

Extrait de l'annexe Ib du référentiel de certification du BEP ASSP téléchargeable dans la rubrique « textes officiels » du site. Pour une lecture plus facile, la numérotation des différents points du programme est la même que pour le Bac Pro ASSP.

Pour info :

Le texte souligné ne concerne que l'option "en structure" du Bac Pro ASSP,

Le texte en italique jaune ne concerne que l'option "à domicile" du Bac Pro ASSP,

Le reste du programme est commun aux 2 options.

1- Entretien de l'environnement de la personne

1.1 – Éléments de connaissances communs aux techniques

1.1.1 Concepts de propreté, d'hygiène

1.1.2 Dégradations et salissures

Différentes dégradations : *dépôts, tartre,*

Différentes salissures : *non adhérentes, adhérentes*

1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage

1.2 – Entretien des locaux et des équipements

Selon le contexte professionnel :

Domicile : chambre, Salle bains, toilettes, cuisine

Structure : chambre de malade, salle bains, toilettes

1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique

1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle

1.2.3 Techniques de bio nettoyage des locaux, équipements et matériels

1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ...

1.3 – Entretien des textiles

1.3.1 Techniques relatives au tri, détachage, lavage, repassage, pliage, réfection courante et adaptation simple du linge et des vêtements

1.3.2 Matières textiles (coton, laine, polyester, viscose, chlorofibres, nouveaux textiles)

1.4 – Technologie des appareils et des matériels

1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments

1.4.2 Matériels et appareils de remise en température

1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge

1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements

1.5 – Produits de nettoyage et de désinfection

Détergents, désinfectants, détergents-désinfectants, détartrants, abrasifs, agglutinants

1.6 - Gestion des stocks de produits et matériels

Règles de rangement des produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène

2- Préparation des collations et des repas

2.1 – Produits alimentaires

2.1.1 Produits alimentaires courants :

- laits, laits modifiés, produits laitiers
- viandes, produits de la pêche, œufs
- produits céréaliers
- produits sucrés
- végétaux frais, appertisés, surgelés, déshydratés, sous atmosphère contrôlée, sous vide
- corps gras
- boissons

2.1.2 Laits pour nourrissons, farines infantiles

2.2 – Techniques de préparations de repas

- Préparation des produits alimentaires,
- Différentes cuissons,
- Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces...
- Préparations mixées
- Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées.
- Utilisation de produits prêts à l'emploi et de compléments alimentaires

2.3 – Techniques de préparations de collations

- Préparation des fruits
- Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées
- Boissons chaudes et froides
- Confection de biberons
- Utilisation de produits prêts à l'emploi

2.4 Techniques de services des repas, des collations

- Formes de distribution des repas et collations
 - distribution directe.
 - distribution différée dans le temps et dans l'espace : liaison chaude, liaison réfrigérée
- Aide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition