

SITUATIONS	COMPETENCES	SAVOIRS ASSOCIES	TP
<p>Situation 1 : Lors de votre 1^{er} jour à l'hôpital d'Hyères pôle mère enfant, vous vous présentez à Martine auxiliaire de puériculture qui vous accueille. Elle vous explique que vous vous préoccupez aussi bien des nourrissons que des mamans. Puis vous propose de repérer les différentes salles de soins en vérifiant les stocks de matériels et produits d'hygiène et de lire les protocoles de soins et les guides de bonnes pratiques accrochés dans la salle de soins. Elle vous demande ensuite d'aller rejoindre la biberonnerie afin de préparer les biberons</p>	C241 C312 C363	<p>1.1 Eléments de connaissances communs aux techniques (concept de propreté, d'hygiène. Dégradations et salissures)</p> <p>1.1.3 facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage.</p> <p>1.1 Constituants alimentaires : les protides.</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: les biberons</p> <p>1.2 Entretien des locaux et équipements: la vaisselle</p>
<p>Situation 1 : Vous intervenez dans le multi accueil en tant qu'aide auxiliaire de puériculture. La directrice de la structure vous demande de prendre en charge Paul (3 mois), puis vous procéderez ensuite au bio nettoyage du poste de lavage des mains. Vous préparerez les jus de fruits pour les enfants âgés de 3 à 6 mois.</p>	C312 C363	<p>1.5 :Produits de nettoyage et de désinfection : Les détergents.</p> <p>1.1 Constituants alimentaires : les vitamines</p> <p>2 . Alimentation rationnelle :2.2 Alimentation du nourrisson : règle d'Appert</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: Préparation de jus d'oranges</p> <p>1.2 Entretien des locaux et équipements: poste de lavage des mains</p>
<p>Situation 2 : Pendant la sieste des enfants et sous l'autorité de l'auxiliaire de puériculture, en raison de la réfection du local de réserve de la structure, vous devez déplacer les quelques cartons qui s'y trouvent. Ensuite, la directrice de la structure vous demande de prendre en charge 4 enfants de 3 mois. Vous devez vous documenter sur les différents ALD en présentant leurs caractéristiques. Vous calculerez les besoins nutritionnels lactés d'un enfant de 3 mois à l'aide de la règle d'Appert. Le matin vous aurez procédé au bio nettoyage de la table à langer.</p>	C312 C366	<p>2. Alimentation rationnelle</p> <p>2.2 Alimentation du nourrisson : l'alimentation lactée</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: les biberons à base de farine</p> <p>1.2 Entretien des locaux et équipements bio nettoyage du plan de change</p> <p>2.4 Technique de service des repas et collations: aide à la prise des biberons</p>
<p>Situation 1 : Vous êtes Assistante de soins à la pouponnière du Pradet. Ce matin, Mme Jacques vient de déposer sa fille, Lucie (9 mois) atteinte de myopathie. Sa maman vous recommande de ne surtout pas oublier de lui laisser son "doudou" pour qu'elle puisse s'endormir plus facilement car elle est perturbée. Vous allez changer la couche et la préparez pour la sieste. Lors du change vous remarquez que Lucie a les fesses rouges. Une fois Lucie installée dans son lit en sécurité, vous nettoyez le poste de collation puis préparez la compote du goûter</p>	C312 C363 C314	<p>1.5 :Produits de nettoyage et de désinfection : Les désinfectants</p> <p>1.1 Eléments de connaissances communs aux techniques (concept de propreté, d'hygiène. Dégradations et salissures)</p> <p>1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage.</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: compote de pommes</p> <p>1.2 Entretien des locaux et équipements: bionettoyage du poste de collation</p>
<p>Situation 2 :Vous êtes aide auxiliaire de puériculture à la pouponnière du Pradet. Il est 14h.Pendant la sieste, vous devez réaliser pour les enfants de 18 mois une salade de fruits pour le goûter. Puis vous réalisez le bio nettoyage combiné de la cuisine après avoir réalisé une salade de fruits. Puis vous réalisez un document pour les stagiaires de la structure sur l'introduction des aliments en fonction de l'âge des enfants ainsi que l'évolution de la texture des aliments. Vers 16H, après le goûter les enfants sortent dans le jardins avec les auxiliaires de puériculture, vous bio nettoyez les jouets de la salle de jeux des enfants de 6 mois.</p>	C312 C363 C222	<p>2.1 Préparation de collation</p> <p>2.3 techniques de préparation d'un goûter : Salade de fruits</p> <p>2. Alimentation rationnelle :</p> <p>2.2 Alimentation diversifiée.</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: salade de fruits</p> <p>1.2 Entretien des locaux et équipements: bio nettoyage des jouets.</p>
<p>Situation 3 : Lors de votre arrivée ce jour à la pouponnière du Pradet, vous devez réaliser le potage pour les enfants de votre groupe et assurer l'entretien des tables et de la vaisselle ainsi que le bio nettoyage des jouets en plastique. Certains enfants refusent pour des raisons diverses certains aliments, vous vous documentez sur les qualités organoleptiques des aliments pour remédier à ce problème en trouvant des solutions adaptées à chaque cas.</p>	C312 C363	<p>2.1 Préparation de collation</p> <p>2.3 Techniques de préparation d'un potage.Epluchage et découpage des légumes</p> <p>4 . Comportements et habitudes alimentaires</p> <p>4.1 Qualité organoleptique des aliments.</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: potage ou purée</p> <p>1.2 Entretien des locaux et équipements: bio nettoyage du poste de collation</p>

<p>Situation 1 : AVS à l'école maternelle de l'Externat St Joseph, vous avez la charge de Mathis, 4 ans atteint de trisomie 21. A votre arrivée ce matin, l'ATSEM vous demande de réaliser le bio nettoyage du lit de Mathis dans le dortoir de l'école. Une stagiaire de 3ème vous assiste et vous demandent si le bio nettoyage d'un lit d'adulte en structure est la même. Vous lui proposez de lui montrer cette technique sur le lit de l'infirmier scolaire. Lors de la distribution des repas, Mathis mange lentement vous devez lui réchauffer son plat au micro ondes. Vous êtes ensuite sollicité(e) pour préparer les crêpes accompagnées de jus d'oranges, puis pour mettre en place un atelier auprès d'un groupe de 4 enfants de moyenne section dont Mathis, afin de préparer une animation qui se déroulera dans la cour de la maison de retraite St François dans le cadre d'un projet inter générationnel.</p>	<p>C312 C363 C365</p>	<p>1.4 Technologie des appareils et des matériels : 1.4.2 Matériels et appareils de remise en température 1.2 Entretien des équipements. 1.2.4 Matériaux à entretenir : le micro ondes. 2.4 Technique de service des collations : liaison chaude et liaison froide 1. Les constituants alimentaires non énergétiques : eau, sels minéraux et fibres.</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: crêpes semi-élaborées 1.2 Entretien des locaux et équipements bio nettoyage lit adulte et lit enfant</p>
<p>Situation 1 : EHPAD, vous vous occupez de Mme Durand, 78 ans personne à mobilité réduite, malentendante et souffre depuis quelques heures de troubles digestifs. Chaque matin vous la rehaussez dans son lit pour pendre son petit déjeuner (Mme Durand a un lit médicalisé). Après la toilette vous l'aidez à s'installer dans le fauteuil roulant que vous avez bio nettoyé pour écouter de la musique. Vous lui proposez de participer à l'atelier cuisine pour réaliser des cookies à base de produits semi-élaborés. Vous invitez deux autres résidents à les déguster. En fin de journée vous participez au bio nettoyage du fauteuil roulant et du chariot</p>	<p>C312 C363 C364 C314</p>	<p>1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage : bionettoyage du chariot et du fauteuil roulant. 5 Qualité sanitaire des aliments : Altérations courantes. 2.4 Technique de service des collations Distribution des repas et aide à la prise des repas.</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: cookies semi-élaborés 1.2 Entretien des locaux et équipements : bionettoyage du chariot et du fauteuil roulant. 2.4 Technique de service des repas et collations: aide à la prise des biberons</p>
<p>Situation 2 : Pendant les transmissions à 7h45, l'infirmière cadre de l'EHPAD vous demande de répondre à la sonnette de la chambre 12. Mme René 75 ans est une personne autonome mais qui a souvent fait des chutes. Elle vous demande de l'accompagner aux toilettes. Elle s'ennuie beaucoup et vous décidez avec l'infirmière de l'occuper en préparant un gâteau pour le goûter. Mais avant, vous réalisez le bio nettoyage du sol de sa chambre qu'elle a sali. Elle se plaint de problèmes de constipation et vous observez qu'elle boit très peu pendant la journée.</p>	<p>C312 C363</p>	<p>5 Qualité sanitaire des aliments (altérations courantes) 1.2.4 Matériaux à entretenir : le lit</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: gâteau semi-élaboré 1.2 Entretien des locaux et équipements bio nettoyage des équipements de la chambre</p>
<p>Situation 3 : Le matin à 11h30 vous effectuez avec l'aide-soignante le change de protection de Mme Albert, 81 ans. Elle souffre d'incontinence urinaire et fécale et ne peut plus se mobiliser seule. A votre arrivée dans sa chambre vous observez que ses vêtements et l'alèse jetable de son lit sont souillés d'urine. Vous bio nettoyez le lit et procédez au balayage humide de la chambre. Vous préparez le matériel et les produits de change. Vous observez lors du change que ses fesses sont un peu rouges. L'aide soignante vous annonce que cette personne va être transférée en service de gériatrie en raison d'une infection sévère.</p>	<p>C312 C363 C364</p>	<p>1.5 Les produits d'entretien : les agglutinants 1.2.4 Matériaux à entretenir : balayage du sol et nettoyage. 5 Qualité sanitaire des aliments (Toxi infections)</p>	<p>2.3 Technique de préparation de collation: 1.2 Entretien des locaux et équipements balayage humide su sol</p>