</p> <p>Classer les produits selon leurs propriétés</p> <p>Énoncer les conditions optimales et les limites d'utilisation</p> <p>Énoncer les documents à disposition pour l'emploi rationnel de chaque produit (étiquette, fiche technique, fiche de données de sécurité...)</p> <p>Énoncer les critères de choix d'un écoproduit</p> <p>Énoncer les critères de choix d'un système de dosage (dosette, centrale de dosage, conditionnement...)</p> <p>Justifier le dosage, les consommations de produit</p> <p>En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer le mode d'action d'un détergent sur une salissure grasse,
--	--

<p>- produits spécifiques (détachants, anti-mousse, antistatiques, produits métaux, cristallisants...)</p> <p>- consommables (gazes pré-imprégnées, bandeaux à usage unique, papier d'essuyage, disques de décapage sans chimie...)</p> <p>- ...</p> <p>Etiquetage et conservation des produits</p>	<p>- expliquer le mode d'action des solvants sur une salissure hydrophile ou hydrophobe</p> <p>- justifier l'emploi d'un produit acide, basique ou neutre en fonction de la nature des salissures</p> <p>En lien avec le programme de microbiologie :</p> <p>- expliquer le mode d'action des désinfectants sur la structure et le métabolisme des agents de biocontamination</p> <p>Énoncer et justifier les règles de stockage, d'étiquetage, de reconditionnement</p>
---	--

S2 - 3 Gestion des déchets	
Connaissances	Limites d'exigences
<p>3.1 Différents types de déchets</p> <p>Classification des déchets</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selon l'origine de production - Selon les caractéristiques physico-chimiques, la dangerosité - Selon le devenir <p>Approche quantitative</p> <p>3.2 Tri et devenir des déchets</p> <p>Tri des déchets</p> <p>Pré-collecte : circuit et suivi des déchets</p> <p>Devenir des déchets solides</p> <p>Devenir des effluents</p> <p>3.3 Mesures de prévention</p>	<p>Définir un déchet</p> <p>Classer les déchets selon leur origine et la nomenclature en vigueur</p> <p>Par rapport à un secteur professionnel donné, identifier les déchets solides et liquides produits, leurs caractéristiques, les sources de production et les risques associés (physiques, chimiques, biologiques, environnementaux...)</p> <p>Définir un déchet d'activité de soins (D.A.S), un déchet d'activité de soins à risque infectieux (D.A.S.R.I) et énoncer leurs classifications</p> <p>Définir déchet inerte, dangereux et non dangereux</p> <p>Définir la valorisation et ses différentes formes : récupération, recyclage, réemploi, réutilisation, régénération, valorisation énergétique...</p> <p>Définir un déchet ultime</p>

<p>Réduction des risques</p> <p>Réduction de la production</p> <p>Réglementation et nomenclature</p> <p>...</p>	<p>Commenter l'évolution de la production des différentes catégories de déchets</p> <p>Justifier l'importance du tri à la source des déchets</p> <p>Présenter et justifier les règles de tri, d'emballage des déchets</p> <p>Expliquer les circuits des déchets en fonction de leur origine et de leur devenir</p> <p>Présenter et justifier les règles d'entreposage des déchets</p> <p>Justifier la procédure de suivi des déchets</p> <p>Expliquer le rôle du bordereau de suivi de déchets</p> <p>Indiquer les exigences de transport selon la dangerosité des déchets</p> <p>Indiquer les principes de traitement et de valorisation des déchets solides</p> <p>Définir la banalisation des D.A.S.R.I et présenter le principe des techniques mises en œuvre</p> <p>Indiquer les principes d'évacuation et de traitement des effluents</p> <p>Mettre en relation les risques et les caractéristiques de déchets avec les mesures de prévention</p> <p>Proposer et justifier des mesures pour réduire la production de déchets solides ou liquides issus des activités au regard de la réglementation, de la politique de l'entreprise, du développement durable</p> <p>Indiquer la réglementation relative à la gestion des déchets</p>
---	--

Connaissances	Limites d'exigences
<p>4.1 Identification des matériaux</p> <p>Bois, verres, produits céramiques, métaux et alliages, ciments, asphaltes, pierres naturelles, marbres et pierres marbrières naturelles et reconstituées, crépis, papiers peints, plastiques et stratifiés, caoutchoucs, textiles...</p> <p>Matériaux utilisés pour les dispositifs médicaux (acier inox grade médical, titane, polymères...)</p> <p>4.2 Caractéristiques mécaniques, physico-chimiques des différents matériaux et revêtements rencontrés</p> <p>4.3 Classifications des matériaux</p> <p>Norme NF U.P.E.C</p> <p>Classification des revêtements textiles</p> <p>Normes pour les métaux entrant dans la fabrication des dispositifs médicaux</p> <p>...</p>	<p>Identifier les principaux matériaux rencontrés dans les secteurs professionnels concernés</p> <p>Justifier le choix d'un matériau au regard de la prévention des contaminations biologiques, chimiques et particulières</p> <p>En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - définir les notions de dureté, rugosité, porosité, conductivité, résistances chimique et mécanique - citer les propriétés physico-chimiques et mécaniques des matériaux - expliquer le phénomène de corrosion des métaux et alliages - indiquer les facteurs favorisant la corrosion <p>Indiquer l'intérêt des différentes classifications normalisées</p> <p>Préciser les éventuelles conséquences sur le choix des techniques mises en œuvre</p> <p>Justifier le choix des techniques d'entretien en fonction des systèmes de pose des revêtements et des caractéristiques des matériaux</p>

S3 - Savoirs scientifiques appliqués

S3 - 1 Microbiologie appliquée	
Connaissances	Limites d'exigences
<p>1.1 Biocontaminations et conséquences</p> <ul style="list-style-type: none"> - infections associées aux soins - infections nosocomiales - toxi-infections alimentaires 	<p>Définir une biocontamination</p> <p>Définir les infections associées aux soins, infections nosocomiales, toxi-infections alimentaires</p> <p>Pour chaque type de biocontamination, indiquer les principaux agents responsables,</p>

<p>- épidémies</p> <p>- biocontaminations industrielles</p> <p>- zoonoses</p> <p>Conséquences des biocontaminations</p> <p>1.2 Origine des biocontaminations</p> <p>Microbiotes (flores) humaine, animale, tellurique</p> <p>Agents pathogènes</p> <p>Pouvoir invasif et toxique des bactéries</p> <p>1.3 Modes de transmission des biocontaminations</p> <p>1.4 Agents de biocontamination</p> <p>- micro-organismes : bactéries, champignons microscopiques (levures et moisissures), protozoaires</p> <p>- virus</p> <p>- agents transmissibles non conventionnels (A.T.N.C) : prion...</p> <p>1.4.1 Bactéries</p> <p>Formes et groupements des bactéries</p> <p>Structure : éléments permanents et non permanents</p>	<p>leur mode de transmission ainsi que les facteurs favorisants</p> <p>Pour chaque type de biocontamination, citer les conséquences sociales, économiques, juridiques ou environnementales</p> <p>Définir un microbiote</p> <p>Caractériser les microbiotes cutané et intestinal et indiquer leurs principaux rôles</p> <p>Expliquer l'importance des microbiotes transitoires dans la transmission des biocontaminations</p> <p>Définir le saprophytisme (neutralisme), la symbiose, le commensalisme, le parasitisme</p> <p>Définir les micro-organismes pathogènes, pathogènes opportunistes</p> <p>Distinguer porteur malade et porteur asymptomatique (porteur sain)</p> <p>Définir le pouvoir invasif et le pouvoir toxique</p> <p>Distinguer les exotoxines, les endotoxines et citer des exemples</p> <p>Définir une transmission directe et indirecte</p> <p>Identifier les différents éléments de la chaîne de contamination : vecteurs (manuportés, aéroportés, vivants, fomites...) et réservoirs</p> <p>Distinguer la contamination endogène et exogène</p> <p>Analyser les principales causes de contamination</p> <p>Définir un micro-organisme</p> <p>Présenter les principaux agents responsables de chaque type de biocontamination</p>
---	---

	<p>Classer les bactéries selon leur forme</p> <p>Différencier cellule eucaryote et cellule procaryote</p> <p>Schématiser l'ultra structure de la cellule bactérienne en faisant apparaître les éléments permanents et non permanents</p> <p>Énoncer le rôle des éléments constitutifs de la bactérie</p> <p>Identifier les éléments qui favorisent l'adhésion, la dispersion, la résistance aux agents anti-microbiens...</p> <p>Présenter l'importance des protéines dans la structure et le métabolisme d'une bactérie</p> <p>Distinguer les parois les bactéries Gram+ et Gram -</p> <p>Présenter le mode d'action d'un agent antimicrobien sur la structure ou le métabolisme des bactéries</p> <p>Définir le spectre d'activité d'un agent antimicrobien</p>
<p>Prise en compte des conditions de vie des bactéries dans la lutte contre les biocontaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> - reproduction par scissiparité, temps de génération, taux de croissance horaire - croissance en milieu non renouvelé et renouvelé et nutrition des bactéries - influence de la température du milieu sur la croissance - influence du pH - influence de la pression osmotique - biofilm - types respiratoires des bactéries 	<p>Décrire la division binaire par scissiparité</p> <p>Définir le temps de génération et le taux de croissance horaire</p> <p>Commenter une courbe de croissance en milieu non renouvelé</p> <p>Indiquer la conséquence du milieu renouvelé sur la croissance bactérienne</p> <p>Indiquer les principales sources nutritives des bactéries</p> <p>Mettre en relation les besoins nutritifs et respiratoires des bactéries avec la composition des salissures et des milieux de culture</p>

- sporulation

1.4.2 Champignons microscopiques

Définir la température optimale de croissance

Qualifier les bactéries en fonction de leur température optimale de croissance (mésophile, thermophile, psychophile) et citer des exemples caractéristiques

Définir le pH optimal de croissance

Qualifier les bactéries en fonction de leur pH optimal de croissance (acidophile, basophile) et citer des exemples caractéristiques

Expliquer le rôle favorisant de la présence d'eau sur la croissance bactérienne

Définir le biofilm et citer ses caractéristiques

Schématiser les différentes étapes de la formation du biofilm

Énoncer les facteurs favorisant la formation du biofilm et en déduire les moyens de prévention des biocontaminations

Indiquer l'influence du biofilm sur la résistance des bactéries aux agents antimicrobiens

Expliquer les conséquences de la formation du biofilm sur les procédés de lutte contre les biocontaminations

Expliquer les termes aérobie, aéroanaérobie et anaérobie

Présenter la production d'ATP et expliquer son importance

Définir une spore et citer ses propriétés

Citer les genres bactériens capables de sporuler

Indiquer les conditions favorables à la sporulation et à la germination

	<p>Expliquer les conséquences de la sporulation sur la résistance des bactéries aux agents anti-microbiens et</p> <p>sur les procédés de lutte contre les biocontaminations</p> <p>Distinguer levure et moisissure d'après leur morphologie et leur type respiratoire</p> <p>Annoter un schéma de levure et de moisissure (limité à l'appareil sporifère d'<i>Aspergillus</i> ou de <i>Penicillium</i>)</p> <p>Présenter succinctement la reproduction asexuée des levures et des moisissures</p> <p>Indiquer la fréquence des infections nosocomiales dues aux champignons microscopiques et citer des exemples</p> <p>Citer des exemples de champignons microscopiques pathogènes et utiles</p> <p>Justifier les moyens de lutte contre la transmission des champignons microscopiques et citer une molécule antifongique</p>
<p>1.4.3 Virus</p> <p>1.4.4 Agents transmissibles non conventionnels (ATNC)</p>	<p>Définir un virus</p> <p>Schématiser un virus nu et un virus enveloppé</p> <p>Indiquer l'influence de l'enveloppe sur la résistance des virus</p> <p>Annoter le cycle de réplication d'un virus et justifier l'appellation de parasite obligatoire</p> <p>Justifier les moyens de lutte contre la transmission des virus</p> <p>Définir un prion</p> <p>Énoncer les zoonoses et maladies humaines dues au prion</p> <p>Expliquer le mode de transmission du prion</p>

Justifier les moyens de lutte contre la transmission du prion

S3 - 2 Biologie appliquée

Connaissances	Limites d'exigences
<p>2.1 Immunité</p> <p>Immunité innée</p> <p>Immunité adaptative</p> <p>Allergies</p> <p>2.2 Vaccination</p> <p>2.3 Antibiothérapie et résistance aux antibiotiques</p> <p>2.4 Terminologie médicale du milieu hospitalier</p> <p>2.4.1 Notions de terminologie médicale</p> <p>Principaux éléments de lexicologie médicale (construction des mots techniques appartenant au secteur médical)</p> <p>2.4.2. Généralités sur l'organisation du corps humain : organes, appareils</p> <p>2.4.3. Spécificités médicales des services hospitaliers et connaissances du corps humain</p> <p>- Cardiologie, hématologie/immunologie : appareil cardio-vasculaire, sang, vocabulaire spécifique</p> <p>Exemples d'interventions : coronarographie, pontage...</p> <p>- Orthopédie : appareil locomoteur, vocabulaire spécifique</p>	<p>Présenter les rôles de la peau et des muqueuses dans les processus de lutte contre l'infection</p> <p>Énoncer les phénomènes de la réaction inflammatoire et expliquer leur rôle</p> <p>Présenter la phagocytose et préciser les rôles des phagocytes</p> <p>Définir un antigène</p> <p>Préciser l'importance de la présentation des antigènes dans le déclenchement de l'immunité adaptative</p> <p>Indiquer le rôle des organes lymphoïdes dans la réaction immunitaire</p> <p>Définir un anticorps</p> <p>Présenter les rôles des cellules immunitaires</p> <p>Commenter un schéma présentant la séquence des évènements permettant l'élimination d'une bactérie ou d'un virus</p> <p>Distinguer immunodéficiência et immunodépression</p> <p>Citer des exemples d'allergies fréquentes dans les secteurs professionnels du diplôme préparé</p> <p>Présenter succinctement le mécanisme des allergies d'origine professionnelle</p> <p>Énoncer le principe de la vaccination</p>

<p>Exemples d'interventions : arthroscopie, pose de prothèses...</p> <p>- Gastro-entérologie : appareil digestif, vocabulaire spécifique</p> <p>Exemples d'interventions : gastroscopie, appendicectomie...</p> <p>- Gynécologie obstétrique : appareils génitaux, vocabulaire spécifique</p> <p>Exemples d'interventions : hystéroscopie, ovariectomie...</p> <p>- Urologie/néphrologie : appareil urinaire, vocabulaire spécifique néphrologie</p> <p>Exemples d'interventions : urétéroscopie, prostatectomie...</p> <p>- Ophtalmologie : œil, vocabulaire spécifique</p> <p>Exemples d'interventions : interventions pour cataracte, glaucome...</p> <p>- Pneumologie/ORL : appareil respiratoire, oreille, vocabulaire spécifique</p> <p>Exemples d'interventions : fibroscopie, trachéotomie...</p> <p>- Dermatologie : anatomie de la peau, vocabulaire spécifique</p> <p>Exemples d'interventions : greffes, chirurgie réparatrice...</p> <p>- Endocrinologie : glande thyroïde, parathyroïdes, pancréas, hypophyse, vésicule biliaire</p> <p>Exemples d'interventions : thyroïdectomie, pancréatectomie</p> <p>- Neurologie : système nerveux, vocabulaire spécifique</p>	<p>Justifier l'importance des rappels</p> <p>Différencier les principes actifs des principaux vaccins : bactéries tuées ou atténuées, anatoxines, virus atténués et inactivés, antigènes recombinants</p> <p>Énoncer les vaccins obligatoires et recommandés pour la population et en milieu professionnel</p> <p>Définir un antibiotique</p> <p>Énoncer les principales classes d'antibiotiques et citer des exemples d'antibiotiques courants</p> <p>Présenter les mécanismes de résistance naturelle et acquise aux agents antimicrobiens</p> <p>Définir la multirésistance aux antibiotiques</p> <p>Présenter les conséquences de la résistance des micro-organismes aux agents antimicrobiens</p> <p>Justifier les politiques de réduction de l'usage des antibiotiques</p> <p>Repérer les principales terminologies préfixe/suffixe/radical du vocabulaire médical en</p> <p>lien avec les différents services médicaux hospitaliers (logue, logie, iste, cardio, entéro, gastro, dermato, hémato, etc....)</p> <p>Distinguer cellules, tissus, organes, appareil du corps humain et citer des exemples.</p> <p>Pour chaque service :</p> <p>Repérer les fonctions médicales de chaque service et les principales affections traitées</p> <p>Repérer les principaux éléments anatomiques des appareils</p>
--	--

Exemples d'interventions : drainage du LCR, hématome, neurochirurgie

Indiquer le rôle physiologique des principaux organes

Illustrer par un ou deux exemples d'intervention chirurgicale et citer quelques dispositifs médicaux concernés

(cf savoirs associés S1 - Connaissance de l'environnement professionnel et S2 - 1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation)

Annexe IIa

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

Unité U11 - Mathématiques

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de mathématiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

La spécialité hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement C défini en annexe de cet arrêté.

Unité U12 - Sciences physiques et chimiques

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de sciences physiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

La spécialité hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement 6 défini en annexe de l'arrêté du 13 avril 2012 relatif aux modules spécifiques du programme d'enseignement de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

Unité U2 - Analyse de situations professionnelles

Évaluation des compétences suivantes :

C12 - Gérer la documentation et assurer la veille technologique et réglementaire

C21 - Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte

C 213 - Repérer les circuits et/ou les circulations

C22 - Analyser les risques liés à l'activité

C 221 - Identifier et évaluer les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement

C 222 - Déterminer les mesures de prévention

C23 - Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention

C 231 - Déterminer la (les) méthode(s) en fonction des travaux à réaliser

C 233 - Déterminer les compétences nécessaires à la réalisation des opérations

C32 - Planifier les opérations

C 321 - Déterminer le temps nécessaire à la réalisation des activités

C 323 - Établir un planning

C 324 - Planifier des temps de concertation, de réunions internes ou externes

C51 - Évaluer l'efficacité de l'activité

C512 - Contrôler le travail de l'équipe

Unité U31 - Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux

Évaluation des compétences suivantes :

C 41 - Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail

C 411 - Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail

C 45 - Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux

C 51 - Évaluer l'efficacité de l'activité

C 511 - Contrôler son travail

C 52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

C 523 - Enregistrer les résultats des contrôles qualité

C 61 - Communiquer avec des partenaires internes ou externes

C 614 - Rédiger ou renseigner des documents professionnels

Unité U32 - Techniques de propreté

Évaluation des compétences suivantes :

C11 - Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles

C21 - Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte

C211 - Analyser la commande, le cahier des charges

C212 - Réaliser un état des lieux

C23 - Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention

C232 - Inventorier le matériel, les produits et les consommables nécessaires à la réalisation des techniques

C31 - Organiser les opérations

C312 - Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles

C32 - Planifier les opérations

C322 - Ordonner les opérations

C33 - S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique

C331 - Prendre des initiatives dans la limite de ses compétences et de son niveau de responsabilité

C332 - Proposer des solutions adaptées à une commande spécifique

C34 - Animer et conduire une équipe

C42 - Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant

C43 - Mettre en œuvre des opérations de remise en état

C46 - Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective

C52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

C522 - Proposer des solutions correctives au regard des résultats

C61 - Communiquer avec les partenaires internes ou externes

C611 - Adopter une posture professionnelle

Unité U33 - Techniques d'hygiène des locaux en zone à risques

Évaluation des compétences suivantes :

C31 - Organiser les opérations

C311 - Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail

C313 - Gérer l'approvisionnement des postes de travail

C314 - Gérer les stocks

C 41 - Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail

C 412 - Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité

C44 - Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques

C 441 - Revêtir la tenue spécifique

C 442 - Approvisionner la zone d'intervention

C 443 - Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage

C 444 - Mettre en œuvre les techniques d'ultrapropreté adaptées au site

- techniques courantes

- mise à blanc

- mise à gris

C52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

C 521- Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies

C61 - Communiquer avec les partenaires internes ou externes

C612 - Produire, transmettre et recevoir un message, des informations

C613 - Rendre compte à sa hiérarchie

Unité U34 - Économie - gestion

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement d'économie-gestion pour les classes préparatoires aux baccalauréats professionnels du secteur de la production (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité U35 - Prévention - Santé - Environnement

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de prévention-santé-environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité U4 - Langue vivante

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité U51 - Français

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de français pour les classes préparant au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité U52 - Histoire, géographie et éducation civique

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de l'histoire et de la géographie pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité U6 - Arts appliqués et cultures artistiques

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité U7 - Éducation physique et sportive

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité UF1 - Langue vivante

Le contenu de cette unité est défini par l'arrêté du 08 avril 2010 (BOEN spécial n° 21 du 27 mai 2010).

Ventilation des compétences à évaluer sur les différentes Unités U2 - U31 - U32 - U33

	U2	U31	U32	U33
C 11. Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles			X	
C 12. Gérer la documentation et assurer une veille technologique et réglementaire	X			
C 21. Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte				
C 211 Analyser la commande, le cahier des charges			X	
C 212 Réaliser un état des lieux			X	
C 213 Repérer les circuits et/ou les circulations	X			
C22. Analyser les risques liés à l'activité	X			
C 23. Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention				
C 231 Déterminer la (les) méthode(s) en fonction des travaux à réaliser	X			
C 232 Inventorier le matériel, les produits et les consommables nécessaires à la réalisation des techniques			X	
C 233 Déterminer les compétences nécessaires à la réalisation des opérations	X			
C 31. Organiser les opérations				

C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail				X
C 312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles			X	
C 313 Gérer l'approvisionnement des postes de travail				X
C 314 Gérer les stocks				X
C 32. Planifier les opérations				
C 321 Déterminer le temps nécessaire à la réalisation des activités	X			
C 322 Ordonner les opérations			X	
C 323 Établir un planning	X			
C 324 Planifier des temps de concertation, de réunions internes ou externes	X			
C 33. S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique			X	
C 34. Animer et conduire une équipe			X	
C 41. Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail				
C 411 Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail		X		
C 412 Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité				X
C42. Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant			X	
C 43. Mettre en œuvre des opérations de remise en état			X	
C 44. Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques				X
C 45. Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux		X		
C 46. Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective			X	
C 51. Évaluer l'efficacité de l'activité				
C 511 Contrôler son travail		X		
C 512 Contrôler le travail de l'équipe	X			
C 52. Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité				
C 521 Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies				X
C 522 Proposer des solutions correctives au regard des résultats			X	
C 523 Enregistrer les résultats des contrôles qualité		X		
C 61. Communiquer avec des partenaires internes ou externes				
C 611 Adopter une posture professionnelle			X	
C 612 Produire, transmettre et recevoir un message, des informations				X
C 613 Rendre compte à sa hiérarchie				X
C 614 Rédiger ou renseigner des documents professionnels		X		

Annexe IIb

RÈGLEMENT D'EXAMEN

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Hygiène, propreté, stérilisation				CANDIDATS			
				SCOLAIRE dans un établissement public ou privé sous contrat Apprenti dans un CFA ou section d'apprentissage habilité Formation professionnelle continue dans un établissement public	SCOLAIRE dans un établissement privé hors contrat Apprenti dans un CFA ou une section d'apprentissage non habilité Formation professionnelle continue dans un établissement privé Candidat justifiant de 3 années d'activité professionnelle Enseignement à distance	FORMATION professionnelle continue dans un établissement public habilité	
Épreuves	Unité	Coeff.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1 : épreuve scientifique	U1	3					
Sous-épreuve E11 : mathématiques	U11	1,5	CCF		Ponctuel écrit	1 h	CCF
Sous-épreuve E12 : sciences physiques et chimiques	U12	1,5	CCF		Ponctuel pratique	1 h	CCF
E2 : analyse de situations professionnelles	U2	4	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h	CCF
E3 : épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel	U3	11					
Sous-épreuve E31 : techniques de stérilisation des dispositifs médicaux	U31	3	CCF		Ponctuel pratique et oral	2 h	CCF

Sous-épreuve E32 : techniques de propreté	U32	3	CCF		Ponctuel oral	2 h	CCF
Sous-épreuve E33 : techniques d'hygiène des locaux en zones à risques	U33	3	CCF		Ponctuel pratique	2 h	CCF
Sous-épreuve E34 : économie-gestion	U34	1	CCF		Ponctuel oral	30 min	CCF
Sous-épreuve E35 : prévention-santé-environnement	U35	1	CCF		Ponctuel écrit	2 h	CCF
E4 : épreuve de langue vivante	U4	2	CCF		Ponctuel oral	20 min (1)	CCF
E5 : épreuve de français et histoire-géographie et éducation civique	U5	5					
Sous-épreuve E51 : français	U51	2,5	Ponctuel écrit	2 h 30	Ponctuel écrit	2 h 30	CCF
Sous-épreuve E52 : histoire-géographie et éducation civique	U52	2,5	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF
E6 : épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U6	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h 30	CCF
E7 : épreuve d'éducation physique et sportive	U7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF
Épreuve facultative (2)							
Langue vivante	UF1		Ponctuel oral : 20 min (1)		Ponctuel oral	20 min (1)	Ponctuel oral 20 min (1)

(1) Dont 5 minutes de préparation.

(2) La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Annexe IIc

DÉFINITION DES ÉPREUVES

E1 -Épreuve scientifique -U11-U12 -coefficient 3

Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant des domaines des mathématiques et sciences physiques. Elle comporte trois sous-épreuves : E11 -Sous-épreuve de mathématiques
E12 -Sous-épreuve de sciences physiques et chimiques

Sous-épreuve E11 -Mathématiques -U11 -coefficient 1,5

Rattachement au groupement C défini en annexe de l'arrêté du 10 février 2009.

Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve de mathématiques est destinée à évaluer la façon dont les candidats ont atteint les grands objectifs visés par le programme :

- former à l'activité mathématique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, de résolution de problèmes et d'expérimentation ;
- apprendre à mobiliser les outils mathématiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des Tic ;
- développer les capacités de communication écrite et orale.

Modes d'évaluation

A. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation, notée sur 20, d'une durée maximale d'une heure trente fractionnée dans le temps en deux séquences. Chaque séquence, notée sur 10, a une durée de quarante-cinq minutes environ.

Elle se déroule quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du programme.

Toutefois, la première séquence doit être organisée avant la fin du premier semestre de la terminale professionnelle et la deuxième avant la fin de l'année scolaire.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme.

Il s'agit d'évaluer les aptitudes à mobiliser les connaissances et compétences pour résoudre des problèmes, en particulier :

- rechercher, extraire et organiser l'information ;
- choisir et exécuter une méthode de résolution ;
- raisonner, argumenter, critiquer et valider un résultat ;-présenter, communiquer un résultat.

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. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

L'un des exercices de chaque séquence 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. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

B. Contrôle ponctuel

Cette sous-épreuve, d'une durée d'une heure, est notée sur 20 points.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme.

Il s'agit d'évaluer les aptitudes à mobiliser les connaissances et compétences pour résoudre des problèmes, en particulier :

- rechercher, extraire et organiser l'information ;
- choisir et exécuter une méthode de résolution ;
- raisonner, argumenter, critiquer et valider un résultat ;
- présenter, communiquer un résultat.

Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités mentionnées dans le programme de terminale professionnelle. L'un des exercices comporte des questions dont la résolution nécessite l'utilisation des Tic (logiciels ou calculatrices).

Les thèmes mathématiques concernés 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. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

L'exercice, qui comporte des questions dont la résolution nécessite l'utilisation des Tic, est noté sur 10 points. Il permet d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les capacités et connaissances du programme pour traiter un problème dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices. Il permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. La présentation de la résolution des questions nécessitant l'utilisation des Tic se fait en présence de l'examineur.

Sous-épreuve E12 -Sciences physiques et chimiques -U12 -coefficient 1,5

La spécialité hygiène, propreté, stérilisation du baccalauréat professionnel est rattachée au groupement 6 défini en annexe de l'arrêté du 13 avril 2012 relatif aux modules spécifiques du programme d'enseignement de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve de sciences physiques et chimiques est destinée à évaluer la façon dont les candidats ont atteint les grands objectifs visés par le programme :

- former à l'activité scientifique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, de résolution de problèmes et d'expérimentation ;
- apprendre à mobiliser les outils scientifiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des Tic ;
- développer les capacités de communication écrite et orale.

Modes d'évaluation

A. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques, notée sur 20, d'une durée maximale d'une heure trente minutes fractionnée dans le temps en deux séquences. Chaque séquence, notée sur 10, a une durée de quarante-cinq minutes environ. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du programme.

Toutefois, les premières séquences doivent être organisées avant la fin du premier semestre de la terminale professionnelle et les deuxièmes avant la fin de l'année scolaire.

Elles s'appuient sur une ou deux activités expérimentales composées d'une ou plusieurs expériences (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur).

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

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 adaptés ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mis en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations. Ces relations sont données lorsqu'elles ne sont pas répertoriées dans la colonne connaissances du programme ;
- d'interpréter et de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille de compétences qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

B. Contrôle ponctuel

Cette sous-épreuve, d'une durée d'une heure, est notée sur 20 points. Elle repose sur un sujet qui doit permettre d'évaluer des compétences différentes dans plusieurs champs de la physique et de la chimie. Il est à dominante expérimentale et se compose d'activités expérimentales et d'exercices associés (certaines expériences peuvent être assistées par ordinateur).

Le sujet, conçu en référence explicite aux compétences du programme, consacre 15 points sur 20 à l'évaluation des capacités expérimentales du candidat, observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues, leur interprétation et leur exploitation. 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 mis en œuvre ;

- d'utiliser une ou plusieurs relations. Ces relations sont données lorsqu'elles ne sont pas répertoriées dans la colonne connaissances du programme ;

- d'interpréter et de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. Une grille de compétences permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations.

Des exercices ou questions complémentaires, relatifs au contexte de l'expérimentation qui structure le sujet et notés sur 5 points, mettre en œuvre une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mis en œuvre ;

- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;

- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour répondre aux problèmes posés.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

E2 -Analyse de situations professionnelles -U2 -coefficient 4

Objectifs et contenus de l'épreuve

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires ainsi que l'aptitude à les mobiliser dans l'analyse de situations professionnelles.

Compétences évaluées

Tout ou partie des compétences suivantes doivent être évaluées :

-C12 -Gérer la documentation et assurer la veille technologique et réglementaire

-C21 -Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte

C213 -Repérer les circuits et/ou les circulations

-C22 -Analyser les risques liés à l'activité

C221 -Identifier et évaluer les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement

C222 -Déterminer les mesures de prévention

-C23 -Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention

C231 -Déterminer la (les) méthode(s) en fonction des travaux à réaliser

C233 -Déterminer les compétences nécessaires à la réalisation des opérations

-C32 -Planifier les opérations

C321 -Déterminer le temps nécessaire à la réalisation des activités

C323 -Établir un planning

C324 -Planifier des temps de concertation, de réunions internes ou externes

-C51 -Évaluer l'efficacité de l'activité

C512 -Contrôler le travail de l'équipe L'épreuve s'appuie sur l'ensemble des savoirs associés nécessaires à l'analyse d'une ou deux situations professionnelles et plus particulièrement sur :

S1 -Connaissance de l'environnement professionnel

1.1 Secteurs professionnels d'intervention

Structure des organisations

Secteurs professionnels

Gestion du travail et coût des prestations

1.3 Contrôle de la qualité

Démarche qualité

Assurance qualité et certification

1.4 Santé et sécurité au travail

Sécurité et santé dans le milieu professionnel

Risques professionnels et moyens de prévention

1.5 Activités professionnelles et développement durable Enjeux du développement durable

S2 -Technologies appliquées

2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation

2.2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène

2.3 Gestion des déchets

- Différents types de déchets
- Mesures de prévention

S3 -Savoirs scientifiques appliqués

3.1 Microbiologie appliquée

Critères d'évaluation

Elle permet de vérifier :

- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires ;
- l'aptitude à les mobiliser dans une situation professionnelle pour justifier les choix des méthodes, du matériel, des produits et de planification des opérations en fonction des travaux à réaliser et des circuits ;
- la pertinence de l'analyse des situations professionnelles, et particulièrement de l'analyse des risques et nuisances liés à l'activité ;
- l'aptitude à argumenter ;
- l'expression écrite et la présentation.

Modes d'évaluation

A. Contrôle ponctuel

Évaluation écrite -durée : 3 heures

L'épreuve prend appui sur l'analyse d'une ou deux situations professionnelles choisies parmi les secteurs de l'entretien des locaux hors zones à risques, de l'hygiène des locaux en zones à risques ou de la stérilisation des dispositifs médicaux. Le sujet comportera la description de chaque situation professionnelle, accompagnée d'un dossier technique (documents issus des milieux professionnels), et des questions permettant de mobiliser les savoirs associés correspondants.

B. Contrôle en cours de formation

Il est organisé en établissement de formation, en fin d'année de terminale, par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Les modalités de l'épreuve sont identiques à celles de l'épreuve ponctuelle.

E3 -Épreuve professionnelle -U31-U32-U33-U34-U35 -coefficient 11

Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel.

Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer les compétences professionnelles du candidat ainsi que les compétences et les connaissances des domaines de l'économie-gestion et de la prévention-santé-environnement.

Elle se compose de cinq sous-épreuves :Sous-épreuve E31 -Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux (coefficient 3)

Sous-épreuve E32 -Techniques de propreté (coefficient 3)

Sous-épreuve E33 -Techniques d'hygiène des locaux dans les zones à risques (coefficient 3)

Sous-épreuve E34 -Économie-gestion (coefficient 1)

Sous-épreuve E35 -Prévention-santé-environnement (coefficient 1)

Sous-épreuve E31 -Techniques de stérilisation des dispositifs médicaux ±U31 -coefficient 3

Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve permet d'évaluer les compétences mises en œuvre lors des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux.

Compétences évaluées

La sous-épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes :

-C41 -Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail

C411 -Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail

C45 - Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux

- C51 -Évaluer l'efficacité de l'activité

C511 -Contrôler son travail

- C52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

C523 - Enregistrer les résultats des contrôles qualité

-C61 -Communiquer avec des partenaires internes ou externes

C614 -Rédiger ou renseigner des documents professionnels

La sous-épreuve s'appuie sur l'ensemble des savoirs associés nécessaires à la conduite des opérations et plus particulièrement sur ceux de :

S1 -Connaissance de l'environnement professionnel

1.1 Secteurs professionnels d'intervention

- Établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires

1.2 Communication professionnelle et animation d'une équipe

1.3 Contrôle de la qualité

- Méthodes de contrôle

1.4 Santé et sécurité au travail

- Hygiène des personnels

- Tenue professionnelle

S2 -Technologies appliquées

2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation

2.3 Gestion des déchets

S3 -Savoirs scientifiques appliqués

3.2 Biologie appliquée

Critères d'évaluation

La sous-épreuve permet d'évaluer :

- l'aptitude à organiser, gérer son poste de travail ;
- la maîtrise des techniques de stérilisation des dispositifs médicaux ;
- le respect des procédures et des circuits ;
- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires mobilisées ;
- l'aptitude à contrôler son travail ;
- la précision du renseignement et de l'enregistrement des documents de traçabilité ;

- la prise en compte des contraintes économiques et environnementales, le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie.

Modes d'évaluation

A. Contrôle ponctuel

Évaluation pratique et orale -durée : 2 heures

Le candidat doit réaliser deux types d'activités parmi les opérations de stérilisation des dispositifs médicaux :

- l'une en zone de lavage (réception-tri, nettoyage manuel ou mécanisé de dispositifs médicaux) ;

- l'autre en zone propre (recomposition de plateaux, conditionnement, stérilisation de dispositifs médicaux, stockage et préparation des commandes).

Il doit mettre en œuvre les opérations de contrôle de la qualité et de traçabilité.

Le candidat dispose des procédures, fiches de postes, notices techniques des matériels et produits, fiches de données de sécurité des produits, des supports de traçabilité, etc.

Le candidat est interrogé oralement, à l'issue des travaux pratiques, pendant une durée de 10 minutes maximum. Le questionnement le conduit à analyser sa prestation en mobilisant les savoirs associés suivants :

S2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation

S3.2 Biologie appliquée

Cette évaluation orale représente 20 % de la note.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un professeur de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux professeurs de la spécialité le cas échéant.

B. Contrôle en cours de formation

L'une des sous-épreuves E31 ou E33 doit obligatoirement être évaluée lors d'une période de formation en milieu professionnel (PFMP).

Si la sous-épreuve E31 est évaluée en centre de formation, la sous-épreuve E33 sera évaluée en PFMP.

Inversement, si la sous-épreuve E31 est évaluée en PFMP, la sous-épreuve E33 sera évaluée en centre de formation.

- 1^{er} cas : évaluation de la sous-épreuve E31 en centre de formation

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation d'évaluation organisée dans le cadre des activités habituelles, selon les mêmes modalités que l'épreuve ponctuelle et avec le même niveau d'exigence. Elle donne lieu à une proposition de note.

Cette situation d'évaluation est organisée au cours de l'année de terminale, par les professeurs responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible.

- 2^{ème} cas : évaluation de la sous-épreuve E31 lors d'une PFMP

Le contrôle en cours de formation a lieu au cours d'une PFMP, dans le secteur de la stérilisation. Cette période a lieu soit en fin d'année de première ou au cours de l'année de terminale.

L'évaluation est réalisée par le tuteur sur l'ensemble de la PFMP. En fin de période, un bilan est réalisé conjointement entre le tuteur et un professeur de l'enseignement professionnel. À cette occasion, le candidat est interrogé oralement pendant une durée de 10 minutes maximum. Le questionnement le conduit à analyser ses activités en mobilisant les savoirs associés suivants :

S2.1 Technologie appliquée aux opérations de stérilisation

S3.2 Biologie appliquée

Cette évaluation orale représente 20 % de la note.

Sous-épreuve E32 -Techniques de propreté -U32 -coefficient 3

Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à organiser et gérer des opérations d'entretien courant et de remise en état pour une équipe d'agents de propreté. Elle s'appuie sur une situation professionnelle se déroulant dans des locaux hors zones à risques.

Compétences évaluées

Cette sous-épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 -Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles

- C21 -Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte

C211 -Analyser la commande, le cahier des charges

C212 -Réaliser un état des lieux

- C23 -Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention

C232 -Inventorier le matériel, les produits et les consommables nécessaires à la réalisation des techniques

- C31 -Organiser les opérations

C312 -Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles

- C32 -Planifier les opérations

C322 -Ordonner les opérations

- C33 -S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique

C331 -Prendre des initiatives dans la limite de ses compétences et de son niveau de responsabilité

C332 -Proposer des solutions adaptées à une commande spécifique

- C34 -Animer et conduire une équipe

- C42 -Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant

- C43 -Mettre en œuvre des opérations de remise en état

- C46 -Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective

- C52 -Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

C522 -Proposer des solutions correctives au regard des résultats

- C61 -Communiquer avec les partenaires internes ou externes

C611 -Adopter une posture professionnelle

La sous-épreuve permet de mobiliser prioritairement les savoirs associés suivants :

S1 -Connaissance de l'environnement professionnel

1.1 Secteurs professionnels d'intervention

-Entreprises de propreté

1.2 Communication professionnelle et animation d'une équipe

1.3 Contrôle de la qualité

- Méthodes de contrôle

1.4 Santé et sécurité au travail

1.5 Activités professionnelles et développement durable

- Impact de l'activité professionnelle et mesures préventives

S2 -Technologies appliquées

2.2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène

2.3 Gestion des déchets

2.4 Étude des matériaux

Critères d'évaluation

Elle permet d'évaluer :

- l'aptitude à prendre en compte la commande et le contexte de l'intervention ;
- la pertinence des solutions proposées au regard de la commande ;
- l'aptitude à analyser et gérer une intervention ;
- l'aptitude à transmettre des consignes ;
- la maîtrise des techniques de propreté ;
- la gestion des opérations de maintenance et la qualité de leur suivi ;
- l'aptitude à proposer des solutions correctives au regard des résultats ;
- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires mobilisées ;
- la prise en compte des contraintes économiques et environnementales, le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie ;
- l'aptitude à communiquer et à adapter sa posture en situation professionnelle.

Modes d'évaluation

A. Contrôle ponctuel

Évaluation orale -durée : 2 heures

La sous-épreuve prend appui sur les locaux à entretenir, mis à disposition par le centre d'examen, et sur un dossier technique comportant un cahier des charges (ou extrait) et tous les documents utiles à la description de la situation professionnelle. Pour répondre à la commande, le candidat dispose également de l'atelier comportant les matériels et les produits.

La sous-épreuve orale se décompose en :

- un temps de préparation de la prestation orale (durée : 1 h 40) :

À partir du dossier technique, des locaux à entretenir et des équipements, le candidat, en réponse au cahier des charges, analyse la situation et :

. réalise l'état des lieux,

. choisit les méthodes adaptées, les matériels et les produits,

. planifie et gère les opérations en fonction des ressources humaines (3 agents maximum),

. prévoit les consignes à transmettre à son équipe ;

- une prestation orale (20 min) :

Le candidat présente aux membres du jury les résultats de son analyse et les solutions proposées.

L'entretien qui suit le conduit à justifier ses choix et proposer si besoin des solutions correctives.

Seule la prestation orale est évaluée.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un professeur de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux professeurs de la spécialité le cas échéant.

B. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation d'évaluation organisée dans le cadre des activités habituelles, selon les mêmes modalités que l'épreuve ponctuelle et avec le même niveau d'exigence. Elle donne lieu à une proposition de note.

Cette situation d'évaluation est organisée au cours du dernier semestre de l'année de terminale, par les professeurs responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible.

Sous-épreuve E33 -Techniques d'hygiène des locaux en zones à risques ±U33 -coefficient 3

Objectifs et contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve permet d'évaluer les compétences mises en œuvre lors des opérations d'entretien des établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques notamment dans des établissements de santé (zones à risques).

Compétences évaluées

La sous-épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes :

-C31 -Organiser les opérations

C311 -Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail

C313 -Gérer l'approvisionnement des postes de travail

C314 -Gérer les stocks

- C41 -Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail

C412 -Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité

-C44 -Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques

C441 -Revêtir la tenue spécifique

C442 -Approvisionner la zone d'intervention

C443 - Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage

C444 - Mettre en œuvre les techniques d'ultra-propreté adaptées au site :

. techniques courantes

. mise à blanc

. mise à gris

- C52 - Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité

C521 - Mettre en œuvre des méthodes de contrôle de la qualité et traiter les données recueillies

- C61 -Communiquer avec les partenaires internes ou externes

C612 - Produire, transmettre et recevoir un message, des informations

C613 - Rendre compte à sa hiérarchie

La sous-épreuve s'appuie sur l'ensemble des savoirs associés nécessaires à la conduite des opérations et plus particulièrement sur ceux de :

S1 -Connaissance de l'environnement professionnel

1.1 Secteurs professionnels de l'intervention

- Milieux de travail à contraintes spécifiques

1.2 Communication professionnelle et animation d'une équipe

1.3 Contrôle de la qualité

- Méthodes de contrôle

1.4 Santé et sécurité au travail

- Tenue professionnelle

S2 - Technologies appliquées

2.2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène

2.3 Gestion des déchets

S3 - Savoirs scientifiques appliqués

3.1 Microbiologie appliquée

Critères d'évaluation

La sous-épreuve permet d'évaluer :

- l'aptitude à organiser les opérations ;
- la pertinence de la tenue de travail ;
- la maîtrise des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage adaptées à un milieu à contraintes spécifiques ;
- la maîtrise des techniques d'ultra-propreté ;
- l'aptitude à gérer les déchets de l'activité et du site ;
- l'aptitude à rendre compte à sa hiérarchie ;
- la pertinence des contrôles qualité mis en œuvre ;
- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires mobilisées ;
- la prise en compte des contraintes économiques et environnementales, le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie.

Modes d'évaluation

A. Contrôle ponctuel

Évaluation pratique -durée : 2 heures

Dans une situation professionnelle donnée, le candidat réalise des activités d'hygiène en zones à risques et met en œuvre les opérations de contrôle de la qualité.

Le candidat dispose des procédures, fiches de postes, notices techniques des matériels et produits, fiches de données de sécurité des produits, des supports de traçabilité, etc.

En fin d'épreuve, le candidat rend compte de son activité à sa hiérarchie sous forme orale ou écrite.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un professeur de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux professeurs de la spécialité le cas échéant.

B. Contrôle en cours de formation

L'une des sous-épreuves E31 ou E33 doit obligatoirement être évaluée lors d'une PFMP.

Si la sous-épreuve E31 est évaluée en centre de formation, la sous-épreuve E33 sera évaluée en PFMP.

Inversement, si la sous-épreuve E31 est évaluée en PFMP, la sous-épreuve E33 sera évaluée en centre de formation.

- 1^{er} cas : évaluation de la sous-épreuve E33 en centre de formation

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation d'évaluation organisée dans le cadre des activités habituelles, selon les mêmes modalités que l'épreuve ponctuelle et avec le même niveau d'exigence. Elle donne lieu à une proposition de note.

Cette situation d'évaluation est organisée au cours de l'année de terminale, par les professeurs responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible.

- 2^{ème} cas : évaluation de la sous-épreuve E33 lors d'une PFMP

Le contrôle en cours de formation a lieu au cours d'une PFMP, en zones à risques. Cette période a lieu soit en fin d'année de première ou au cours de l'année de terminale.

L'évaluation est réalisée par le tuteur sur l'ensemble de la PFMP. En fin de période, un bilan est réalisé conjointement entre le tuteur et un professeur de l'enseignement professionnel.

Sous-épreuve E34 -Économie-gestion -U34 -coefficient 1

Finalité de l'évaluation

La certification vise à évaluer la maîtrise des connaissances et compétences définies dans le programme d'économie-gestion (arrêté du 10 février 2009).

Modes de l'évaluation

A. Contrôle en cours de formation

L'évaluation de l'économie-gestion s'effectue dans l'établissement de formation.

Elle est réalisée dans le cadre des activités habituelles d'enseignement par un formateur d'économie-gestion ayant ou ayant eu le candidat en formation.

Elle donne lieu à une appréciation et à une note proposée au jury.

L'évaluation se décompose en deux situations :

Première situation d'évaluation : Résultats d'évaluations significatives (sur 12 points)

Les évaluations significatives, élaborées à partir de situations professionnelles contextualisées correspondant à la spécialité préparée, sont réalisées au cours de la formation et portent sur les thèmes suivants :

Pour l'axe 1 -Le contexte professionnel :

- Thème 1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité
- Thème 1.3 Les domaines d'activités des organisations
- Thème 1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel

Pour l'axe 2 -L'insertion dans l'organisation :

- Thème 2.2 L'embauche et la rémunération
- Thème 2.3 La structure de l'organisation
- Thème 2.4 Les règles de vie au sein de l'entreprise

Pour l'axe 3 - L'organisation de l'activité :

- Thème 3.1 L'activité commerciale
- Thème 3.2 L'organisation de la production et du travail
- Thème 3.3 La gestion des ressources humaines

Pour l'axe 4 -La vie de l'organisation :

- Thème 4.1 L'organisation créatrice de richesses
- Thème 4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs

Pour l'axe 5 -Les mutations et leurs incidences :

- Thème 5.1 Les mutations de l'environnement
- Thème 5.2 Les mutations de l'organisation
- Thème 5.3 Les incidences sur le personnel

Ces évaluations significatives doivent permettre d'évaluer au moins huit de ces thèmes et au moins seize compétences, telles qu'elles sont définies dans le programme d'économie-gestion.

Deuxième situation d'évaluation : Présentation du projet professionnel du candidat et entretien (sur 8 points)

Le projet professionnel est matérialisé par un dossier-projet de 3 à 5 pages, hors annexes, élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il porte sur les thèmes suivants :

- Thème 1.1 Un secteur professionnel, une diversité de métiers
- Thème 2.1 La recherche d'emploi
- Thème 4.3 La création et la reprise d'entreprise

Ce projet professionnel est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus ;
- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers à partir de l'expérience acquise en entreprise ;
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

L'évaluation se déroule en deux temps :

- présentation orale, par le candidat, de son projet professionnel pendant laquelle il n'est pas interrompu ;
- entretien avec la commission d'évaluation portant sur le projet et sur les connaissances et compétences relevant des trois thèmes cités précédemment.

À la date fixée par le formateur d'économie-gestion, le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier-projet. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

La commission d'évaluation est composée du formateur d'économie-gestion et, dans la mesure du possible, d'un autre formateur de l'équipe pédagogique ou d'un professionnel.

Tout candidat se présentant sans dossier-projet ou avec un dossier-projet non conforme à la définition de l'épreuve (quelle qu'en soit la raison) doit être considéré comme présent. La commission d'évaluation lui fait constater l'absence de dossier-projet ou sa non-conformité et l'informe de l'impossibilité de procéder à l'entretien. La note zéro lui est alors attribuée.

Un dossier-projet est considéré non conforme dans les cas suivants :

- il n'est pas personnel ;
- il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
- il comporte moins de 3 pages, hors annexes.

La note globale proposée au jury est accompagnée des documents d'évaluation (pour chaque candidat : contrôles significatifs, grilles d'évaluation).

B. Contrôle ponctuel

L'évaluation de l'économie-gestion s'effectue sur la base d'une prestation orale d'une durée totale de 30 minutes maximum.

Elle porte sur la maîtrise des connaissances et compétences du programme d'économie-gestion. L'évaluation donne lieu à une appréciation et à une note proposée au jury par la commission d'interrogation, composée d'un formateur d'économie-gestion et d'un formateur de la spécialité ou d'un professionnel de la spécialité.

L'appréciation chiffrée prend en compte deux éléments :

Première partie : Présentation du projet professionnel du candidat et entretien (sur 8 points)

Le projet professionnel est matérialisé par un dossier-projet de 3 à 5 pages, hors annexes, élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il porte sur les thèmes suivants :

- Thème 1.1 Un secteur professionnel, une diversité de métiers
- Thème 2.1 La recherche d'emploi
- Thème 4.3 La création et la reprise d'entreprise

Ce projet professionnel est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus ;

- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers à partir de l'expérience acquise en entreprise ;
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

L'évaluation se déroule en deux temps :

- présentation orale, par le candidat, de son projet professionnel (5 minutes maximum) pendant laquelle il n'est pas interrompu ;
- entretien avec la commission d'interrogation (10 minutes maximum) portant sur le projet et sur les connaissances et compétences relevant des trois thèmes cités précédemment.

À la date fixée par les services académiques des examens, le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier-projet. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

La commission d'interrogation prend connaissance du dossier pour orienter et conduire l'entretien.

Tout candidat se présentant sans dossier-projet ou avec un dossier-projet non conforme à la définition de l'épreuve (quelle qu'en soit la raison) doit être considéré comme présent. Il est reçu par la commission d'interrogation qui lui fait constater l'absence de dossier-projet ou sa non-conformité et l'informe de l'impossibilité de procéder à l'entretien. La note zéro lui est alors attribuée.

Un dossier-projet est considéré non conforme dans les cas suivants :

- il n'est pas personnel ;
- il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
- il comporte moins de 3 pages, hors annexes.

Deuxième partie : Évaluation des connaissances et compétences en économie-gestion (sur 12 points)

Dans la continuité de la prestation orale (présentation et entretien) du dossier-projet, la commission d'interrogation s'entretient avec le candidat afin d'évaluer la maîtrise des autres connaissances et compétences en économie-gestion.

Le questionnement prend appui sur des situations professionnelles contextualisées correspondant à la spécialité préparée. Il porte sur les thèmes suivants :

Pour l'axe 1 -Le contexte professionnel :

- Thème 1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité

- Thème 1.3 Les domaines d'activités des organisations
- Thème 1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel

Pour l'axe 2 -L'insertion dans l'organisation :

- Thème 2.2 L'embauche et la rémunération
- Thème 2.3 La structure de l'organisation
- Thème 2.4 Les règles de vie au sein de l'entreprise

Pour l'axe 3 -L'organisation de l'activité :

- Thème 3.1 L'activité commerciale
- Thème 3.2 L'organisation de la production et du travail
- Thème 3.3 La gestion des ressources humaines

Pour l'axe 4 -La vie de l'organisation :

- Thème 4.1 L'organisation créatrice de richesses
- Thème 4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs

Pour l'axe 5 -Les mutations et leurs incidences :

- Thème 5.1 Les mutations de l'environnement
- Thème 5.2 Les mutations de l'organisation
- Thème 5.3 Les incidences sur le personnel

Cet entretien (15 minutes maximum) porte sur les connaissances d'au moins quatre de ces thèmes et sur au moins huit compétences, telles qu'elles sont définies dans le programme d'économie-gestion.

Pour conduire l'entretien, la commission d'interrogation orientera son questionnement sur des situations professionnelles liées à la spécialité.

La note globale proposée au jury est accompagnée des grilles d'évaluation.

Sous-épreuve E35 -Prévention-santé-environnement -U35 -coefficient 1

Objectifs et contenus de la sous-épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème
- Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées
- Agir de façon efficace face à une situation d'urgence

Critères d'évaluation

L'évaluation porte notamment sur :

- la qualité du raisonnement et de l'analyse ;
- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées ;
- l'efficacité de l'action face à une situation d'urgence.

Modes d'évaluation

A. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation.

La première situation d'évaluation, notée sur 12 points, a lieu au plus tard en fin de première professionnelle et comporte deux parties.

- Une évaluation écrite d'une durée de 1 heure, notée sur 9 points.

Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle. Elle comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les capacités relatives à au moins deux modules parmi les modules 1 à 7 notés sur 6 points. Le module 8 à l'exception des situations d'urgence, noté sur 3 points, est évalué à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque.

- Une évaluation pratique, notée sur 3 points.

Elle prend en compte les résultats obtenus lors de la formation de base au secourisme ou du recyclage SST.

Pour les candidats en situation de handicap, une adaptation de cette évaluation pratique doit être proposée sous forme orale ou écrite.

La deuxième situation d'évaluation, notée sur 8 points, a lieu en terminale professionnelle.

Elle permet d'évaluer les modules 9 à 12 à travers une production personnelle écrite (10 pages environ).

Le dossier produit présente la place de la prévention dans l'entreprise et l'analyse d'une situation professionnelle à partir des données recueillies en entreprise.

Cette production met en évidence :

- une description des activités de l'entreprise ;
- l'identification d'un risque et de ses effets physiopathologiques dans le cadre d'une situation professionnelle ;
- la mise en œuvre d'une démarche d'analyse (approche par le travail ou par l'accident) ;
- la politique de prévention dans l'entreprise.

B. Contrôle ponctuel -durée : 2 heures

Le sujet se compose de deux parties correspondant l'une aux modules 1 à 8, l'autre aux modules 9 à 12.

Chaque partie comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les capacités relatives aux modules correspondants.

La première partie notée sur 12 points comporte :

- un questionnaire noté sur 9 points. Il prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle et permet d'évaluer :
 - . au moins deux modules parmi les modules 1 à 7, notés sur 6 points,
 - . le module 8 noté sur 3 points évalué à travers la mise en œuvre de la démarche par le risque. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention ;
- un questionnaire noté sur 3 points permet d'expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence.

La deuxième partie, notée sur 8 points, permet d'évaluer les modules 9 à 12. L'évaluation s'appuie sur un dossier ressource qui présente une situation d'entreprise. Les contenus du dossier permettent la mise en œuvre de la démarche d'analyse par le travail, la mobilisation des connaissances scientifiques et législatives, l'argumentation des solutions proposées.

Le dossier fourni au candidat présente :

- une situation professionnelle ;
- une description des activités de l'entreprise ;
- des documents législatifs et réglementaires nécessaires.

La note globale proposée au jury est accompagnée des grilles d'évaluation.

E4 -Épreuve de langue vivante -U4 -coefficient 2

Modes d'évaluation

A. Contrôle en cours de formation

Cette évaluation donne lieu à une situation d'évaluation unique.

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+.
- Durée : 15 minutes, sans préparation ; partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

L'évaluation a lieu au cours du sixième semestre de la formation conduisant à la délivrance du diplôme du baccalauréat professionnel. Le calendrier de cette évaluation est établi par le chef d'établissement (ou du centre de formation dans le cas d'un CFA habilité à pratiquer le CCF) après consultation des enseignants concernés. Ces derniers peuvent proposer, au sein de la période considérée, un ordre de passage des candidats qui tient compte de leur degré de maîtrise des compétences à évaluer. Les candidats reçoivent une convocation du chef d'établissement ou du directeur de centre de formation.

L'évaluation est conduite par les professeurs et/ou les formateurs enseignant les langues concernées dans l'établissement quelles que soient les classes ou groupes d'élèves qui leur sont confiés. Elle peut être organisée de manière à ce que les professeurs n'évaluent pas leurs élèves de l'année en cours.

La situation d'évaluation se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Aucune de ces trois parties n'est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie vise à évaluer la capacité du candidat à prendre la parole de manière continue. Elle prend appui sur une liste de trois thèmes ou sujets, libellés dans la langue concernée et consignés sur un document remis par le candidat au professeur. Ce document est au préalable validé par le professeur en charge de la formation.

Ces trois thèmes ou sujets peuvent relever d'un ou plusieurs des domaines suivants :

- celui des projets ou réalisations mis en œuvre par le candidat au cours de sa formation au baccalauréat professionnel ;
- celui de ses expériences professionnelles ou personnelles liées à son étude ou sa pratique de la langue étrangère concernée ;
- celui de la culture quotidienne, contemporaine ou patrimoniale du ou des pays où la langue étrangère étudiée est parlée, le candidat pouvant s'exprimer sur une œuvre étrangère (œuvre littéraire, picturale, musicale, architecturale, cinématographique, etc.), sur un objet ou produit du design industriel, de la tradition culinaire, de l'artisanat, etc., sur une manifestation ou un événement (artistique, sportif, politique, historique, etc.).

Le professeur choisit un des thèmes ou sujets proposés et invite le candidat à s'exprimer. Ce dernier dispose de cinq minutes maximum pour présenter, à l'oral et en langue étrangère, le thème ou le sujet en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, le professeur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, le professeur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ, y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par le professeur. Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.). On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

Le professeur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. Le professeur pose ensuite, en français, au candidat

des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, le professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document.

Pour chaque candidat, le professeur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation correspondant à la langue présentée. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

À l'issue de la situation de CCF, le professeur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. Le professeur veille à ce que le candidat restitue le document support de la partie 3 de l'épreuve.

La proposition de note attribuée à l'unité langue vivante du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de la situation de CCF. Elle est, le cas échéant, arrondie au demi-point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

B. Contrôle ponctuel

Épreuve orale -durée : 15 minutes

Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+.

Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve ;

partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ;
partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

Elle a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement et à interagir en langue étrangère ainsi qu'à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie de l'épreuve prend appui sur un document inconnu remis au candidat par le professeur. Ce document peut relever de genres différents : image publicitaire, dessin humoristique, photographie, reproduction d'une œuvre plastique, citation, proverbe, aphorisme, brève histoire drôle, simple question invitant le

candidat à prendre position sur un thème d'actualité ou un phénomène de société, slogan, titre d'article de presse, etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, le professeur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document n'a pas pour finalité de donner lieu à un commentaire formel de la part du candidat mais de permettre à ce dernier de prendre la parole librement.

Partie 2

La deuxième partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, le professeur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximale de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ, y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par le professeur. Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.). On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

Le professeur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette phase, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. Le professeur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, le professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document. Pour chaque candidat, le professeur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation correspondant à la langue présentée. Cette fiche figure en annexe de la note de service n° 2010-053 du 8 avril 2010 parue au BO n° 21 du 27 mai 2010.

À l'issue de l'épreuve, le professeur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. Le professeur veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites. La proposition de note attribuée à l'unité langue vivante du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de l'épreuve. Elle est, le cas échéant, arrondie au demi-point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

Cette fiche d'évaluation et de notation figure en annexes 1 et 2 de la note de service n° 2010-053 du 8 avril 2010 parue au BO n° 21 du 27 mai 2010.

E5 -Épreuve de français et histoire-géographie-éducation civique - U51-U52 -coefficient 5

Sous-épreuve E51 -Français -U51 -coefficient 2,5

Modes d'évaluation

A. Contrôle en cours de formation -durée indicative : 2 h 30

La certification en cours de formation comprend deux situations d'évaluation, toutes les deux notées sur 20.

Première situation d'évaluation : compétences de lecture (durée maximale : 1 h)

Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à l'un des trois objets d'étude de la dernière année de formation

1) Question portant sur le corpus : Présentation du corpus (6 points)

Le candidat rédige quelques lignes (de 3 à 6 environ) pour présenter les relations que les documents proposés dans le corpus entretiennent entre eux.

2) Question(s) portant sur un ou des documents du corpus : Analyse et interprétation (notée sur 14)Le candidat analyse un ou deux effets d'écriture (inscrits dans le libellé de la ou des deux questions) et en propose une interprétation.

Deuxième situation d'évaluation : compétences d'écriture (durée maximale : 1 h 30)

Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à un autre des trois objets d'étude de la dernière année de formation. Ce corpus est étudié en classe dans les jours qui précèdent la situation d'évaluation.

Lors de la situation d'évaluation, un sujet est proposé aux candidats ; ce sujet indique une question explicitement posée en lien avec le corpus proposé et avec l'objet d'étude.

B. Contrôle ponctuel

Épreuve écrite -durée : 2 h 30

Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à l'un des objets d'étude de l'année de terminale.

Première partie : compétences de lecture (10 points)

1) Question portant sur le corpus : Présentation du corpus

Le candidat rédige quelques lignes (de 3 à 6 environ) pour présenter les relations que les documents proposés dans le corpus entretiennent entre eux.

2) Question(s) portant sur un ou des documents du corpus : Analyse et interprétation

Le candidat analyse un ou deux effets d'écriture (inscrits dans le libellé de la ou des deux questions) et en propose une interprétation.

Deuxième partie : compétences d'écriture (10 points)

Dans le libellé du sujet une question est posée en lien avec le corpus proposé en première partie.

Le candidat répond à cette question en une quarantaine de lignes et de façon argumentée.

Sous-épreuve E 52 -Histoire-géographie-éducation civique -U52 -coefficient 2,5

Modes d'évaluation

A. Contrôle en cours de formation -durée indicative : 2 heures

Le contrôle en cours de formation évalue la maîtrise des savoirs et des capacités en histoire, géographie et éducation civique définis dans les programmes de la classe de terminale professionnelle. Il est constitué de deux situations d'évaluation.

La première situation porte sur les sujets d'étude soit d'histoire soit de géographie. Elle est composée d'une ou plusieurs questions et peut comporter un support documentaire. Une des questions doit avoir une connotation civique en rapport avec le programme d'éducation civique.

La deuxième situation porte sur la discipline qui n'a pas été l'objet de la première épreuve. Elle consiste en une analyse de document(s). Elle porte sur les situations d'un des sujets d'étude.

B. Contrôle ponctuel

Épreuve écrite -durée : 2 heures

L'examen de baccalauréat professionnel évalue la maîtrise des savoirs et des capacités en histoire-géographie et éducation civique définis dans les programmes de la classe de terminale professionnelle.

L'épreuve, d'une durée de deux heures, comporte trois parties, notées respectivement 9, 4 et 7 points.

La première partie porte sur les sujets d'étude, soit d'histoire soit de géographie. Elle propose deux sujets au choix. Chaque sujet est composé d'une ou plusieurs questions et peut comporter un support documentaire.

La deuxième partie porte sur le programme d'éducation civique. Elle est composée d'une question et peut comporter un support documentaire.

La troisième partie porte sur la discipline qui n'est pas l'objet de la première partie. Elle consiste en une analyse de document(s) portant sur les situations d'un des sujets d'étude.

E6 -Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques -U6 -coefficient 1

Objectifs et contenus de l'épreuve

Le sujet pose une question simple à partir d'un ensemble documentaire limité (3 formats A4 maximum).

Les documents relèvent des champs 1 : Appréhender son espace de vie , 2 : Construire son identité culturelle et 3 : Élargir sa culture artistique ; ils intègrent la dimension histoire des arts.

Modes d'évaluation

A. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation organisées au cours de la formation.

Sur un sujet personnel, défini en accord avec le professeur d'arts appliqués, le candidat constitue un dossier.Ce dossier est réalisé en classe, sur une durée limitée.

Le sujet porte sur le contenu d'un des champs du programme : Appréhender son espace de vie , Construire son identité culturelle , Élargir sa culture artistique . Une partie histoire des arts est clairement identifiée.

Première situation

Le candidat procède à une collecte argumentée de références et réalise un dossier limité à une dizaine de pages, format A4 ; il peut être présenté sous forme numérique.

Cette partie se déroule dans le courant du second semestre de la classe de première.

Le candidat montre qu'il est capable de repérer de façon autonome les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels. À cette fin, il doit :

- collecter et sélectionner une documentation (visuelle, textuelle, sonore) ;
- porter un regard critique sur les références recueillies ;
- les commenter graphiquement et par écrit ;
- les présenter de façon lisible et expressive.

Cette partie compte pour 30 % de la note globale.

Deuxième situation

En s'appuyant sur le dossier réalisé, le candidat élargit l'étude pour répondre à une question limitée. En fonction du champ sur lequel ont porté ses premières investigations, il établit des liens avec le contenu de l'un des autres champs afin de mettre en évidence le dialogue entre les différents domaines culturels. Il traduit ses recherches en utilisant des outils adaptés, graphiques ou numériques.

Cette partie peut se présenter sous forme papier (5 formats A3 maximum) ou numérique (image fixe ou animée, sonorisée ou non) et comporter éventuellement une maquette en volume. Elle est évaluée lors d'une présentation orale de 10 minutes maximum qui se déroule de mars à mai de la classe terminale. Les partenaires intervenant au titre des cultures artistiques sont invités dans la mesure du possible à participer à l'évaluation.

Le candidat montre qu'il est sensibilisé à son environnement culturel en appuyant sa réflexion sur des connaissances précises, notamment en histoire des arts, et qu'il a acquis les principes élémentaires de la démarche créative. À cette fin, il doit :

- situer une œuvre ou une production dans son contexte de création ;
- explorer des axes de recherche en réponse à une question simple et s'engager dans un projet ;
- maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques ;
- s'exprimer dans un langage correct et précis en utilisant le vocabulaire technique approprié.

Cette partie compte pour 70 % de la note globale.

B. Contrôle ponctuel

Épreuve écrite -durée : 1 h 30

Le candidat choisit l'un des champs et doit montrer qu'il est capable :

- de situer une œuvre ou une production dans son contexte de création ;
- de porter un regard critique sur les références proposées ;
- de les commenter graphiquement et par écrit ;
- de proposer, sous forme graphique et écrite, une réponse argumentée à la question posée.

E7 -Épreuve d'éducation physique et sportive -U7 -coefficient 1

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation et contrôle ponctuel

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 pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (Journal officiel du 31 juillet 2009, BOEN du 27 août 2009) et la note de service n° 2009-141 du 8 octobre 2009 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (BOEN du 12 novembre 2009).

EF -Épreuve facultative de langue vivante -UF1 -coefficient 1

La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire (épreuve E4).

Épreuve orale d'une durée de 15 minutes, précédée d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve.

Partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points.
Partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+.

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

Elle a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement en langue étrangère (de façon continue et en interaction) et à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1 : La première partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à prendre la parole de manière continue. Elle prend appui sur un document inconnu remis au candidat par l'examineur.

Ce document peut relever de genres différents : image publicitaire, dessin humoristique, photographie, reproduction d'une œuvre plastique, citation, proverbe, aphorisme, brève histoire drôle, question invitant le candidat à prendre position sur un thème d'actualité ou un phénomène de société, slogan, titre d'article de presse, etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document n'a pas pour finalité de donner lieu à un commentaire formel de la part du candidat mais de permettre à ce dernier de prendre la parole librement.

Partie 2 : La deuxième partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, l'examineur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires.

L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

Partie 3 : La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ, y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur.

Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.).

On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes.

L'examineur pose ensuite, en français, des questions graduées (du général au particulier) visant à évaluer chez le candidat son degré de compréhension du document. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document.

Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation figurant en annexe de la note de service n° 2010-053 du 8 avril 2010 parue au BO n° 21 du 27 mai 2010.

À l'issue de l'épreuve, l'examineur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. L'examineur veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie.

Ces dernières sont détruites.

La proposition de note attribuée à l'épreuve facultative de langue vivante du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de l'épreuve.

Elle est, le cas échéant, arrondie au point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

Définition de l'épreuve facultative de langue des signes française (LSF) dans les spécialités de baccalauréats professionnels

Épreuve orale d'une durée de 20 minutes, précédée d'un temps de préparation de 30 minutes (y compris le temps nécessaire à la connaissance des documents proposés au candidat)

L'épreuve prend appui sur un document apporté par l'examineur. Durant toute l'épreuve, l'examineur et le candidat ne communiquent qu'en langue des signes à l'exclusion de tout autre langage.

Déroulement de l'épreuve

Pendant le temps de préparation de 30 minutes, l'examineur propose au candidat deux documents :

- un document iconographique contemporain ;
- un texte contemporain, écrit en français, d'une longueur maximale de 2 000 signes typographiques.

Au cours de la même journée d'interrogation, chaque examinateur veillera à proposer deux documents différents à chaque candidat.

Le candidat choisit sur lequel des deux documents portera son évaluation (le temps utilisé pour découvrir les documents fait partie intégrante des 30 minutes de préparation).

Le candidat présente le document qu'il a choisi sans être interrompu ni relancé par l'examineur.

Cette présentation, qui ne doit pas être un commentaire formel, est suivie d'un entretien conduit par l'examineur qui, prenant appui sur le document support et l'exposé du candidat, formule des questions pour, par exemple, permettre au candidat de préciser une analyse ou un point de vue ou de développer une idée.

Critères d'évaluation

On attend du candidat qu'il s'exprime clairement dans une gamme de langue suffisamment étendue pour pouvoir décrire, exprimer un point de vue, voire développer une argumentation.

Le candidat doit :

a) Pour la présentation du document (durée : 5 minutes, notée sur 10 points)

- être capable de rendre compte du contenu du document qui lui est proposé, pouvoir le décrire, expliciter la situation ou le thème présenté, apporter un commentaire personnel s'il le juge approprié ou pertinent ;
- faire la preuve de sa capacité à signer clairement, à un rythme naturel et à un niveau qui n'entrave pas la transmission de sa présentation.

b) Pour l'entretien (durée : 25 minutes, noté sur 10 points)

- comprendre des signes familiers et fréquents portant sur des domaines familiers ou des questions d'actualité que l'examineur utilise de façon naturelle ;
- être capable de faire face à une situation de communication où il lui est demandé de bien recevoir un message ou une question, afin de pouvoir réagir ou répondre en s'exprimant à son tour par des signes clairs et à un rythme convenable ;
- faire preuve d'une certaine aisance : signer en continu pour exprimer ou défendre un point de vue, argumenter, voire apporter une contradiction.

Le candidat, tout comme l'examineur, peut étendre la discussion sur d'autres points sans lien direct avec le document.

Article III

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1. Objectifs et durée

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau V. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation (Arrêté du 10 février 2009 - BOEN spécial n° 2 du 19 février 2009).

Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) sont des phases déterminantes de la formation menant au diplôme. Intégrées au parcours de formation, elles permettent à l'apprenant, en complémentarité de la formation dispensée en établissement de formation, d'acquérir les compétences caractéristiques du baccalauréat professionnel préparé.

Elles doivent permettre de développer les capacités d'autonomie et de responsabilité du futur professionnel.

Ces PFMP doivent permettre à l'apprenant de :

- découvrir différents milieux de travail et en appréhender l'organisation et les caractéristiques économique, humaine et technique,
- mettre en œuvre des compétences étudiées en formation,
- développer des compétences dans des environnements et avec des équipements différents de ceux de l'établissement de formation,
- apprécier l'importance de l'application des textes réglementaires et législatifs,
- mettre en œuvre des compétences relationnelles dans le domaine de la communication au sein des équipes de travail, avec les clients et les usagers,
- mettre en œuvre des compétences organisationnelles dans le cadre de la gestion d'équipe.

Conformément à la législation en vigueur, les apprenants doivent satisfaire aux conditions de vaccination et aux autres exigences relatives à la prévention des risques professionnels du secteur.

2. Organisation de la période de formation en milieu professionnel dans les différentes voies

Les PFMP font partie intégrante du cursus d'apprentissage.

2.1 Voie scolaire

Les PFMP sont planifiées par l'équipe pédagogique sur les 3 années du cycle de formation en tenant compte des objectifs spécifiques à chacune des périodes, du projet professionnel de l'élève et des périodes de contrôle en cours de formation.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Cette convention est établie conformément à celle définie par la note de service n° 2008-176 du 24-12-2008 (BOEN n° 2 du 8 janvier 2009). La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation (Circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000).

Les PFMP s'effectuent dans des organisations (entreprises, collectivités...) dont les activités spécifiques par secteur sont :

Secteurs	Exemples
A - Entretien des locaux hors zones à risques	<p>Entreprises de propreté intervenant dans les locaux commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels, transports collectifs...</p> <p>Services de propreté des collectivités (établissements scolaires, logements collectifs...) ou des entreprises...</p>
B - Entretien des locaux en zone à risques	<p>Entreprises de propreté intervenant en zones à risques</p> <p>Équipes d'hygiène des locaux des établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires...</p> <p>Services d'entretien des industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...</p>
C - Stérilisation des dispositifs médicaux	<p>Entreprises de stérilisation des dispositifs médicaux</p> <p>Services de stérilisation des établissements de soins (hôpitaux, cliniques...)</p>

Au cours de la formation, les élèves doivent effectuer au moins une période dans chacun des trois secteurs.

Une PFMP, support de l'évaluation E31 Techniques de stérilisation ou E33 Techniques d'hygiène en zones à risques, doit être programmée respectivement dans le secteur de la stérilisation (C) ou celui de l'entretien des locaux en zones à risques (B), en fin de classe de première ou en classe de terminale.

Le règlement d'examen prévoit en effet d'évaluer les sous-épreuves E31 et E33, soit en centre de formation, soit au cours d'une PFMP.

Chaque PFMP doit permettre de développer tout ou partie des compétences liées à la conduite d'une équipe (C23 - C31 - C32 - C34 - C463 - C512).

La durée de chacune de ces périodes ainsi que la planification sont laissées à l'initiative de l'équipe pédagogique, en prenant en compte le projet professionnel de l'élève.

2.2 Voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail.

Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et des compétences à acquérir ou mettre en œuvre dans le contexte professionnel.

Des activités dans au moins deux secteurs professionnels (secteur entretien des locaux hors zones à risques et/ou secteur entretien des locaux en zones à risques et/ou secteur de la stérilisation des dispositifs médicaux) sont requises pour la préparation au diplôme. Dans le cas où le contrat d'apprentissage signé ne couvre pas deux des secteurs d'activité, l'article R 6223-10 du code du travail doit être mis en application.

2.3 Voie de la formation professionnelle continue

La durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à 10 semaines.

2.3.1 Candidat en situation de première formation pour ce diplôme ou de reconversion

La formation se déroule en milieu professionnel et dans un centre de formation continue qui assurent conjointement l'acquisition des compétences et connaissances figurant dans le référentiel de certification du diplôme.

Lors de son inscription à l'examen, le candidat est tenu de présenter un certificat attestant qu'il a suivi la durée de la formation en milieu professionnel requise pour se présenter à l'examen.

La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées, définies à l'article D 337-61 du code de l'éducation, de la formation dispensée dans le centre de formation continue.

2.3.2 Candidat en situation de perfectionnement

L'attestation de formation en milieu professionnel est remplacée par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités visées par

le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

2. 4 Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant aux objectifs du baccalauréat professionnel pour lequel il s'inscrit. Le candidat produit ses certificats de travail pour l'inscription à l'examen.

2.5 Positionnement

Pour les candidats positionnés par décision du recteur (articles D 337-62 à D 337-65 du code de l'éducation), la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de :

- 10 semaines pour les candidats de la voie scolaire ;
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

L'équipe pédagogique détermine avec le candidat, en fonction de son parcours et de son projet professionnel le ou les secteurs sur lesquels doivent portés les PFMP ainsi que leur durée.

Article IV

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET UNITÉS

Baccalauréat professionnel hygiène et environnement défini par l'arrêté du 3 septembre 1997 modifié		Baccalauréat professionnel hygiène et environnement Arrêté modifié par l'arrêté du 20 juillet 2011 Dernière session : 2015		Baccalauréat professionnel hygiène, propreté, stérilisation défini par le présent arrêté. Première session : 2016	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
Sous-épreuve A1 : étude technique de chantiers	U 11	Sous-épreuve B2 : étude technique de chantiers	U22		
Sous-épreuve B1 : mathématiques et sciences physiques	U12	Sous-épreuve A1 : mathématiques	U11	Sous-épreuve E11 : mathématiques	U11
Sous-épreuve C1 : travaux pratiques de sciences physiques	U13				
Sous-épreuve B1 : mathématiques et sciences physiques + Sous-épreuve C1 : travaux pratiques de sciences physiques	U12 + U13	Sous-épreuve A1 : mathématiques + Sous-épreuve A2 : sciences physiques et chimiques	U11 + U12	Sous-épreuve E11 : mathématiques + Sous-épreuve E12 : sciences physiques et chimiques	U11 + U12
E2 - Sciences et technologies de l'environnement	U2	Sous-épreuve A2 : sciences et technologies de l'environnement	U21		
Sous-épreuve A3 : évaluation de la formation en milieu professionnel	U31	Sous-épreuve A3 : évaluation de la formation en milieu professionnel	U31		
Sous-épreuve B3 : Conduite de techniques de nettoyage industriel, de nettoieiment	U32	Sous-épreuve B3 : conduite de techniques de nettoyage industriel, de nettoieiment	U32	Sous-épreuve E32 : techniques de propreté	U32
Sous-épreuve C3 : Gestion prévisionnelle et suivi de chantier en assainissement ou	U33	Sous-épreuve C3 : gestion prévisionnelle et suivi de chantier en assainissement	U33	Épreuve E2 : analyse de situations professionnelles	U2

en nettoyage industriel ou en nettoyage		ou en nettoyage industriel ou en nettoyage			
Sous-épreuve D3 : économie-gestion	U34	Sous-épreuve D3 : économie-gestion	U34	Sous-épreuve E34 : économie-gestion	U34
		Sous-épreuve E3 : prévention-santé-environnement	U35	Sous-épreuve E35 : prévention-santé-environnement	U35
E4 : Épreuve de langue vivante		E4 : Épreuve de langue vivante	U4	E4 : Épreuve de langue vivante	U4
E5 : Épreuve de français, histoire-géographie		E5 : Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique		E5 : Épreuve de français, histoire-géographie et éducation civique	
Sous-épreuve E51 : français	U51	Sous-épreuve E51 : français	U51	Sous-épreuve E51 : français	U51
Sous-épreuve E52 : histoire-géographie	U52	Sous-épreuve E52 : histoire-géographie et éducation civique	U52	Sous-épreuve E52 : histoire-géographie et éducation civique	U52
E6 : Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U6	E6 : Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U6	E6 : Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U6
E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive	U7
Épreuves facultatives		Épreuve facultative		Épreuve facultative	
Langue vivante	UF1	Langue vivante	UF1	Langue vivante	UF1
Hygiène-prévention-secourisme	UF2				

Fait le 17 juillet 2012.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général
de l'enseignement scolaire,
J.-M. Blanquer