

## SUJET 1

### **Partie A Techniques sanitaires – partie pratique (durée : 2h30 max.)**

Vous travaillez à la halte-garderie « les Joyeux Poussins ».

Adrien, 8 mois vient de se réveiller après sa sieste.

- ☞ Vous devez lui donner le biberon qui est préparé.
- ☞ Avant de remettre Adrien dans le parc à jeux, vous devez effectuer la toilette de son visage et nettoyer son biberon.

Pierre, 3 ans, pendant le goûter, mange une pomme. Il devient rouge, ne pleure pas, il s'étouffe.

- ☞ Porter secours à cet enfant.

-----

### **Partie B Techniques socio-éducatives et de loisirs – pratique et orale (Durée : 3h00 max.)**

Vous travaillez à la halte garderie « Les Joyeux Poussins ».

Vous devez préparer une animation sur le thème « Les animaux du zoo » en vue d'une prochaine visite au zoo de la ville.

Vous avez en charge un groupe de quatre enfants de 4 ans.

Vous devez :

- ☞ Préparer cette activité avec le matériel mis à disposition (MEMORY images d'animaux).
- ☞ Réaliser et présenter l'activité choisie.
- ☞ Justifier votre activité.

Pour le goûter qui sera donné le jour de la visite du zoo, vous confectionnez des biscuits sablés en forme d'animaux.

- ☞ Réaliser les sablés à partir d'une pâte prête à l'emploi.

B.E.P. CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES	CODE : 5133002	DUREE : 5H30	SESSION 2006
EP1 TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES	COEF : 9	SUJET 1	Page 1/1

## SUJET 2

### **Partie A Techniques sanitaires – partie pratique (durée : 2h30 max.)**

Vous travaillez à la maison de retraite « les pinsons ». Vous venez de terminer la toilette de Madame Duval, âgée de 83 ans.

- ☞ Vous l'installez au fauteuil dans sa chambre et lui apportez son petit déjeuner.
- ☞ Vous effectuez l'entretien de l'adaptable.

Après le petit déjeuner,

- ☞ Vous assurez la réfection du lit. Le drap de dessous est souillé.

En voulant jeter un bouquet de roses fanées, Madame Duval s'égratigne, à la main droite.

- ☞ Réaliser le soin de la plaie.
- 

### **Partie B Techniques socio-éducatives et de loisirs – pratique et orale (Durée : 3h00 max.)**

La maison de retraite « les pinsons » va fêter ses 20 ans d'ouverture dimanche. Avec un groupe de six résidents, vous avez à préparer les cartes « menu » sur le thème des pinsons ou de la fête.

Vous devez :

- ☞ Préparer cette activité
- ☞ Réaliser et présenter l'activité choisie
- ☞ Justifier votre activité
  
- ☞ Réaliser un cocktail sans alcool que vous proposerez en dégustation au Directeur de l'établissement et aux résidents.

Vous disposez de :

- deux oranges
- sirops de fraise, grenadine
- eau
- sucre
- 1 citron
- 1 jus d'abricot, 1 jus d'ananas
- des pailles

B.E.P. CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES	CODE : 5133002	DUREE : 5H30	SESSION 2006
EP1 TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES	COEF : 9	SUJET 2	Page 1/1

## SUJET 3

### **Partie A Techniques sanitaires – partie pratique (durée : 2h30 max.)**

Vous travaillez dans une maison de retraite. Il est 8 heures, vous devez prendre en charge Madame Raymond, 77 ans, après son petit déjeuner pris au fauteuil. Madame Raymond présente des difficultés à la marche.

Elle a besoin d'aide pour la toilette du visage et son maquillage.

Vous devez :

- ☞ Installer et aider la personne pour la toilette du visage et pour la maquiller.
- ☞ Nettoyer, désinfecter le fauteuil.
- ☞ Réinstaller la personne au fauteuil.

Dans la matinée, Madame Raymond prend une boisson chaude. Elle renverse sa tasse et se brûle la main gauche.

- ☞ Réaliser les gestes de premiers secours.

-----

### **Partie B Techniques socio-éducatives et de loisirs – pratique et orale (Durée : 3h00 max.)**

Vous travaillez dans une maison de retraite. L'animatrice vous demande d'organiser un atelier de motricité pour un groupe de 6 personnes valides.

Vous avez à votre disposition :

- Ballons
- Cerceaux
- Boîtes à chaussures
- chaises

Exposer à l'oral votre organisation de l'atelier de motricité et justifier cette organisation.

Pour le goûter des 6 personnes âgées :

- ☞ Réaliser une tarte aux pommes (pâte brisée). Voir recette en annexe.

B.E.P. CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES	CODE : 5133002	DUREE : 5H30	SESSION 2006
EP1 TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES	COEF : 9	SUJET 3	Page 1/2

# TARTE AUX POMMES

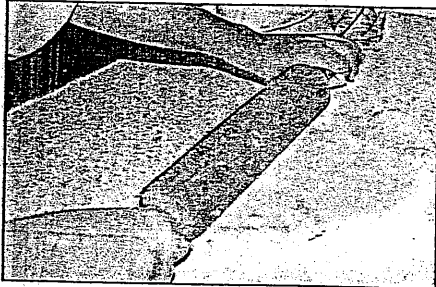


## Technique

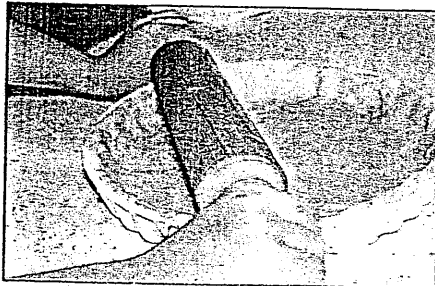
- Préchauffer le four 10 min.
- Réaliser une compote de pommes : voir Applications fiche 5
- Confectionner une pâte brisée :
  - Diviser la matière grasse en petits dés. MÉLANGER
  - Mélanger la farine dans une terrine.
  - Travailler du bout des doigts sans écraser.
  - Ajouter l'eau, le sel et la matière grasse, mélanger rapidement.



- Faire une boule, fariner légèrement.
- Laisser reposer 15 min au frais.
- Fariner le plan de travail. BOULER
- Écraser la pâte avec la paume de la main.
- Fariner la pâte.



- Étaler au rouleau, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur. ABAISSER
- Disposer la pâte dans un moule beurré et fariné.



- Garnir la pâte avec de la compote de pommes.
- Disposer des lamelles de pommes.
- Faire cuire à 210° C. CUIRE
- Démouler et dresser dans un plat.

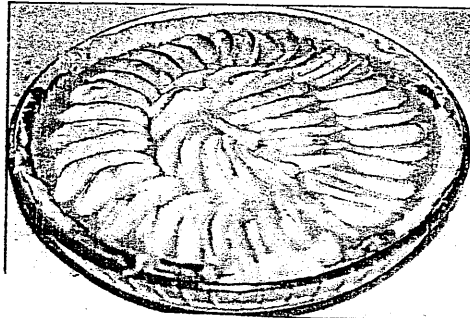
## Variante

### Cuisson à blanc

- Abaisser la pâte et garnir le moule.
- Recouvrir la pâte d'un papier sulfurisé.
- Recouvrir ce papier de graines (haricots, lentilles, pois...).
- Laisser cuire 20 min à 210° C.

Exemples : tarte à l'ananas, tarte aux fruits rouges.

La pâte brisée est cuite à blanc puis garnie d'une crème pâtissière et de rondelles d'ananas.



B.E.P. CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES	CODE : 5133002	DUREE : 5H30	SESSION 2006
EP1 TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES	COEF : 9	SUJET 3 ANNEXE	Page 2/2

## SUJET 4

### **Partie A Techniques sanitaires – partie pratique (durée : 2h30 max.)**

Vous travaillez dans une halte garderie. Vous vous occupez de Damien, 4 mois et de Julien, 2 ans et demi.

Julien vient vous voir en pleurant. Il a mal à l'avant-bras gauche. Vous remarquez une égratignure. Effectuer le soin nécessaire à Julien.

- ☞ Réaliser le change de Damien, la couche étant souillée.
- ☞ Nettoyer et désinfecter le plan de travail.

-----

### **Partie B Techniques socio-éducatives et de loisirs – pratique et orale (Durée : 3h00 max.)**

A la halte-garderie, pour quatre enfants de 2 ans et demi, vous prévoyez un atelier cuisine pour le goûter. Votre objectif est d'amener chaque enfant à réaliser un visage avec les différents aliments mis à votre disposition :

- crêpes (voir annexe 1)
- gelée de groseilles
- pâte à tartiner
- vermicelles en chocolat et couleur
- 1 banane
- raisins secs
- « smarties »

Vous devez :

- ☞ Préparer et réaliser cette activité
- ☞ Justifier votre activité

B.E.P. CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES	CODE : 5133002	DUREE : 5H30	SESSION 2006
EP1 TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES	COEF : 9	SUJET 4	Page 1/2

## Pâte à crêpes

### *Technique*

- Mettre la farine en fontaine.
- Introduire les œufs, l'huile.

MÉLANGER

- Ajouter petit à petit le lait, mélanger énergiquement pour que le liquide absorbe la farine progressivement et éviter les grumeaux.

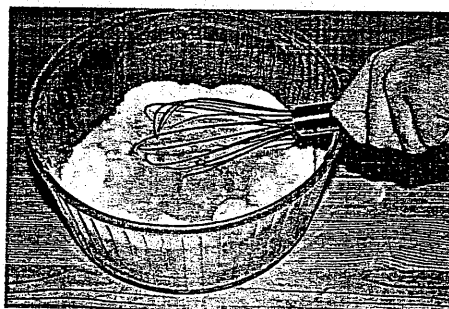
DÉLAYER

- Parfumer.
- Laisser reposer 15 à 20 min.

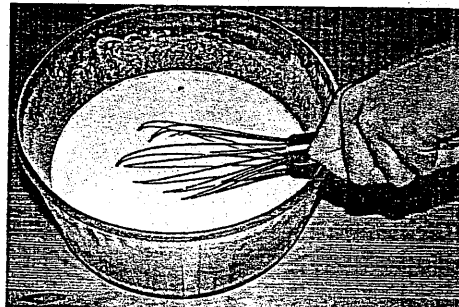
LAISSER REPOSER

- Faire chauffer très peu d'huile dans la poêle.
- Verser une petite louche de pâte, juste pour garnir le fond de la poêle d'une couche mince.
- Laisser cuire le 1er côté.
- Retourner la crêpe et faire cuire le 2e côté.
- Débarrasser sur une assiette, sucrer.
- Plier en 4 ou rouler.

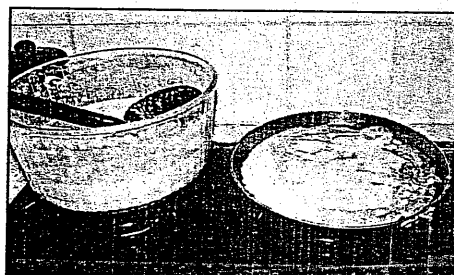
CUIRE



*Incorporer les ingrédients*



*Mélanger énergiquement*



*Faire cuire*

### *Variante*

On peut remplacer le lait par de l'eau.

### *Utilisations*

Les crêpes peuvent être servies :

- flambées avec un alcool,
- glacées,
- fourrées au chocolat,
- salées et fourrées avec une béchamel aux champignons ou au jambon.

B.E.P. CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES	CODE : 5133002	DUREE : 5H30	SESSION 2006
EP1 TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES	COEF : 9	SUJET 4 ANNEXE 1	Page 2/2

## SUJET 5

### **Partie A Techniques sanitaires – partie pratique (durée : 2h30 max.)**

Madame Dupont est résidente à la maison de retraite « Les Colombes » depuis qu'elle ne peut s'assumer seule à cause de sa maladie de Parkinson.  
L'aide-soignante l'a déjà aidée à faire sa toilette au lavabo lorsque vous prenez votre service.

- ☞ Assurer le shampoing au lavabo de Madame Dupont.
- ☞ Effectuer la décontamination du matériel et du poste de travail, après shampoing.
- ☞ Après la mise au fauteuil, Madame Dupont présente un saignement de nez à la narine gauche.  
Effectuer le geste adapté.

-----

### **Partie B Techniques socio-éducatives et de loisirs – pratique et orale (Durée : 3h00 max.)**

La maison de retraite a coutume de participer au carnaval de la ville en lien avec l'école maternelle. Avec l'animatrice, vous avez la charge d'un groupe de cinq personnes âgées. Vous réalisez avec les cinq résidents, des masques « Loup » à décorer pour les enfants de grande section. Le thème retenu est les oiseaux.

Vous devez :

- ☞ Préparer l'atelier pour cette activité
- ☞ Réaliser le modèle du masque
- ☞ Réaliser du « pain perdu » à partir de :
  - tranches de pain rassi
  - lait (½ l) pour 2 œufsBattre les œufs dans le lait. Laisser tremper le pain 5 minutes. Faire chauffer la poêle avec la matière grasse. Faire revenir les tranches de pain. Les disposer dans une assiette et les saupoudrer de sucre semoule.

B.E.P. CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES	CODE : 5133002	DUREE : 5H30	SESSION 2006
EP1 TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES	COEF : 9	SUJET 5	Page 1/1

## SUJET 6

### **Partie A Techniques sanitaires – partie pratique (durée : 2h30 max.)**

Vous effectuez votre P.F.E à la halte garderie «la grenouillère ». A votre arrivée, l'auxiliaire vous confie Maxime, 2 mois, qui vient tout juste de terminer son biberon. L'enfant a besoin d'être changé.

Vous devez :

- ☞ Procéder au change de Maxime.

En vidant l'eau du chauffe-biberon, l'auxiliaire se brûle la main droite.

- ☞ Donner les premiers soins.
- ☞ Vous devez effectuer le nettoyage et la désinfection du berceau de Maxime.

-----

### **Partie B Techniques socio-éducatives et de loisirs – pratique et orale (Durée : 3h00 max.)**

A la halte-garderie « la grenouillère », c'est le goûter d'anniversaire de Romain, 5 ans. Vous encadrez un groupe de 5 enfants.

Vous devez :

- ☞ Animer un atelier de décoration de la table d'anniversaire avec les 5 enfants.
- ☞ Préciser les consignes que vous donnerez aux enfants.
- ☞ Confectionner des brochettes de fruits frais, à partir des fruits suivants : pomme, banane, fraises, citron et du sucre vanillé.

<b>B.E.P. CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES</b>	CODE : 5133002	DUREE : 5H30	<b>SESSION 2006</b>
<b>EP1 TECHNIQUES SANITAIRES ET SOCIALES</b>	COEF : 9	<b>SUJET 6</b>	Page 1/1