**Prévention Santé Evironnement – SE2 – CAP CCF – Durée 50 min**

***Exemple de grille d’évaluation.*** *Cette grille est adaptée à la situation d’évaluation propose en exemple.* **Session: …………**

Nom de l’élève : ………………………. Nom du correcteur: ………………………………………….

**Conseils d’utilisation:** Les questions sont regroupées pour permettre l’évaluation d’une compétences.

Lorsque plusieurs questions correspondent à l’évaluation d’une competence, il convient d’apprécier le profil du candidat. *Par exemple, les questions 1.1 à 1.6 participent à l’évaluation de la compétence “Appliquer une méthode d’analyse …”. Le barème choisi par le concepteur pour cet ensemble de questions (ou pour cette competence) est de 5 points. Le profil du candidat (2 croix M, 2 croix A et 1 croix I) est apprécié par le correcteur pour 3,5 points/ 5.*

Le concepteur de la situation d’évaluation propose un barème (ici en noir), le correcteur utilise les case blanche et propose une note (ici en rouge).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | Niveaux de maîtrise:  **NT** = Non Traité ; **I** = Insuffisant ; **A** = Acceptable ; **M** = Maîtrisé  Traiter l’information et  Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté  *Ces competences seront prises en compte dans l’évaluation du niveau de maitrise des autres compétences sur l’ensemble de la situation d’évaluation.* | Appliquer une méthode d'analyse d’une situation de la vie professionnelle ou quotidienne | | | | Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu  Environnemen  -tal, une disposition  réglementaire, avec une mesure de prévention | | | | Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l’environnement ou la consommation | | | | Argumenter un choix | | | | **Thématique**  **évaluée**  **A**  **5 à 7 points** | |
| **Q**  **Questions** | **Réponses attendues pour un niveau maîtrisé** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **Note** | **Barème** |
| Q1.1 | *Sophia, Dans un salon de coiffure, Au fil des années, Café, barres de céréales, soda, jus d’orange, gâteau, gruyère, repas à la pizzeria (cocktail, biscuits, pizza au fromage, glace)* |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q1.2 | *L’alimentation de Sophia.* |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q1.3 | *Les aliments consommés par Sophia dans la situation représentent 16053 kJ. Ce qui est largement supérieur aux besoins énergétiques recommandés dans le cadre d’une activité modérée : 8400 kJ.* |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q1.4 | *Le petit déjeuner de Sophia n’apporte pas d’énergie, alors qu’il devrait apporter 20 à 25% des apports journaliers.*  *Son déjeuner se compose de barres de céréales et de boisson et ne correspond pas à 30 à 40% des apports journaliers*  *Le repas du soir a trop d’apports énergétiques par rapport au repas du midi.* |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q1.5 | *Une mauvaise répartition des prises alimentaire, le grignotage, l’excès de produits sucrés et gras, la carence en legumes et en fruits.* |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q1.6 | *Prise de poids, carence en vitamines et sels minéraux (situation). Diabète, maladies cardio-vasculaires (connaissance)* |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **3** | **4** |
| Q1.7 | *Mieux répartir ses repas sur la journée, Prendre un petit déjeuner plus copieux, Prendre un temps de pause entre 12h et 14h pour un repas plus équilibré (avec des fruits et des légumes), Eviter des collations trop sucrées, Eviter le grignotage, plus de legumes le soir.* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  | **1** | **1** |
|  |  | **Total** | | | | | | | | | | | | | | | | **4** | **5 pts** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | Niveaux de maîtrise:  **NT** = Non Traité – note = 0  **I** = Insuffisant – note < moyenne  **A** = Acceptable – note > moyenne  **M** = Maîtrisé – note maximale  Traiter l’information et  Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté  *Ces competences seront prises en compte dans l’évaluation du niveau de maitrise des autres compétences sur l’ensemble de la situation d’évaluation.* | Appliquer une méthode d'analyse d’une situation de la vie professionnelle ou quotidienne | | | | Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu  Environnemen  -tal, une disposition  réglementaire, avec une mesure de prévention | | | | Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l’environnement ou la consommation | | | | Argumenter un choix | | | | **Thématique**  **évaluée**  **B/D**  **4 à 6 points** | |
| **Q**  **Questions** | **Réponses attendues pour un niveau maîtrisé** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **Note** | **Barème** |
| Q2.1 | *Les eaux de surface (les rivières et les lacs) et les eaux souterraines (nappes phréatiques).* |  |  |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q2.2 | *1%* |  |  |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q2.3 | *L’eau disponible est rare.* |  |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q2.4 | *1644 L et 15415 L* |  |  |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q2.5 | *Il faut davantage d’eau pour produire 1 Kg de viande que pour produire 1 Kg de céréales.* |  |  |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q2.6 | *La production de viande prend notamment en compte l’eau utilisée pour produire les aliments de l’animal (le fourrage, les céréales) et l’eau nécessaire pour désaltérer l’animal, l’au utilisée dans les abattoirs ….* |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1,5** | **2** |
| Q2.7 | *L’eau en bouteille génère des déchets plastiques qu’il faudra traiter, L’eau en bouteille génère une empreinte sur l’eau.* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |
| Q2.8 | *Préférer les douches aux bains : moins consommatrices d’eau*  *Fermer le robinet d’eau lorsque l’on se lave les dents pour éviter de consommer de l’eau inutilement. Toutes autres réponses pertinentes* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** | **2** | **2** |
|  |  | **Total** | | | | | | | | | | | | | | | | **3,5** | **4 pts** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | Niveaux de maîtrise:  **NT** = Non Traité – note = 0  **I** = Insuffisant – note < moyenne  **A** = Acceptable – note > moyenne  **M** = Maîtrisé – note maximale  Traiter l’information et  Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté  *Ces competences seront prises en compte dans l’évaluation du niveau de maitrise des autres compétences sur l’ensemble de la situation d’évaluation.* | Appliquer une méthode d'analyse d’une situation de la vie professionnelle ou quotidienne | | | | Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu  Environnemen  -tal, une disposition  réglementaire, avec une mesure de prévention | | | | Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l’environnement ou la consommation | | | | Argumenter un choix | | | | **Thématique**  **évaluée**  **C**  **4 à 6 points** | |
| **Q**  **Questions** | **Réponses attendues pour un niveau maîtrisé** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **NT** | **I** | **A** | **M** | **Note** | **Barème** |
| Q3.1 | *Chutes, coupures, accidents de trajet* |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q3.2 | *Des journées d’arrêts de travail très nombreuses et donc un surcoût pour l’entreprise*  *Des difficultés de recrutements auprès des jeunes* |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q3.3 | *I: L’individu prend des assiettes et les range dans un panier qui est mal orienté*  *T: L’opérateur doit ranger des assiettes dans un panier qui se situe sur un tapîs (roulant)*  *A: Les gestes sont répétitifs, l’opérateur soulève le bras, tord son bras, penche son dos….*  *Ma: Un panier pour ranger des assiettes*  *Mi: L’opérateur est face à un tapis (en mouvement ?), le panier n’est pas face à lui, il est perpendiculaire à l’opérateur* |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Q3.4 | *L’opérateur (Mme germain) prend des assiettes et les range dans un panier qui est mal orienté : le panier n’est pas face à l’opérateur. L’opérateur soulève son bras, tord son épaule et son bras et se penche dans le même temps pour pouvoir ranger les assiettes. Ce qui, dans la durée et dans la répétitivité est susceptible de provoquer des douleurs dans le bras, les épaules et le dos* |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** | **3** |
| Q3.5 | *Positionner le panier face à l’opérateur :*  *Utiliser un plateau ajustable en hauteur pour les assiettes sales* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  | **1,5** | **2** |
| Q3.6 | *ce qui évite la torsion du bras et du dos de l’opérateur, qui reste droit.*  *ce qui évite un geste de torsion pour récupérer les assiettes, maintien du geste dans une zone de préhension confortable.* |  |  |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** |  | **0,5** | **1** |
|  |  | **Total** | | | | | | | | | | | | | | | | **4** | **6 pts** |

**Total candidat .. 11 / 15**