

Baccalauréat Professionnel
« Accompagnement, soins et services à la personne »

Options : Domicile et Structure

Session 2024

ÉPREUVE E2 :
Analyse de situation(s) professionnelle(s)

DOSSIER TECHNIQUE

Sommaire

Document 1	Extrait du projet d'établissement	Page 2
Document 2	Fiche résident de monsieur Dumont	Page 4
Document 3	GIR de monsieur Dumont en date du 1er septembre 2023	Page 5
Document 4	GIR de monsieur Dumont en date du 15 juin 2024	Page 6
Document 5	Aides financières en Ehpad	Page 7
Document 6	Aides techniques à la mobilisation	Page 8
Document 7	Menus de la semaine	Page 9
Document 8	DMLA	Page 10
Document 9	Plan personnalisé de compensation (PPC)	Page 11
Document 10	Diagnostic prénatal	Page 12
Document 11	Description de la cuisine centrale	Page 13
Document 12	Cahier de suggestions concernant les repas de l'Ehpad Les ormes	Page 14
Document 13	Fiche technique produit d'entretien numéro 1	Page 15
	Fiche technique produit d'entretien numéro 2	Page 16
	Fiche technique produit d'entretien numéro 3	Page 17

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 1/17

DOCUMENT 1 : extrait du projet d'établissement

L'Ehpad Les Ormes est un établissement public autonome situé à proximité d'une grande ville. Il offre un environnement de qualité au sein d'un parc, entouré d'autres structures telles qu'une halte-garderie, et du groupe scolaire Jean Jaurès.

L'établissement

Doté de 84 lits, l'Ehpad propose des chambres individuelles d'une superficie de 24m² : entièrement meublées et pourvues de prises téléphone, TV, d'un appel soignant, d'une salle d'eau comprenant un cabinet de toilettes, douche, lavabo et miroir orientable.

La salle d'animation dispose de grandes baies vitrées équipées de stores et d'un éclairage artificiel. Des tables, des chaises et des fauteuils sont à la disposition des résidents. Cette salle dispose d'une isolation phonique des murs.

Les missions de l'Ehpad

L'Ehpad a pour mission d'accompagner les résidents dans un cadre adapté et sécurisant, en respectant leur identité et leurs choix individuels. Le projet d'animation est élaboré en collaboration avec les résidents, le personnel, les familles, et les bénévoles. L'établissement favorise l'ouverture à l'autre, au quartier, à la ville, et s'engage dans des activités culturelles et de loisirs.

Bientraitance : respect de la dignité et de l'autonomie

Chaque résident est un individu unique qui a droit au respect de sa dignité. Le respect des choix, des besoins et des préférences individuelles est essentiel (Référence : Charte des droits et libertés de la personne âgée dépendante).

Les personnels de l'Ehpad encouragent les résidents à participer aux décisions qui les concernent, du choix du menu à l'aménagement de leur espace de vie.



La prévention et les soins

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 2/17

La préservation de l'autonomie des résidents est essentielle, avec une approche basée sur la prévention. Les professionnels recherchent un équilibre entre la stimulation et la préservation de l'autonomie. L'Ehpad vise l'efficacité des soins.

Les différents types d'accueil

L'établissement propose différents types d'accueil, notamment une unité de vie protégée pour les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer et de troubles apparentés, un accueil temporaire pour des séjours allant d'une à six semaines et un accueil définitif.

La prise en charge thérapeutique

L'équipe soignante, composée de plusieurs types de personnels : infirmiers, aides-soignants, aide médico-psychologiques et agents des services hospitaliers qualifiés. Cette équipe est placée sous la responsabilité d'un cadre de santé. La nuit, un personnel qualifié est présent pour répondre aux sollicitations des résidents.

La restauration

Le service de restauration

Il fonctionne sur la base d'une liaison froide. Tous les repas sont élaborés dans une cuisine centrale, puis livrés le matin dans l'Ehpad. Les repas ainsi que le goûter sont servis en salle à manger climatisée. En cas d'indisposition ou de maladie, les repas sont servis en chambre.

Chaque jour, environ 162 repas sont contrôlés et distribués aux usagers.

La satisfaction des résidents est recherchée quant au service des repas.

La politique qualité-hygiène

Un contrôle des denrées est effectué à la livraison. La distribution des plats est ensuite assurée à l'aide d'un chariot mixte de distribution. Des procédures strictes de préparation, de stockage et de transport des repas sont impératives pour prévenir tout risque de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et assurer la sécurité sanitaire des aliments.

La réglementation impose des tenues de travail spécifiques, changées à chaque service. Elle impose également un plan biannuel de désinsectisation et de dératisation avec un cahier des charges précis.

L'animation

L'animation est un élément clé en gériatrie, contribuant à la préservation de l'autonomie. Les activités proposées sont variées, alliant des moments de convivialité à ceux de détente, permettant aux résidents de s'épanouir au sein de la communauté.

Source : auteurs du sujet

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 3/17

DOCUMENT 2 : fiche résident de monsieur Dumont

Fait, le 01 SEPT 2023

Nom et Prénom : <i>Dumont Gérard</i>	Date de naissance : <i>25/06/1940</i> Âge : <i>83 ans</i>
Date d'entrée dans la résidence : <i>01/09/23</i>	Numéro de chambre : <i>18</i>
Médecin traitant : <i>Docteur Polonak</i>	Médecin spécialiste : <i>Dr Frenier, ophtalmologue</i>
Référent familial <i>Gillain Madeleine (fille)</i>	Coordonnées du référent : <i>06 88 64 XX XX</i>

SITUATIONS AVANT L'ENTRÉE EN RÉSIDENCE	AIDE MÉNAGÈRE	GIR À L'ENTRÉE	MOTIFS D'ENTRÉE EN RÉSIDENCE AUTONOMIE	ORIGINE DE LA DEMANDE
Maison à étages à la campagne	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	5	Demande de sa fille, ne pouvait plus répondre seul à certains de ses besoins + chutes à répétition	M. Dumont et Fille de M. Dumont

HISTOIRE DE VIE/ HABITUDE DE VIE

Situation de famille :	<input type="checkbox"/> Marié(e)	<input checked="" type="checkbox"/> veuf(e) (mai 2023)	<input type="checkbox"/> Divorcé(e)	<input type="checkbox"/> Célibataire
Habitudes alimentaires :	Apprécie le potage			

VIE SOCIALE ET RELATIONNELLE

Etat psychologique : Personne joviale et bavarde, aime le contact et rendre service

Activité(s) souhaitée(s) :	TV, radio, jeux de société, lecture, journaux, magazines, gymnastique douce, belote, peinture, sorties
----------------------------	--

ETAT DE SANTE

Perception sensorielle	Auditive :	<input checked="" type="checkbox"/> Appareillé à gauche	<input type="checkbox"/> Appareillé à droite
	Visuelle :	<input checked="" type="checkbox"/> Lunettes	
Mobilité	Déplacement sans aide mais de nombreuses chutes		
Alimentation	Régime hyper protéiné - peu d'appétit -		
IMC	20 / Légère dénutrition		
Suivi médical	Rendez-vous ophtalmologiste le 10/08/2024 pour suivi de DMLA		

Source : auteurs du sujet

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 4/17

DOCUMENT 3 : GIR de monsieur Dumont en date du 01/09/2023

1 - Cohérence

Converser et se comporter de façon sensée par rapport aux normes admises.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

2 - Orientation

Se repérer dans le temps (jour et nuit, matin et soir), dans les lieux habituels...

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

3a - Toilette (haut)

Faire seul, en entier, habituellement et correctement sa toilette du haut.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

3b - Toilette (bas)

Faire seul, en entier, habituellement et correctement sa toilette du bas.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

4a - Habillage (haut)

S'habiller seul, totalement et correctement (bras, tête).

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

4b - Habillage (milieu)

S'habiller seul, totalement et correctement (boutons, ceinture, bretelles...).

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

4c - Habillage (bas)

S'habiller seul, totalement et correctement (pantalon, chaussettes, bas, chaussures).

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

5a - Alimentation - Se servir

S'alimenter seul et correctement (couper la viande, ouvrir un pot, se verser à boire, peler un fruit...).

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

5b - Alimentation - Manger

S'alimenter seul et correctement (manger).

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

6a - Elimination - Urinaire

Assure seul et correctement l'hygiène de l'élimination urinaire.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

6b - Elimination - Anale

Assure seul et correctement l'hygiène de l'élimination anale.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

7 - Transferts

Se lève (du lit, du canapé, du sol), se couche et s'assoit seul.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

8 - Déplacements intérieurs

Se déplace seul (éventuellement avec canne, déambulateur ou fauteuil roulant).

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

Groupe Gir : 5

Source : medicalcul.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 5/17

DOCUMENT 4 : GIR de monsieur Dumont en date du 15/06/2024

1 - Cohérence

Converser et se comporter de façon sensée par rapport aux normes admises.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

2 - Orientation

Se repérer dans le temps (jour et nuit, matin et soir), dans les lieux habituels...

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

3a - Toilette (haut)

Faire seul, en entier, habituellement et correctement sa toilette du haut.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

3b - Toilette (bas)

Faire seul, en entier, habituellement et correctement sa toilette du bas.

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

4a - Habillage (haut)

S'habiller seul, totalement et correctement (bras, tête).

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

4b - Habillage (milieu)

S'habiller seul, totalement et correctement (boutons, ceinture, bretelles...).

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

4c - Habillage (bas)

S'habiller seul, totalement et correctement (pantalon, chaussettes, bas, chaussures).

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

5a - Alimentation - Se servir

S'alimenter seul et correctement (couper la viande, ouvrir un pot, se verser à boire, peler un fruit...).

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

5b - Alimentation - Manger

S'alimenter seul et correctement (manger).

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

6a - Elimination - Urinaire

Assure seul et correctement l'hygiène de l'élimination urinaire.

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

6b - Elimination - Anale

Assure seul et correctement l'hygiène de l'élimination anale.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

7 - Transferts

Se lève (du lit, du canapé, du sol), se couche et s'assoit seul.

- ☒ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☐ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

8 - Déplacements intérieurs

Se déplace seul (éventuellement avec canne, déambulateur ou fauteuil roulant).

- ☐ A - Fait spontanément seul, totalement, régulièrement et correctement.
- ☒ B - Fait partiellement, incorrectement, irrégulièrement ou sur incitation.
- ☐ C - Ne fait pas, ne peut pas ou ne veut pas le faire.

Groupe Gir : 4

Source : medicalcul.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 6/17

DOCUMENT 5 : aides financières en Ehpad

L'APA : Allocation Personnalisée d'Autonomie

L'allocation personnalisée d'autonomie correspond à la prise en charge des aides liées à la dépendance. Elle est attribuée sous certaines conditions par le Conseil Départemental du département d'origine.

Le dossier est disponible auprès des Conseils départementaux, mairies, organismes de sécurités sociaux, internet.

Dans le cadre d'un hébergement permanent :

La demande d'APA doit être faite auprès du Conseil Départemental du domicile de référence. L'attribution est décidée et notifiée par le président du Conseil Départemental. Il dispose d'un délai de 2 mois à compter du dépôt du dossier. Passé ce délai, l'APA est considérée comme accordée. Le montant de l'APA dépend des besoins du demandeur (GIR) et de ses revenus.

Dans le cadre d'un hébergement temporaire :

Le plus souvent, l'APA à domicile est maintenue.

La réduction d'impôts

Les dépenses liées à la dépendance et à l'hébergement ouvrent droit à une réduction d'impôts si l'établissement a signé une convention tripartite. Cette convention est un contrat obligatoire conclu conjointement par le Conseil Départemental du département, l'ARS (Agence Régionale de Santé) et l'établissement. Elle régit de manière stricte et personnalisée le fonctionnement de ce dernier. Cette convention, propre à chaque résidence, définit les droits des résidents et de leurs familles, les conditions d'accueil et d'information, la qualité des soins, l'animation, l'aide à la vie quotidienne, le niveau de confort de l'établissement, et le cas échéant, les améliorations qui doivent être apportées.

Il est important de noter que cette réduction s'applique sans restriction d'âge, quelle que soit la situation de la personne. La réduction accordée équivaut à 25% des sommes payées, dans la limite de 10 000€ par an. En d'autres termes, la réduction maximale est de 2 500€ par an, que ce soit pour le résident lui-même ou pour la famille qui prend en charge le séjour.

L'APL : Aide Personnalisée au Logement

Les personnes âgées hébergées en maison de retraite peuvent bénéficier de l'aide personnalisée au logement. Le montant de l'APL est évalué en fonction du niveau des ressources de la personne âgée, du coût d'hébergement de l'établissement et de son implantation.





L'aide personnalisée au logement est à demander auprès de la Caisse d'Allocation Familiale (CAF). L'attestation de résidence en foyer est à remettre à l'établissement afin qu'elle soit renseignée.

Source : residence-esplanade.fr/

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 7/17

DOCUMENT 6 : aides techniques à la mobilisation

Déambulateur modèle Rollator	Scooter électrique modèle LEO	Canne tripode adulte
		

Déambulateur modèle Rollator bikube	Fauteuil roulant électrique modèle timix	Fauteuil roulant électrique modèle kompas invacare	Fauteuil roulant de douche modèle noumea 100
			

Source: aidealautonomie.net

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 8/17

DOCUMENT 7 : menus de la semaine

Menus du 17 au 23 juin
(Sous réserve de possibles modifications)

Jours de la semaine	Déjeuner	Diner
Lundi 17 juin	CAROTTES RÂPÉES BOUDIN BLANC ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ASSORTIMENT DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES OMELETTE AUX POIVRONS SALADE D'ENDIVES ASSORTIMENT DE FROMAGES RIZ AU CARAMEL INFUSION
Mardi 18 juin	TABOULÉ (OLIVES & CITRON) PILONS DE POULET BROCOLIS AU BEURRE ASSORTIMENT DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS CAFÉ	POTAGE CRÉCY (CAROTTES) SOLE MEUNIÈRE PÂTES (PAPILLONS) AU PARMESAN ASSORTIMENT DE FROMAGES CUBES DE PÊCHES INFUSION
Mercredi 19 juin	MAQUEREAU AU VIN BLANC RÔTI DE PORC À LA CHARCUTIÈRE CÉRÉALES AUX PETITS LÉGUMES ASSORTIMENT DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS CAFÉ	POTAGE AUX VERMICELLES QUENELLES DE VOLAILLE POÊLÉE DE COURGETTES ASSORTIMENT DE FROMAGES SEMOULE AU LAIT INFUSION
Jeudi 20 juin	SALADE RUSSE (POMME DE TERRE , CAROTTES, PETITS POIS, OEUFS DURS ET OLIVES/ MAYONNAISE) STEAK HACHÉ - SAUCE ÉCHALOTES POÊLÉE CAMPAGNARDE ASSORTIMENT DE FROMAGES SAVARIN À LA CRÈME CAFÉ	POTAGE AU POTIRON CROISSANT AU JAMBON SALADE DE MÂCHES ASSORTIMENT DE FROMAGES POMMES AU FOUR INFUSION
Vendredi 21 juin	RILLETES LIEU - SAUCE HOLLANDAISE FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME ASSORTIMENT DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS CAFÉ	POTAGE AUX LÉGUMES GRATIN DE PATATES DOUCES ASSORTIMENT DE FROMAGES GATEAU AU CHOCOLAT INFUSION
Samedi 22 juin	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE POULET AU CURRY PENNES ASSORTIMENT DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS CAFÉ	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSES) QUICHE - THON & TOMATES SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES MOUSSE AUX MARRONS INFUSION
Dimanche 23 juin	TERRINE DE SAINT JACQUES SAUTÉ DE BŒUF AUX PRUNEAUX POMMES DAUPHINES ASSORTIMENT DE FROMAGES CHARLOTTE POIRES-CHOCOLAT CAFÉ	POTAGE AUX PÂTES ALPHABET JAMBONNEAU JULIENNE DE LÉGUMES ASSORTIMENT DE FROMAGES CUBES DE FRUITS TROPICAUX INFUSION

Source : www.ehpap-blere.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 9/17

DOCUMENT 8: DMLA

7^{èmes} JOURNÉES
NATIONALES
D'INFORMATION
ET DE DÉPISTAGE
DE LA DMLA



Avec une **DMLA**,
vous ne verrez plus votre **VIE** de la même façon !

Tache centrale, moindre perception des détails,
lignes droites déformées, couleurs plus ternes,
contours moins marqués...

Ces signes peuvent être ceux de
la Dégénérescence Maculaire Liée à l'Age.

A partir de 55 ans, faites-vous dépister.
Pour bénéficier d'un dépistage dans
un de nos centres partenaires :

www.journees-dmla.fr

N°Vert 0 800 00 24 26



EN PARTENARIAT AVEC



NOVARTIS

BAUSCH+LOMB

ORGANISATION



Source: www.lepuyenvelay.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 10/17

DOCUMENT 9 : plan personnalisé de compensation (PPC)

Dépôt du dossier à la MDPH



Instruction de la demande



Evaluation



Proposition de Plan de Compensation



CDAPH



Notification



Voies de Recours

Le dossier comporte un imprimé *Cerfa*, dont le cadre B permet d'exposer le projet de vie, et un certificat médical. Le demandeur peut être aidé par la MDPH pour exprimer ses attentes et ses besoins.

Le dossier est instruit par la MDPH. Quand il est complet, le demandeur reçoit un accusé de réception et, dans l'hypothèse où sa demande est éligible, il est informé qu'il sera évalué par une équipe pluridisciplinaire.

Sur la base d'un dialogue, cette équipe doit évaluer l'intégralité des besoins du demandeur à son domicile, en tenant compte de son projet de vie.

À la suite de cette évaluation, une proposition de plan personnalisé de compensation (PPC) est adressée aux demandeurs. Il dispose alors d'un délai de 15 jours pour formuler des observations.

Lorsque le dossier passe en CDAPH, le demandeur peut demander à être présent, voire accompagné. Devant la commission, il peut expliquer sa situation, développer ses arguments et expliquer les raisons de son désaccord avec le PPC.

La décision est notifiée à la personne handicapée ou à son représentant légal et aux organismes concernés, c'est-à-dire ceux qui sont chargés de sa mise en œuvre.

Le demandeur dispose d'un délai de deux mois pour contester la décision (conciliation, recours gracieux ou recours contentieux).

Source : collectif-parents-tdah-ouest.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 11/17

DOCUMENT 10 : diagnostic prénatal

Le calendrier du suivi médical pendant la grossesse

Pendant la grossesse

Consultations obligatoires

Les 7 examens prénataux

- Le professionnel de santé contrôle le bon déroulement de la grossesse et peut prescrire des examens complémentaires (dépistage de la rubéole, de la toxoplasmose, de l'hépatite B...).
- Quand ?
Le 1^{er} avant la fin du 3^e mois de grossesse, puis chaque mois jusqu'à l'accouchement.

Prise en charge de l'Assurance Maladie 100 %

Avec qui ?

Médecin traitant

Sage-femme

Gynécologue

en maternité, en libéral ou en PMI

Quand ?
8^e mois de grossesse.

Prise en charge de l'Assurance Maladie 100 %

Rendez-vous recommandés

Un bilan prénatal de prévention

- Pour faire le point sur les habitudes de vie (alimentation, tabac, alcool...), les vaccinations, et être informée sur les offres de prévention pour la femme enceinte (examen bucco-dentaire...).
- Quand ?
Dès la déclaration de grossesse et si possible avant le 6^e mois de grossesse.
- Avec qui ?
Sage-femme

Prise en charge de l'Assurance Maladie 70 % avant le 5^e mois de grossesse.

puis 100 % à partir du 6^e mois de grossesse.

3 échographies, 1 par trimestre

- Pour surveiller le développement du fœtus à chaque stade de son évolution.
- Quand ?
Avant la fin du 3^e mois de grossesse puis au 5^e mois et au 8^e mois de grossesse.
- Où ?
À l'hôpital ou en ville.
- Avec qui ?
Médecin traitant
Sage-femme
Gynécologue

Prise en charge de l'Assurance Maladie 70 % jusqu'à la fin du 5^e mois de grossesse.

puis 100 % à partir du 6^e mois de grossesse.

Source www.ameli.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 12/17

DOCUMENT 11 : description de la cuisine centrale

Qu'est-ce qu'une cuisine centrale ?

Définition

Une cuisine centrale est un type de cuisine professionnelle utilisée pour la préparation de repas en grande quantité. Elle dessert des restaurants satellites tels que les écoles, les hôpitaux, les prisons et d'autres établissements qui doivent fournir des repas à un grand nombre de personnes chaque jour. La cuisine centrale permet de préparer des repas de manière efficace et rentable, tout en garantissant la qualité et la sécurité des aliments.

Fonctionnement

Pour fonctionner, une cuisine centrale doit être équipée d'une gamme complète d'équipements professionnels, tels que des fours à convection, des grils, des hottes aspirantes, des cellules de refroidissement rapide, des congélateurs et des réfrigérateurs. Elle doit également disposer d'une grande quantité de vaisselle, d'ustensiles et d'autres articles de cuisine pour permettre la préparation de plusieurs repas en même temps.

Personnel

Le personnel d'une cuisine centrale comprend généralement un chef de cuisine, des cuisiniers, des aide-cuisiniers et d'autres employés chargés de la préparation, de la cuisson et du service des repas. Ils travaillent en étroite collaboration pour préparer des repas savoureux et nutritifs qui répondent aux besoins des personnes qui en bénéficient.

Services

La cuisine centrale est souvent organisée en différents services, chacun en charge de la préparation d'une partie du repas. Par exemple, un service peut être chargé de la préparation des légumes, tandis qu'un autre s'occupe de la viande ou du poisson. Une fois que les différents éléments du repas sont prêts, ils sont assemblés et servis aux usagers.

Stocks & commandes

En plus de préparer des repas, la cuisine centrale joue également un rôle important dans la gestion des stocks et des commandes d'aliments. Elle doit être en mesure de commander les ingrédients nécessaires pour la préparation des repas en quantités suffisantes pour répondre aux besoins des bénéficiaires. Elle doit également veiller à ce que les aliments soient stockés de manière à garantir leur fraîcheur et leur qualité.

HACCP

Enfin, la cuisine centrale doit être conforme aux normes de sécurité alimentaire en vigueur. Elle doit être équipée d'installations pour le traitement des déchets et la désinfection des ustensiles et de la vaisselle. Elle doit respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour éviter tout risque de contamination des aliments.

Source : melba.io/fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 13/17

DOCUMENT 12 : Cahier de suggestions concernant les repas de l'Ehpad les Ormes

Les réponses ci-dessous proviennent d'une enquête de satisfaction adressée aux résidents.

EHPAD Les Ormes

SUGGESTIONS, REMARQUES CONCERNANTS LES REPAS

- Les aliments sont souvent tièdes. Pas assez souvent de pommes de terre et/ou frites.
- Diversifier les repas, c'est souvent la même chose.
- C'est souvent long.
- Les repas proposés ne sont pas toujours bons.
- Peut-être plus de légumes et des fruits frais.
- Varier les entrées.
- Pour un régime alimentaire diabétique, il manque des féculents dans les menus à prévoir plus de féculents pour les repas (pomme de terre, riz, pâtes) car souvent un manque de glucides après les repas.
- Légumes surtout les poêlés pas top.
- Manque de beurre et pain.
- Pour mon régime il serait bien d'avoir des féculents à chaque repas.
- Plus de beurre et de pain pour les repas.
- Toujours servi en dernier. Depuis mon arrivée à la résidence, les repas se sont dégradés.
- Moins de pâtes, plus de pommes de terre et en qualité suffisante. Avoir de la soupe avec du vermicelle de temps en temps.
- Concernant les steaks hachés, ils sont composés de nerfs, déchets de viande, secs et parfois trop cuits et pour cause ils contiennent souvent des quantités de bactéries, à mon avis mais à éliminer.
- Avoir moins de haricots verts - les soupes sont bonnes et chaudes. Le persil frais est appréciable. J'ai déjà fait part de remarques sur les déambulateurs, les chaises, l'hygiène en diverses circonstances. Nombre de personnes parlent, râlent tout bas, mais ne disent jamais ce qu'elles pensent et disent même le contraire quand le personnel les interroge.

Source : lefaouet.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 14/17

DOCUMENT 13 : fiche technique produit d'entretien numéro 1



3 EN 1 PREMIUM PARFUMS CITRON/FRAICHEUR

Assure la détergence et la désinfection en une seule opération des sols et des surfaces.

Une détergence haute performance

Large compatibilité avec les sols et les surfaces lavables, grâce à son pH neutre.

Ne laisse pas de dépôts sur les sols.

Séchage rapide, sans trace et sans résidu collant.

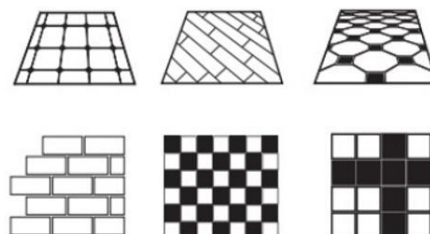
Formule originale brevetée.

Une désinfection haute performance

L'efficacité de nos produits est testée dans des conditions représentant celles rencontrées sur le terrain selon le système normatif européen.

Large efficacité désinfectante y compris sur les micro-organismes résistants et sur les virus enveloppés dont le coronavirus.

Nettoie et désinfecte en une seule opération : efficacité prouvée en conditions de saleté.



Concentration	Activité	Temps	Normes
0,25 %	Bactéricide	5 minutes	EN 1040 : - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
		15 minutes	EN 13727* : - Enterococcus hirae - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
		45 minutes	EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
	Levuricide	5 minutes	EN 1275 : Candida albicans
		15 minutes	EN 13624*, EN 13697* : Candida albicans
	Sur virus enveloppés	5 minutes	Selon EN 14476* : PRV (virus modèle HBV), BVDV (virus modèle HCV), Vaccinia virus, Herpesvirus
0,5%	Fongicide	60 minutes	EN 13697* : Aspergillus niger
		90 minutes	EN 13624* : Aspergillus brasiliensis
	Tuberculocide	240 minutes	EN 13697* : Mycobacterium tuberculosis
0,75 %	Fongicide	60 minutes	EN 13624* : Aspergillus brasiliensis
1 %	Sur virus	60 minutes	Selon EN 14476* : Rotavirus
2 %	Tuberculocide	240 minutes	EN 14348 : Mycobacterium terrae

Source: ruedelhygiene.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 15/17

DOCUMENT 13 : fiche technique produit d'entretien numéro 2

<div><div>HYGIÈNE DE LA CUISINE</div><div><h1>CITRUS DDA+</h1><h2>DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT - CONCENTRÉ SOLS ET SURFACES ALIMENTAIRES</h2></div><div>0% PARFUM ALLERGENE</div></div> <div>BACTÉRICIDE, LEVURICIDE, VIRUCIDE, ACTIF SUR LISTERIA SALMONELLE, NOROVIRUS, ROTAVIRUS, AINSI QUE TOUS VIRUS ENVELOPPES, CORONAVIRUS, GRIPPE.</div>	
<p>ENVIRONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none">- 97,8% d'ingrédients d'origine naturelle- Formule biodégradable à plus de 98% en 14 jours (détail au verso)- Agents de surface et principe actif désinfectant d'origine végétale- Sans ammonium quaternaire, ni chlore, ni formaldéhyde, sans acides minéraux, sans colorant ni parfum de synthèse- Emballage 100% recyclable <p>ECONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 flacon doseur 1L rechargeable = 50 flacons sprays 500ml PAE (Prêt à l'emploi).- 1 bidon de 5L = 250 seaux de 5L	
<p>PROPRIÉTÉS</p> <p>Dégraissant : fortement concentré en agents de surfaces, il élimine les souillures organiques.</p> <p>Désinfectant : possède des actions bactéricide, levuricide et virucide.</p> <p>Antitartre : dissout le tartre et les résidus alcalins, préserve la brillance de l'inox et des surfaces.</p> <p>UTILISATIONS</p> <p>Nettoie, dégraisse et désinfecte les surfaces, points de contacts, matériels, sols... Compatible avec les surfaces lavables, résistantes aux nettoyants légèrement acides, inox, verre...</p> <p>Préconisé en protocoles de nettoyage et de désinfection pour limiter les risques d'intoxications alimentaires.</p> <p>Réduit les risques de contaminations, notamment pour le secteur de la petite enfance et les EHPAD, efficacité virucide prouvée sur des souches responsables de la gastro-entérite.</p> <p>Contribue aux mesures d'hygiène pour lutter contre la pandémie de Covid-19, efficacité prouvée sur une souche de coronavirus.</p> <p>Polyvalent : assure l'hygiène des surfaces et la salubrité des locaux dans de nombreux domaines en lavage manuel ou mécanisé.</p> <p>En milieu alimentaire : restaurants, cuisines collectives, laboratoires de grandes surfaces.</p> <p>En collectivité : salles de classes, crèches, Ehpad, locaux administratifs, sanitaires, vestiaires, douches, locaux sportifs, piscines...</p> <p>Autres secteurs d'activités : hôtellerie, industrie, locaux sociaux, tertiaire, sanitaires, vestiaires, douches ...</p>	

Source : delhygiene.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 16/17

<div><div>ENTRETIEN DES SANITAIRES</div><div><h1>LEMONEL 2D CITRON</h1><h2>DÉTERGENT DÉTARTRANT SANITAIRES</h2></div><div></div></div> <div><div> PARFUM AUX NOTES CITRÉES</div><div></div></div>	
<p>ENVIRONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none">- 99,2% d'ingrédients d'origine naturelle- Agents de surface d'origine végétale- Sans acides minéraux, sans colorant ni parfum de synthèse- Emballages 100% recyclables <p>ECONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 flacon doseur 1L rechargeable = 50 flacons sprays 500ml PAE- 1 bidon 5L = 250 flacons sprays 500ml PAE (Prêt à l'emploi).	
<p>PROPRIÉTÉS</p> <p>Nettoyant : il élimine la plupart des souillures alimentaires ou organiques.</p> <p>Détartrant : il élimine le tartre, les voiles de résidus alcalins et préserve la brillance de l'inox et des surfaces.</p> <p>UTILISATIONS</p> <p>Polyvalent : il peut être utilisé en lavage manuel ou mécanisé. Il est compatible avec les différents types de sols et surfaces lavables et résistants aux acides.</p> <p>En collectivité : sanitaires, vestiaires, douches des écoles, crèches, EHPAD, locaux administratifs, locaux sportifs, piscines... Il nettoie et détartre les sols, surfaces et matériels, faïence, inox, verre, etc.</p> <p>En milieu alimentaire : cuisines, industries agro-alimentaires, laboratoires de grandes surfaces ou d'artisans bouchers, charcutiers, traiteurs, pâtisseries ... Il nettoie et détartre les surfaces, les inox et matériels de préparation, plans de travail, éviers, planges, hottes, pianos, fours, sols ... Son utilisation périodique élimine le voile de tartre et permet d'améliorer l'efficacité des nettoyeurs, dégraissants, désinfectants ...</p> <p>Autres secteurs d'activités : sanitaires, vestiaires, douches des hôtels, industries, locaux sociaux, tertiaires ...</p>	

Source: ruedelhygiene.fr

BCP ASSP	Code : AP 2406-ASP T 2 1	Session 2024	Dossier technique
Épreuve E2	Durée : 4 heures	Coefficient 4	Page 17/17