

INFORMATIONS AUX MEMBRES DU JURY

SESSION 2000

HORAIRES	DEROULEMENT DE L'EPREUVE	ACTIVITES DES MEMBRES DU JURY	CONSIGNES
07 H 45	<ul style="list-style-type: none"> - Les candidats sont tous convoqués. Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats. - Prévoir une salle pour les candidats qui attendent. Le candidat N°2 commence à préparer 30 min. Après le candidat N°1 etc... 	<ul style="list-style-type: none"> Le jury fait passer 4 candidats par ½ journée. Lecture des dossiers des 4 candidats de la matinée. <u>Vérifier</u> les documents d'accompagnement : - Attestation de stage ou d'activité professionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> La délivrance du diplôme est tributaire du : - Nbre de semaines de stage obligatoires : 11 semaines dont 3 auprès de personnes non autonomes OU - Nbre d'heures si activité professionnelle : 900 heures (à 10% près) - Suivre très scrupuleusement les informations rédigées sur la fiche de notation individuelle du candidat.
08 H 00	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation de l'épreuve EP1 partie B "Techniques socio-éducatives et de loisirs". (2h) pour le candidat N°1 - Le candidat prépare hors la présence du jury. (Prévoir un surveillant : prof biotechno ou SMS) - Bien vérifier que la remise en état du matériel et les locaux soit faite. - Les candidats sont décalés de 30 min. chacun. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche(s) compétences observées dûment rempli(e)s par l'employeur - Type de public concerné - Tâches effectuées - <u>Renseigner</u> la fiche de notation du candidat 	<ul style="list-style-type: none"> - Compléter la fiche de notation "Synthèse partie A et B" de l'épreuve EP1. - <u>NB</u> : le "surveillant" est un professeur de Biotechnologie ou S.M.S qui vérifie si les conditions d'hygiène (préparation, conservation) sont respectées pour les préparations de collation.
10 H 00	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien avec le jury pour le candidat N°1. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien avec le 1er candidat (déguster éventuellement les préparations culinaires). 	<ul style="list-style-type: none"> N.B : Les candidats sans dossier ne peuvent passer les épreuves.
10 H 30	<ul style="list-style-type: none"> - Fin des épreuves pour le 1 er candidat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien avec le 2ème candidat. 	<ul style="list-style-type: none"> Chaque jury recopie les notes sur la fiche de synthèse. Les fiches sont conservées par le centre d'examen.
11 H 00		<ul style="list-style-type: none"> - Entretien avec le 3ème candidat. 	
11 H 30		<ul style="list-style-type: none"> - Entretien avec le 4 ème candidat. 	

BEP CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES

JURY	Date de l'épreuve	CANDIDAT N°
Nom:		
Nom	Matin Après midi	

FICHE DE NOTATION INDIVIDUELLE EPREUVE EPI PARTIE B

I DOSSIER DU CANDIDAT					
INDICATEURS D'EVALUATION	Réalisé*		OBSERVATIONS	Barème	Note du Candidat
	oui	non			
Présentation de l'établissement				2	
Présentation des activités socio-éducatives et de loisirs réalisées au cours du stage ou de l'activité professionnelle**				2	
Qualité d'analyse de ces activités				3	
Compétences techniques acquises par le candidat et observées par le tuteur ou l'employeur***				2	
Qualité de présentation du dossier				1	
TOTAL I				10	

* indiquer si chacun des éléments à observer figure dans le dossier

**Ne prendre en compte que les activités relatives aux jeux,aux animations,à l'acquisition ,au maintien ou à la restauration de l'autonomie.Les usagers concernés sont : enfant,ou personne âgée ou personne handicapée

***Figurent sur la fiche compétences observées (documents d'accompagnement du dossier)

II ENTRETIEN AVEC LE JURY			
INDICATEURS D'EVALUATION	OBSERVATIONS	Barème	Note du Candidat
Pertinence de l'activité proposée et de l'organisation prévue		3	
Savoir-faire relatifs aux techniques éducatives et de loisirs,et ou aux techniques de préparation de collations et ou d'aménagement d'espaces de vie.		3	
Aptitude à la communication Qualités relationnelles du candidat.		4	
TOTAL 2		10	

TOTAL EPREUVE EPI PARTIE B	TOTAL 1 /10		/20
	+ TOTAL 2 /10		