

CONTEXTE	SITUATIONS	COMPETENCES	SAVOIRS ASSOCIES
HOPITAL SAINTE MUSSE	Situation 1 : Vous êtes en service de neurologie pour les 3 premières semaines de PFMP. Sandra une des aides-soignantes de l'équipe assure votre tutorat. Vous assurez la prise en soin de plusieurs patients et découvrez les différentes pathologies neurologiques. Vous planifier avec l'ASH une démarche de Bionettoyage spécifique à chaque zone dont vous assurez l'entretien l. Vous constatez que la maladie est un état difficile à gérer tant pour le soigné et le soignant. Vous choisissez les accessoires adaptés pour faciliter la mobilisation du patient dans son lit d'hospitalisation. Avec la diététicienne vous élaborer des menus pour les patients qui présentent des signes de dénutrition.	C312 C315	1.2.5 Les zones à risques 4. Comportements et habitudes alimentaires. 4.3 Les troubles de l'alimentation : la dénutrition.
HOPITAL SAINTE MUSSE	Situation 2 : Vous êtes en service de oncologie vous suivez l'aide soignante dans ses tâches quotidiennes..... L'aide soignante vous demande de vous rendre en zone de stérilisation pour les matériels médicaux et de répertorier les signes et les conséquences de la déshydratation	C315 C314	1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation 4 Comportement et habitudes alimentaires : la déshydratation.
HOPITAL SAINTE MUSSE	Situation 3 : Vous êtes en service de Cardiologie Interventionnelle vous suivez l'aide soignante dans ses tâches quotidiennes. Vous devez évacuer les déchets de la nuit en zone de soin. L'aide soignante vous demande de vous rendre en zone de stérilisation pour les matériels médicaux pour le contrôle des opérations de stérilisation. Vous constatez qu'un patient souffre d'un trouble de l'alimentation : l'anorexie.	C316 C315	1.1.4 Contrôles des opérations et des résultats (contrôles visuels et microbiologiques) 1.2 Entretien des locaux et des équipements 1.2.7 Déchets en structure : les DASRI 1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort pour le bien être de la personne 4.3 Les troubles de l'alimentation : l'anorexie
ULIS	Vous êtes à l'école St Joseph à Ollioules en classe ULIS. Vous prenez en charge Théo atteint de dyspraxie. Le professeur des écoles travaille sur les constituants alimentaires, vous réalisez avec Théo un schéma pour récapituler les différents constituants et leur rôle dans l'organisme. Pendant le déjeuner vous l'accompagnez afin de l'aider à prendre son repas.	C364 C366	1.1 Constituants alimentaires 2.4 Techniques de services des repas et des collations - Distribution des repas Aide à la prise des repas
Association présence - Foyer d'hébergement et ESAT	Situation 1 :Vous travaillez dans la résidence de l'escapade qui accueille des jeunes adultes présentant des déficiences intellectuelle. Dans cette structure vous intervenez auprès des patients pour le service des repas. Les plateaux repas sont distribués en fonction des pathologies. Vous devez respecter les principes d'organisation des circuits des locaux particulièrement la gestion des déchets Certaines personnes présentes des intolérances au gluten.	C 366 C312 C363	1.7 Aménagement des locaux et des espaces 1.7.3 Circuits : principes d'organisation des circuits des locaux. 1.2.7 Les déchets des activités de soins. 3. Les régimes alimentaires 3.3 L'intolérance au gluten

Association présence – Foyer d'hébergement et ESAT	Situation 2 : Vous êtes aux résidences de l'escapade qui accueillent des jeunes adultes présentant des déficiences intellectuelles. Dans cette structure vous intervenez auprès des patients pour le service des repas. Les plateaux repas sont distribués en fonction des pathologies. Vous participez à une réunion sur l'aménagement des locaux. Vous devez présenter les facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien être de la personne. Avec la diététicienne vous répertoriez les allergies alimentaires des patients et les mesures à respecter.	C364 C312	1.7 Aménagements des locaux et des espaces. 1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien être de la personne 3.2 Les allergies alimentaires : indiquer les mesures à respecter en cas d'allergies aux composants alimentaires (arachide, protéines du lait...)
SOINS PALLIATIFS	Situation 1 : Au centre gériatrique Beau Séjour à Hyères, le programme de Soins Palliatifs se fixe pour but premier, l'amélioration et la qualité de vie des patients arrivés en phase pré-terminale et terminale de la maladie de la personne âgée en leur prodiguant des soins de confort physiques appropriés à leur état, ainsi qu'un accompagnement psychique et spirituel individuel et familial. Vous rencontrez la diététicienne pour gérer les besoins nutritionnels de ces personnes. Vous participez à une formation sur le contrôle des opérations et des résultats des opérations d'entretien.	C312 C316 C363	1 Entretien de l'environnement de la personne 1.1.4 Contrôles des opérations et des résultats. Les pictogrammes Tout autre savoir non étudié.
SOINS PALLIATIFS	Situation 2 : à voir		