

FICHE DE POSTE

SIGNALETIQUE DU POSTE

INTITULE DU POSTE	DATE DE PRISE DE FONCTION	DATE DE FIN DE FONCTIONS	QUOTITE
Professeur Carrières sanitaires et sociales	09 septembre 2010	01 juillet 2011 après période d'essai	Temps complet

LIEU DE TRAVAIL	ENCADREMENT	Niveau de diplôme minimum requis
Lycée professionnel Emile Letournel - Saint-Pierre	1er et 2eme année de BEP Brevet d'enseignement professionnel	Licence professionnelle ou BAC + 2 avec expérience

MISSION PRINCIPALE

L'enseignant est l'acteur principal dans l'action d'apprentissages fondamentaux. Par son action pédagogique, il permet aux élèves des classes qui lui sont confiées d'apprendre et d'acquérir des connaissances nouvelles, et de consolider les acquis

FINALITÉ : OBJECTIFS PERMANENTS/RÉSULTATS ATTENDUS DU POSTE

Transmettre les savoirs, et les savoir faire pour les disciplines professionnelles, dans les perspectives de la passation de l'examen et la poursuite éventuelle des études
 Préparer l'élève à sa réussite scolaire ou à son insertion dans la vie professionnelle

POTENTIELS NECESSAIRES

Savoirs	Savoir faire	Savoir être
Enseigner aux élèves préparant un BEP STMS : La biologie La microbiologie Les sciences médico- sociales et les techniques professionnelles. (voir détail)	S'exprimer clairement face à un public de jeunes , en quête de connaissances Travailler en équipe S'adapter aux différents niveaux de capacité d'apprentissages	Capacité d'adaptation à différents types de publics Grande rigueur professionnelle

TACHES PRINCIPALES

Enseigner	REPONDRE AUX EXIGENCES
Transmettre les connaissances Développer les capacités d'apprentissage et l'autonomie de l'élève Produire des supports de cours adaptés Évaluer les connaissances et concevoir les sujets d'épreuve des contrôles d'évaluation Définir une progression pédagogique	Participer aux conseils pédagogiques Evaluer le niveau des élèves Participer si besoin aux jurys de l'éducation nationale (surveillance, correction, interrogation, délibération) Suivre les formations mises en place, relatives à l'évolution des diplômes, aux méthodes et nouveaux outils pédagogiques Compléter les livrets scolaires

FICHE DU POSTE DE
PROFESSEUR DE CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES

BEP "CARRIÈRE SANITAIRES ET SOCIALES"

I. PRÉSENTATION DE LA FORMATION :

1. UNE FORMATION EN ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE :

Les objectifs de la formation en établissement scolaire sont de permettre aux élèves :

- D'assurer l'accueil, les soins d'hygiène corporelle, l'alimentation, le confort et la sécurité des usagers ;
- D'animer des activités de loisirs ;
- De contribuer au développement et à l'éducation de l'enfant, au maintien et à la restauration de l'autonomie des personnes ;
- D'assurer l'entretien et l'hygiène de l'espace de vie de l'utilisateur ;
- De rechercher, de décoder, de sélectionner et de traiter l'information ;
- D'identifier les besoins des personnes et les situations d'urgence ;
- D'organiser le travail ;
- De gérer un poste de travail ;
- De gérer les stocks de produits et de matériels ;
- De s'adapter à une situation non prévue ;
- D'assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort, l'aide aux activités motrices ;
- De mettre en oeuvre et d'animer des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et des activités de loisirs ;
- D'aménager les espaces de vie ;
- D'assurer la prévention et la sécurité ;
- De conduire des opérations de nettoyage, de décontamination, de désinfection et de stérilisation ;
- De préparer des collations et servir des collations et des repas en milieu collectif ;
- D'évaluer et d'améliorer la qualité des prestations ;
- De recevoir et de transmettre un message ;
- D'accueillir, de dialoguer, de négocier, de sécuriser.

Outre l'apprentissage des techniques spécifiques aux matières professionnelles, les élèves reçoivent un enseignement qui leur permet d'approfondir un certain nombre d'aptitudes et de connaissances générales :

- Capacité de communication et d'expression écrites et orales en langue française ;
- Compréhension d'une langue étrangère dans le cadre de tâches professionnelles ;
- Capacité d'utiliser l'outil mathématique et statistique.

2. UNE FORMATION EN ENTREPRISE :

Les objectifs de la formation en entreprise sont de permettre aux élèves :

- D'acquérir, de compléter et de mettre en oeuvre des compétences requises pour l'obtention du diplôme ;
- De développer leurs capacités d'autonomie, d'initiative et de responsabilité ;
- D'appréhender concrètement l'organisation des établissements et des services sanitaires et sociaux, leurs personnels et leurs usagers ;
- D'apprendre à travailler en situation réelle, en présence d'usagers, avec les ressources et les contraintes du milieu professionnel ;
- De s'insérer dans une équipe de professionnel ;
- De mettre en oeuvre ou d'acquérir, sous la responsabilité d'une personne qualifiée, des savoir-faire définis dans le référentiel du diplôme ;
- D'appréhender les différentes actions visant à la qualité de service, à l'hygiène des établissements et des services, à l'amélioration des situations de travail.

La période de formation en entreprise doit aider l'élève à définir ses choix professionnels futurs.

II. LES CONTENUS DE LA FORMATION

SCIENCES MÉDICO-SOCIALES

- L'homme et sa santé aux différents âges de la vie ;
- La protection sanitaire et sociale des personnes : Cadre juridique et institutionnel ;
- L'information et la communication appliquées au secteur professionnel ;

ERGONOMIE - ORGANISATION - QUALITÉ DE SERVICE

- L'ergonomie et les conditions de travail ;
- L'organisation ;
- La qualité de service.

TECHNOLOGIE DES ÉQUIPEMENTS

- Les moyens de représentation et de communication ;
- Les équipements généraux des locaux ;
- Les équipements spécifiques ;
- Les matériaux et les revêtements ;
- Les matériels.

TECHNOLOGIE DES PRODUITS

- Les médicaments ;
- Les produits d'hygiène corporelle ;
- Les produits de nettoyage, de décontamination, de désinfection, de stérilisation ;
- Les produits alimentaires ;
- Les produits spécifiques à l'animation.

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- Les techniques de soins d'hygiène corporelle et de confort ;
- Les techniques d'aide aux activités motrices ;
- Les techniques d'animation, de développement et de maintien de l'autonomie ;
- Les techniques de prévention et de sécurité ;
- Les techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection des locaux et des équipements ;
- Des techniques de stérilisation des matériels, des matériaux et des produits ;
- Les techniques de préparation des collations ;
- Les techniques de service des repas, des collations et des boissons.