

## Pistes d'exploitation d'un sujet E2 – Session 2018

Sujet : [https://sbssa.discip.ac-caen.fr/IMG/pdf/sujet\\_9.pdf](https://sbssa.discip.ac-caen.fr/IMG/pdf/sujet_9.pdf)

Dossier technique : [https://sbssa.discip.ac-caen.fr/IMG/pdf/dossier\\_technique\\_9.pdf](https://sbssa.discip.ac-caen.fr/IMG/pdf/dossier_technique_9.pdf)

**Le travail proposé va vous permettre de vous entraîner à l'épreuve E2 « Analyse de situation(s) professionnelle(s) »**

**Voici comment procéder :**

- 1- Lire le sujet, les documents du dossier technique. (télécharger les fichiers, ouvrir en pdf)
- 2- Surligner pour chaque question les verbes d'actions.
- 3- Répondre aux questions.

Certaines questions vont vous demander de vous appuyer avant tout sur vos connaissances, d'autres vous amener à analyser les informations des documents et les mettre en relation avec vos connaissances.

Pour vous aider à répondre aux questions posées et réviser les notions abordées, il vous est proposé un parcours, que vous pourrez construire de différentes façons :

Pour cela, vous pourrez faire le choix soit :

- de réaliser le sujet sans aide et dans un 2<sup>o</sup> temps, de consolider vos apprentissages par des exercices de révision, la lecture de documents de synthèse ou de courtes vidéos (= documents d'aide)
  - de réaliser dans un premier temps les exercices interactifs et de relire quelques fiches thématiques ou visionner de courtes vidéos (documents d'aide), vous permettant de revoir les notions abordées puis, dans un 2<sup>o</sup> temps, de répondre aux questions du sujet.
  - de réaliser le sujet en vous appuyant au fur et à mesure, sur les exercices interactifs et les documents d'aide (soit avant de traiter la question, soit après l'avoir traitée, ...)
- 4- Pour chaque exercice proposé, vous pouvez auto-évaluer votre niveau d'acquisition de la notion revue, afin de la retravailler après relecture du cours si nécessaire, en cochant dans la dernière colonne du tableau ci-dessous « acquise » ou « non acquise ».

Questions	Matières	Thèmes	Documents d'aide /Fiches/ Cours, vidéos, ...	Exercices interactifs	La notion est	
					Acquise	Non acquise
1.1 Et 1.2	SMS	Les besoins		<a href="https://www.soignantenehpad.fr/pages/formation/formation-aide-soignant/module-1/les-14-besoins-fondamentaux.html">https://www.soignantenehpad.fr/pages/formation/formation-aide-soignant/module-1/les-14-besoins-fondamentaux.html</a>  Réaliser l'exercice sur les besoins		
		GIR	<a href="https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1229">https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1229</a> Qu'est-ce que la grille Aggir ?			
1.3	SMS	Politique sociale et médico-sociale : les allocations	<a href="https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1280">https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1280</a> Allocation de logement sociale			
1.4	SMS	Les professionnels (structures personnes âgées)	<a href="https://www.capretraite.fr/vivre-en-maison-de-retraite/les-professionnels/">https://www.capretraite.fr/vivre-en-maison-de-retraite/les-professionnels/</a> Liste et fonctions			
2.1	SMS	Projet animation	<a href="https://www.capretraite.fr/vivre-en-maison-de-retraite/le-quotidien/les-animations-en-maison-de-retraite/">https://www.capretraite.fr/vivre-en-maison-de-retraite/le-quotidien/les-animations-en-maison-de-retraite/</a>			
2.2	SMS	Différents types d'animation	<a href="http://www.ehpad-grainville.fr/scripts/files/58060d578f2df8.92080669/projet-d-animation-1.pdf">http://www.ehpad-grainville.fr/scripts/files/58060d578f2df8.92080669/projet-d-animation-1.pdf</a> (surtt à partir page 15)			
3.1	Techno	Techniques de services des repas				
3.2	S.A.U		<a href="https://www.chainedufroid-haccp.com/liaison-froide_liaison-chaude.php">https://www.chainedufroid-haccp.com/liaison-froide_liaison-chaude.php</a> Schéma récapitulatif			
3.3		Modifications organoleptiques des aliments	<a href="https://sbssa.ac-versailles.fr/spip.php?article1056">https://sbssa.ac-versailles.fr/spip.php?article1056</a> Qualité organoleptique des aliments	<a href="http://www.bacpro-assp.fr/exos%20interactifs/exo9_alterationsdesaliments.htm">http://www.bacpro-assp.fr/exos%20interactifs/exo9_alterationsdesaliments.htm</a>  Mots croisés sur les altérations des aliments		
3.4	Nut	Qualité sanitaire des aliments	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=TIO6vrj8MQU">https://www.youtube.com/watch?v=TIO6vrj8MQU</a> Les intoxications alimentaires			

3.5		Régimes alimentaires	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=bRrMPkayk24">https://www.youtube.com/watch?v=bRrMPkayk24</a> Carte mentale alimentation de la personne âgée	<a href="http://www.bacpro-assp.fr/exo_regimes.html">http://www.bacpro-assp.fr/exo_regimes.html</a> QCM sur les régimes		
3.6				<a href="https://learningapps.org/1130617">https://learningapps.org/1130617</a> Exercice sur les lipides		
4.1 - 4.2 - 4.4 - 4.5	Bio	L'œil (anatomie, vision, physiopathologie)	<a href="https://www.reseau-canope.fr/corpus/video/l%E2%80%99oeil-et-la-vision-115.html">https://www.reseau-canope.fr/corpus/video/l%E2%80%99oeil-et-la-vision-115.html</a>  Vidéo anatomie de l'oeil  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=sYLA6U1boF8">https://www.youtube.com/watch?v=sYLA6U1boF8</a> Vidéo œil et vision	<a href="http://www.bacpro-assp.fr/exos%20interactifs/exo6_anatomiedeloel.htm">http://www.bacpro-assp.fr/exos%20interactifs/exo6_anatomiedeloel.htm</a> Schéma de l'œil à annoter  <a href="http://www.bacpro-assp.fr/exos%20interactifs/exo_bio11_schema_retine.htm">http://www.bacpro-assp.fr/exos%20interactifs/exo_bio11_schema_retine.htm</a> Schéma de la rétine à annoter  <a href="https://www.jeuxpedago.com/index.c.php">https://www.jeuxpedago.com/index.c.php</a> Globe oculaire à annoter		
4.3	Techno	Aménagement des locaux et des espaces				
5.1	Bio	Appareil digestif	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=gz0agomb4tl">https://www.youtube.com/watch?v=gz0agomb4tl</a> Mécanisme du vomissement			
5.2  5.3	Nut Alim	Régimes alimentaires	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=F9n8Drk0pzg">https://www.youtube.com/watch?v=F9n8Drk0pzg</a> Hypersensibilité et intolérance au gluten	Révisions sur les groupes d'aliments <a href="http://www.bacpro-assp.fr/exos%20interactifs/exo2_groupesalim.htm">http://www.bacpro-assp.fr/exos%20interactifs/exo2_groupesalim.htm</a>  <a href="https://www.soignantenehpad.fr/pages/formation/formation-aide-soignant/module-1/regime-et-equilibre-alimentaire.html">https://www.soignantenehpad.fr/pages/formation/formation-aide-soignant/module-1/regime-et-equilibre-alimentaire.html</a>  <b>Partie exercices</b>		
6.1 - 6.2	SMS	Enfant	<a href="http://circvaldereuil.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article25">http://circvaldereuil.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article25</a>  <b>Schéma sur le site</b>			
6.3	Techno					

6.4	SMS	Ethique et déontologie	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=HTvLhZygok0">https://www.youtube.com/watch?v=HTvLhZygok0</a> Secret et discrétion professionnels	<a href="https://www.soignantenehpad.fr/pages/formation/formation-aide-soignant/module-5/qcm-secret-profesionel.html">https://www.soignantenehpad.fr/pages/formation/formation-aide-soignant/module-5/qcm-secret-profesionel.html</a> QCM Le secret pro		
6.5	SMS		<a href="https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F21392">https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F21392</a> Qu'est ce qu'un PAI ?			
7.1 à 7.4	Techno	Aménagement des locaux et des espaces				