

CONTEXTE	SITUATIONS	COMPETENCES	SAVOIRS ASSOCIES
Crèche inter-entreprises	Situation 1 : La Crèche inter-entreprises Les Violettes Prend en charge les enfants des salariés de la zone commerciale de la Garde et accueille 60 enfants de 2 mois à quatre ans. Elle est divisée en trois sections : petits, moyens et grands. Elle dispose d'une salle de psychomotricité équipée. Le directeur, infirmier et le personnel (auxiliaire puéricultrice, Employé titulaire du CAP petite enfance, et auxiliaires de vie) se sont mobilisés autour de bien vivre pour chacun au sein de la structure. Le personnel se plaint du manque de confort des locaux : nuisances sonores, éclairage inadapté et température des pièces inconfortable. A l'occasion des travaux de rénovation, vous participez aux réunions destinées à préciser et à réduire ces nuisances. Les repas sont pris en charge par une société extérieure de restauration, seuls les biberons et les collations sont confectionnés sur place. Afin de développer le goût des enfants, un aliment est mis chaque jour en évidence. Aujourd'hui vous devez préparer une collation à base de poires et confectionner un biberon pour Alexis âgé de 5 mois. Puis vous gèrerez le stock des produits d'entretien.	C312 C315	1.6 La gestion des stocks et des matériels. 1.7 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux 2 Alimentation rationnelle : Indiquer et justifier Les principales étapes le l'introduction des aliments 2.4 Formes de distribution des repas
Crèche inter-entreprises	Situation 2 : La Crèche inter-entreprises Les Violettes Prend en charge les enfants des salariés d'arsenal de Toulon et accueille 30 enfants de 2 mois à trois ans. Elle est divisée en trois sections : petits, moyens et grands. Vous travaillez dans cette crèche où vous êtes affecté(e) ponctuellement dans la cuisine avec l'agent. Le sol de la cuisine satellite doit être remis en état avant le service de midi ainsi que le sol de la salle de jeux. Vous devez réaliser ensuite un atelier cuisine avec un groupe de 4 enfants de 3 ans afin de préparer un gâteau d'anniversaire. Préparer une collation à base de chocolat et confectionner un biberon pour Alexis âgé de 12 mois.	C312 C363	2.1 Les apports nutritionnels et les besoins recommandés pour un enfant. 1.2.7 Matériaux à entretenir : Les identifier et justifier le choix des produits et des méthodes d'entretien.
Soins de Suite et de Réadaptation Léon Bérard	Situation 1 : Sous le responsabilité de l'AS dans la résidence autonomie. Vous vous occupez de 4 résidentes atteintes de Maladie d'Alzheimer accompagnée de diabète et d'hypertension Vous réaliserez le bionettoyage du lit et de la salle de bain de Mme Olivier. Vous préparerez une boisson chaude pour le goûter (thé ou chocolat) accompagnée de crêpes.	C312 C363	2 Alimentation rationnelle 2.1 Besoins et apports nutritionnels d'une personne âgée 1.5 Produits de nettoyage et de désinfection : les détartrants et abrasifs
Soins de Suite et de Réadaptation Léon Bérard	Situation 2 Vous travaillez au sein de la résidence autonomie à La Seyne sur Mer. Vous vous occupez de 4 résidentes qui présentent des pathologies nécessitant des régimes alimentaires. Vous devez leur préparer un petit déjeuner constitué de madeleines et de boissons chaudes. Les résidents nécessitent une surveillance médicale. Un projet de vie est mis en place et une attention particulière est portée à l'aide aux repas. La prise en compte des besoins de chacun par rapport à leur pathologie nécessite des aménagements.	C 363 C312 C366	1.4 Technologie des appareils et des matériels 1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements : Les faïences de la salle d'eau. 3 Les régimes alimentaires Caractériser et justifier les différents régimes alimentaires en fonction des pathologies des résidents.
Soins de Suite et de Réadaptation Léon Bérard	Situation 3 : Vous travaillez au sein de la résidence autonomie à La Seyne sur Mer. Vous vous occupez de 4 résidentes dont une présentent pathologies nécessitant des régimes alimentaires. Vous réalisez un atelier cuisine pour faire une salade de fruits pour le goûter. Vous devez faire face aux régimes alimentaires et aux troubles digestifs des résidents. Mme Durant fait une fausse route en mangeant la salade de fruits. Vous vous documentez sur la prévention des fausses routes.	C 366 C312 C363	2.4 Technique de service des repas: aide à la prise des repas: prévention des fausses routes, de la déshydratation. 3 Les régimes alimentaires Enumérer les mesures à respecter en cas de troubles digestifs

HOPITAL	<p>Situation 1 : Le centre de rééducation fonctionnelle Léon Béard à Hyères accueille des adolescents et des jeunes adultes. Il dispose de lits de moyens séjours mais également des séjours à la semaine. Les patients sont suivis pour des atteintes de l'appareil locomoteur (para et tétraplégie, infirme moteur cérébral, myopathie et traumatisés craniens). Les soins sont assurés par une équipe pluridisciplinaire de médecin, d'infirmiers, aides-soignantes, kinésithérapeutes, ergothérapeutes, orthophonistes, psychomotriciens et diététiciens.</p> <p>Le bon état nutritionnel des patients est un facteur prédominant pour leur rééducation. La diététicienne propose régulièrement des ateliers de cuisine et de nutrition. Employés dans cette structure, vous préparez et participez, avec la diététicienne, aux ateliers de 20 patients suivis en hospitalisation semaine.</p> <p>Tout le personnel se mobilise pour favoriser le bien-être des personnes lors des repas pendant la distribution et lors de la prise des repas</p> <p>Vous réalisez le matin le bio nettoyage des équipements de leur chambre.</p>	C312 C364 C366	<p>2.4 Technique de service des collations Distribution des repas et aide à la prise des repas. 2.1 Produits alimentaires. 2.1.2 Produits spécifiques : compléments alimentaires</p>
HOPITAL	<p>Situation 2 : Dans un service de rééducation fonctionnelle, vous vous occupez d'une personne diabétique qui doit subir une coloscopie et doit suivre un régime sans résidus durant quelques jours.</p> <p>Dans la matinée, vous préparez une collation pour cette personne adaptée à ses régimes.</p> <p>Le soir, vous assistez à une formation sur le tri des déchets en milieu hospitalier.</p>	C312 C316 C363	<p>3 Régimes alimentaires. 3.1 Justifier les régimes alimentaires sans résidus et pour diabétiques. 1.2.7 Les déchets selon le contexte professionnel.</p>
AJO Les oiseaux	<p>Situation 1 Vous êtes chargés d'un groupe de 6 adolescentes en surpoids dans la structure les oiseaux à Sanary sur mer. Elles viennent d'arriver dans la structure. Vous assurerez la prise de contact, vous leur expliquerez les bases du régime alimentaire qu'elles vont devoir suivre ainsi que les comportements alimentaires en précisant les définitions de surpoids et obésité et les moyens de prévention. Vous leur proposerez des ateliers. Vous réalisez des smoothies .</p>	C363 C312	<p>Les besoins alimentaires des adolescents. 4 Comportements et habitudes alimentaires : 4.2 Différencier surpoids et obésité. Proposer des moyens de prévention dans la situation des Oiseaux 4.3 Troubles de l'alimentation : anorexie , boulimie 4.3 Enumérer les obstacles à l'alimentation.</p>
AJO Les oiseaux	<p>Situation 2 : à créer en fonction de l'avancement du référentiel</p>		