

MENTION COMPLEMENTAIRE AIDE A DOMICILE

CONSIGNES AUX CORRECTEURS DES EPREUVES E1 et E2

Epreuve E1 Gestion et réalisation des activités de la vie quotidienne

Dure 3 heures, coefficient 3

- Un seul sujet par demi-journée
En début d'épreuve, pour la partie « Entretien et hygiène du cadre de vie », les correcteurs font tirer au sort l'activité à réaliser par le candidat parmi celles proposées sur le sujet.
En fonction de la configuration des locaux du centre d'examen et de la disponibilité des matériels d'entretien, il n'est pas exclu qu'une des tâches proposées dans le sujet ne soit pas retenue. De même, il est possible que deux candidats réalisent des tâches identiques (exemple : proposition lors du tirage au sort de deux fois l'activité « entretien d'une porte peinte »).
- Les correcteurs doivent demander au candidat, au cours de l'épreuve ou à l'issue de l'épreuve, de justifier ses activités. Cette justification prend obligatoirement appui sur les savoirs associés liés à cette épreuve :
 - S3 techniques de services à l'utilisateur à domicile
 - S4 technologies du logement
- La notation s'effectue avec la grille prévue pour cette épreuve
- Il ne doit pas être donné au candidat un ordre pour la réalisation des activités à réaliser. Le candidat gère son temps sur la durée de l'épreuve.

Epreuve E2 Accompagnement et aide à la personne dans les activités de la vie quotidienne et dans le maintien de l'autonomie

Durée 3 heures, coefficient 3

- Un seul sujet par demi-journée
- La première heure de l'épreuve est consacrée à la partie écrite sur la connaissance des publics et la physiopathologie. Les copies sont ramassées à l'issue de cette heure afin qu'il n'y ait pas de communication possible lors de la partie pratique. Cette partie écrite est corrigée à la fin de l'épreuve.
- Les correcteurs doivent demander au candidat, au cours de l'épreuve ou à l'issue de l'épreuve, de justifier ses activités et d'en envisager éventuellement l'adaptation dans le contexte du domicile. Cette justification prend appui sur les savoirs associés liés à cette épreuve.
- La notation s'effectue avec la grille prévue pour cette épreuve
- Il ne doit pas être donné au candidat un ordre pour la réalisation des activités à réaliser. Le candidat gère son temps sur la durée de l'épreuve.

MATIERE D'ŒUVRE A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN SUJET N°1

PARTIE	LOCAL	MO A PREVOIR	QTE
Préparations culinaires	Cuisine + tout le matériel de cuisine (plats, fouets, couteaux, casseroles, poêles...) Livres de cuisine, moule à tarte de diam 20 cm – Gants à usage unique	Farine Margarine Eau Sel, poivre, muscade Œufs Crème fraîche Lardons fumés Lait Gruyère râpé Pommes Huile Sucre Sucre vanillé Papier cuisson Papier aluminium	150 g + quantité plat secondaire 50 g à disposition à disposition 2 + 3 ou 4 2 dl 100 g à disposition 50 g 4 à disposition 200 g 1 sachet
Linge :	Fer, table à repasser, matériel de couture à main, eau déminéralisée machine à coudre	Torchons propres à repasser Chemise propre à repasser Tee-shirts (dont 1 décousu à remettre en état avec fil de couleur adapté)	3 1 2
Entretien d'équipements et / ou de locaux (tirage au sort)		Matériels et produits usuels de nettoyage, entretien et désinfection des équipements des locaux	
SUJET A		Poubelle sale, eau de javel et désinfectant	
SUJET B		Fer à repasser, vinaigre, détartrant fer à repasser, produit pour nettoyer la semelle	
SUJET C		Porte peinte sale + produits et matériel de nettoyage	
SUJET D		Vitre sale de cuisine, produits à vitres, raclette, mouilleur	
SUJET E		Tapis de sol taché + produit détachant, aspirateur à poussières	

COÛT MO : 5 €

Groupement académique Est	Session 2005	MO	
MC AIDE A DOMICILE			
Épreuve E1 Gestion et réalisation des activités de la vie quotidienne SUJET 1	Durée : 3h00	Coef. : 3	feuille 1/1

MATIERE D'ŒUVRE A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN DU SUJET N°2

Matière d'œuvre par candidat

PARTIE	LOCAL	MO A PREVOIR	QTE
Préparations culinaires	Cuisine + tout le matériel de cuisine (plats, fouets, couteaux, casseroles, poêles...) Livres de cuisine, moule à tarte de diam 20 cm – Gants à usage unique	Pommes de terre Lait UHT 1/2 écrémé Œufs Crème fraîche Muscade Sel – poivre Emmental râpé Beurre doux ou Margarine Yaourt nature Citron Cerises sirop Ananas Pommes Oranges Bananes Sucre en poudre Sucre vanillé Farine Huile de tournesol Levure chimique	0,4 kg 0,5 l 1 + dessert 0,004 l à disposition 0,030 kg 0,010 + pour dessert 1 pot 1 1/4 boite 1/4 boite 1 1/2 1/2 200 g 1 sachet 0,200 kg 1 sachet
Linge :	Fer, table à repasser, matériel de couture à main, eau déminéralisée	bouton 4 trous bouton 2 trous bobine de fil blanc chemise à repasser avec bouton manquant	1 1 1 1
Entretien d'équipements et / ou de locaux (tirage au sort)		Matériels et produits usuels de nettoyage, entretien et désinfection des équipements des locaux	
SUJET A		1 four micro-ondes sale	
SUJET B		1 réfrigérateur sale à nettoyer	
SUJET C		1 placard de cuisine à nettoyer	
SUJET D		Balai + détergent + 1 chariot Faubert + 1 sol de cuisine sale	
SUJET E		Vitre sale, produit à vitre, raclette, mouilleur.	

COÛT 3 €

Groupement académique Est	Session 2005	MO
MC AIDE A DOMICILE		
Épreuve E1 Gestion et réalisation des activités de la vie quotidienne SUJET 2	Durée : 3h00	Coef. : 3
		feuille 1/1

DATE :

MENTION COMPLEMENTAIRE AIDE A DOMICILE

GRILLE D'EVALUATION EPREUVE E.1
Gestion et réalisation des activités de la vie quotidienne

N° candidat :
N° Sujet :
Préparation choisie :
.....

COMPETENCES TERMINALES	INDICATEURS D'EVALUATION	BAREME	Observation(s)	Note du candidat
C31 – Organiser le travail et s'adapter à une situation non prévue.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ S'adapter à une situation imprévue. ⇒ Organiser son travail : <ul style="list-style-type: none"> * dans le temps * dans l'espace ⇒ Choisir et préparer ses matériels et produits. 	2 points		
C32 – Gérer les stocks. C33 – Gérer le budget imparti.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Evaluer les besoins. ⇒ Prendre en compte les habitudes et avis de la personne. ⇒ Ranger en respectant les principes d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. 	2 points		
C34 – Participer à la gestion des documents de la vie quotidienne.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Sélectionner les éléments utiles, ⇒ Respecter les emplacements. ⇒ Fournir tous les éléments attendus (oublis) ⇒ Renseigner des documents administratifs courants. 	2 points		
C41 – Concevoir, préparer, servir des repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Maîtriser les techniques : <ul style="list-style-type: none"> - de préparation, - de cuisson, - de présentation. ⇒ Elaborer un menu équilibré. ⇒ Travailler dans un souci : <ul style="list-style-type: none"> - de sécurité, - d'hygiène, - d'économie ⇒ Respecter les règles de conservation des denrées et plats. ⇒ Remettre en état. ⇒ Présenter un mets de bonne qualité gustative. 	4 points		

COMPETENCES TERMINALES	INDICATEURS D'EVALUATION	BAREME	Observation(s)	Note du candidat
C42 – Assurer l'entretien et l'hygiène du cadre de vie, des équipements	⇒ Maîtriser les techniques d'entretien du cadre de vie, les techniques de décontamination et de désinfection. ⇒ Travailler dans un souci : - de sécurité, - d'hygiène, - d'économie. ⇒ Assurer la maintenance de premier niveau. ⇒ Présenter un travail conforme aux attentes de l'utilisateur (soins, absence de dégradation). ⇒ Remettre en état.	4 points		
C42 – Assurer l'entretien et l'hygiène du linge et des vêtements	⇒ Maîtriser les techniques de lavage, détachage, repassage, pliage, adaptation et réfection. ⇒ Travailler dans un souci : - de sécurité, - d'hygiène, - d'économie. ⇒ Présenter un travail conforme aux attentes de l'utilisateur (soins, absence de dégradation).	4 points		
C43 – Aménager l'espace de vie à des fins de confort et de sécurité.	Le jury veillera à poser des questions sur l'installation d'un poste de travail (ex. : repassage) en tenant compte de la situation donnée.	1 point		
Justifier oralement les activités réalisées.		1 point		
TOTAL	/20		

Justification si note < 10/20 :

Signature du professeur :

Signature du professionnel :