

BAC Professionnel Accompagnement Soins, Services à la personne Option « à domicile » (3 ans)

CAPACITE D'ACCUEIL : 15 places

Lycée des métiers
de la mode et des services
Jean Rostand

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Exercer ses fonctions

- ◆ Auprès d'enfants,
- ◆ Auprès des familles,
- ◆ Auprès de personnes en situation de handicap,
- ◆ Auprès de personnes âgées vivant en logement privé, individuel ou collectif

APRES LE BAC

- ◆ BTS Economie sociale et familiale)
- ◆ BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et sociale)
- ◆ Concours para-médicaux
 - ◆ Vie active

PROFIL ET QUALITES REQUISES

- ◆ Ecoute,
- ◆ Discrétion professionnelle,
- ◆ Sens de l'observation,
- ◆ Sens de l'organisation et des responsabilités,
- ◆ Goût pour les contacts humains et le travail en équipe.
 - ◆ Bonne expression



12 rue Louise Lériget
16 000 ANGOULEME Cedex
Tél. 05 45 97 45 00
Email : ce.0160049s@ac-poitiers.fr
Site : www.lpjeanrostand.fr



BAC Professionnel Accompagnement Soins,

Services à la personne

Option « à domicile » (3 ans)

CAPACITE D'ACCUEIL : 15 places

Lycée des métiers
de la mode et des services
Jean Rostand



84 semaines de
COURS
sur 3 ans

Contenu de la formation

Enseignements généraux	Enseignements professionnels
<ul style="list-style-type: none">♦ Français♦ Histoire géographique♦ Mathématiques♦ Sciences physiques♦ Langue vivante 1♦ Arts appliqués et cultures artistiques♦ Education Physique et Sportive	<p>Pole 1: ERGONOMIE - SOINS</p> <p>Techniques professionnelles en soins d'hygiène et de confort</p> <p>Biologie et Microbiologie appliquée</p> <p>POLE 2 : ANIMATION – EDUCATION A LA SANTE</p> <p>Sciences médico-sociales</p> <p>Animation et éducation à la santé</p> <p>POLE 3 : SERVICES A L'USAGER</p> <p>Techniques Professionnelles liées à l'hygiène de l'environnement, à la préparation de collations et de repas</p> <p>Nutrition/Alimentation</p> <p>ECONOMIE GESTION</p> <p>Prévention Santé Environnement</p>
Accompagnement personnalisé	

Ces enseignements sont obligatoires et incluent les activités de projet

COMPETENCES DEVELOPPEES

- ♦ Travailler à l'hygiène et au confort de la personne et maintenir l'hygiène de ses locaux et de son environnement .
- ♦ Préparer des repas équilibrés , conformes à un régime, aider à la prise du repas
- ♦ Surveiller l'état de santé de la personne , alerter en cas d'anomalie et conduire des actions pour l'acquisition ou le maintien de l'autonomie et de la vie sociale
- ♦ Participer et/ou animer des réunions de travail et établir des planning de travail

Parcours de formation en milieu professionnel (Stages ou PFMP)

2nde professionnelle : 6 semaines de PFMP (certification intermédiaire BEP ASSP)

1^{ère} et Terminale : 16 semaines de PFMP dont 10 semaines au moins dans le secteur de l'aide ou du maintien à domicile

Débouchés professionnels :

- ♦ Assistant de responsable de secteur,
- ♦ Responsable de petites unités en domicile collectif,
- ♦ Maîtresse de maison, gouvernante, accueillant familial
- ♦ Accompagnant de personnes en situation de handicap, de dépendance