

SUJET 2

Partie pratique et orale : durée 2 h 30

* **préparation : 2 heures**

* **Présentation et entretien avec le jury : 30 min**

Vous devez :

* **réaliser et présenter l'activité**

* **la justifier**

L'entretien porte sur :

* **l'activité proposée**

* **le dossier réalisé par le candidat**

Pour Noël, vous réalisez avec 6 personnes âgées des ronds de serviette et vous confectionnez avec eux une tarte en pâte brisée garnie de crème pâtissière.

- prévoir l'organisation du travail :
 - préparation matérielle,
 - organisation dans l'espace, dans le temps
- réaliser un modèle de rond de serviette,
- réaliser la tarte garnie
- justifier l'activité.

Tarte garnie :

- 2 œufs
- ½ L de lait ½ écrémé
- 30g féculé de maïs
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 bloc de pâte brisée

B.E.P.

Spécialité : CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES

Code Spécialité : 51 33002

Durée :
3 h maxi

Session
2004

Épreuve : EP1 B – TECHNIQUES SOCIO-EDUCATIVES ET DE LOISIRS

N° Sujet : n° 2

Coefficient:

Folio
1 / 1

SUJET 3

Partie pratique et orale : durée 2 h 30

* **préparation : 2 heures**

* **Présentation et entretien avec le jury : 30 min**

Vous devez :

* **réaliser et présenter l'activité**

* **la justifier**

L'entretien porte sur :

* **l'activité proposée**

* **le dossier réalisé par le candidat**

Dans un foyer de vie avec 3 adultes handicapés mentaux, vous réalisez des cloches articulées ainsi que des poires belle Hélène.

- prévoir le gabarit du modèle choisi,
- prévoir l'organisation du travail :
 - préparation matérielle,
 - organisation dans l'espace, dans le temps,
- réaliser une cloche articulée,
- cuisiner une poire belle Hélène, sauce chocolat,
- justifier l'activité

Poire belle Hélène :

- 1 poire mûre,
- 50 g de sucre poudre semoule,
- sauce : 60 g chocolat noir
60 cl de crème fleurette
30 g sucre semoule

B.E.P.

Spécialité : CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES

Code Spécialité : 51 33002

Durée :
3 h maxi

Session
2004

Épreuve : EP1 B – TECHNIQUES SOCIO-EDUCATIVES ET DE LOISIRS

N° Sujet : n° 3

Coefficient:

Folio
1 / 1

SUJET 4

Partie pratique et orale : durée 2 h 30

- * préparation : 2 heures
- * Présentation et entretien avec le jury : 30 min

Vous devez :

- * réaliser et présenter l'activité
- * la justifier

L'entretien porte sur :

- * l'activité proposée
- * le dossier réalisé par le candidat

Suite à une visite à la ferme pédagogique, avec des jeunes d'un IMPRO, vous réalisez, avec 4 d'entre eux, des chapeaux décorés d'animaux, et vous faites des crêpes.

- prévoir l'organisation du travail :
 - préparation matérielle,
 - organisation matérielle, dans le temps.
- Réaliser un chapeau décoré d'animaux,
- Faire des crêpes,
- Justifier les activités.

Crêpes :

- 60 g de farine,
- 1 œuf,
- 1 dl ½ de lait écrémé,
- 1 pincée de sel,
- matière grasse à disposition,
- sucre semoule à disposition.

B.E.P.

Spécialité : CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES

Code Spécialité : 51 33002

Durée :
3 h maxi

Session
2004

Épreuve : EP1 B – TECHNIQUES SOCIO-EDUCATIVES ET DE LOISIRS

N° Sujet : n° 4

Coefficient:

Folio
1 / 1

EVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE

B.E.P. Carrières Sanitaires et Sociales

EPI : TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES

Partie B : TECHNIQUES SOCIO-EDUCATIVES ET DE LOISIRS 3 h maximum

NOM :

Prénom :

N° du Candidat :

Activités évaluées :

CRITERES D'EVALUATION	EVALUATION	OBSERVATIONS - JUSTIFICATION (note inférieure à 10/20)
<p style="text-align: center;">ORGANISATION ECRITE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix des activités en fonction des besoins de l'usager - Présentation ordonnée des différentes activités 	/ 4	
<p style="text-align: center;">MISE EN ŒUVRE DE L'ACTIVITE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation : choix correct du mobilier et matériel respect du confort de la personne ou du groupe choix adapté et mise en place correcte des moyens de sécurité - Préparation des matériels, matériaux, locaux : qualité des préparations réalisées adaptation à l'âge et au nombre des usagers - Respect des règles d'hygiène et de sécurité - Présentation de l'activité pertinence de la proposition formulation précise, motivante de la proposition pertinence du mode d'animation réalisation de conditions favorables au déroulement de l'activité comportement adapté (gestes, paroles, stimulation, valorisation) formulation claire et adaptée des consignes respect de l'autonomie respect de la créativité des personnes pertinence de la démonstration 	/ 20	
<p style="text-align: center;">ENTRETIEN AVEC LE JURY SUR L'ACTIVITE ET LE DOSSIER</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité de l'analyse des activités présentées - connaissance relatives aux techniques éducatives et de loisirs - aptitude à la communication - qualités relationnelles - capacités du candidat à exercer la profession <p>sur le dossier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation claire d'une situation possibilités, besoins des usagers rythme de vie structure de l'établissement d'accueil - Indication des critères de qualités des activités présentées propositions de corrections possibles 	/ 16	
Total	/ 40	Note sur 20 :

Date :

Jury : Nom

Signature