

Compétences transverses évaluées chaque semestre
Compétences évaluables dès ce semestre
compétence non évaluée

Domaine	code	n°	Compétences	1er semestre	2ème semestre	3ème semestre	4ème semestre	5ème semestre
Professionalisme et orientation client	A	1	Agir en tant que professionnel et membre de l'équipe					
	A	2	Etablir des relations professionnelles avec les clientes et clients comme avec leur entourage					
	A	3	Agir selon ses observations et de manière conforme à la situation					
	A	4	Agir en fonction de la situation et en tenant compte des habitudes spécifiques à l'âge, à la culture et à la religion					
	A	5	Collaborer à l'assurance de la qualité					
Soins et assistance	B	1	Soutenir les clientes et les clients pour les soins corporels					
	B	2	Soutenir les clientes et les clients dans leur mobilité					
	B	3	Soutenir les clientes et clients dans la fonction d'élimination					
	B	4	Soutenir les clientes et les clients pour leur respiration					
	B	5	Soutenir les clientes et les clients pour leur alimentation					
	B	6	Soutenir les clientes et les clients dans leurs besoins de repos et de sommeil.					
Crises, urgences et situations exigeantes	C	1	Réagir en cas d'urgence de manière conforme à la situation	n'est pas évaluée				
	C	2	Collaborer à l'accompagnement des clientes et clients en fin de vie					
	C	3	Participer à l'accompagnement des clientes et des clients dans les situations de crises					
	C	4	Participer à l'accompagnement des clientes et des clients souffrant d'affections chroniques, de multimorbidité ou se trouvant en situation palliative					
	C	5	Soutenir les clientes et les clients présentant des troubles du comportement					
Actes médico-techniques	D	1	Contrôler les signes vitaux et établir un bilan hydrique					
	D	2	Effectuer des prises de sang veineuses et capillaires					
	D	3	Préparer et administrer des médicaments					
	D	4	préparer des perfusions exemptes de solution médicamenteuse et els administrer lorsqu'une voie veineuse périphérique est en place et changer des perfusions contenant déjà une solution médicamenteuse					
	D	5	préparer l'alimentation entérale et l'administrer lorsqu'une sonde gastrique est en place					
	D	6	Effectuer des injections sous-cutanées et intra-musculaires					
	D	7	Changer les pansements de plaies du premier ou deuxième degré en voie de guérison					
Maintien de la santé, promotion de la santé et hygiène	E	1	Se conformer aux prescriptions en matière de sécurité au travail et de protection de l'environnement, appliquer les mesures d'hygiène					
	E	2	Appliquer des mesures de prévention					
	E	3	Stimuler les ressources des clientes et des clients					
	E	4	Informé et accompagner les clientes et les clients en matière d'alimentation					
Organisation de la vie quotidienne	F	1	Organiser de manière professionnelle les activités quotidiennes avec les différents groupes de clientes et clients					
	F	2	Soutenir les clientes et les clients dans la structuration de leur journée					
	F	3	Détecter les besoins individuels des clientes et des clients en terme de sexualité et créer le cadre approprié					
Intendance	G	1	Soutenir les clientes et clients dans leur apparence extérieure					
	G	2	Veiller à un environnement propre et sûr prenant en compte des besoins personnels					
Administration et logistiques	H	1	Collaborer à la préparation des entrées et des sorties et à leur déroulement					
	H	2	Utiliser les technologies de l'information et de la communication propres à l'établissement					
	H	3	organiser les transports des clientes et clients					
	H	4	Gérer le matériel d'usage courant et les médicaments					
	H	5	Entretien des appareils et le mobilier					

Sur toute la formation, les contrôles de compétences doivent explorer:	
Voie normale :	- 3 compétences du groupe B et D - 2 compétences des groupe C , E , F ,G , H (sauf C1)
Voie raccourcie (FIR):	- 2 compétences des domaines B et D - 1 compétence des groupe C , E , F ,G , H (sauf C1)
Les compétences E1 et E3 ainsi que celles du groupe A sont évaluées transversalement (à chaque semestre)	

Compétences transverses évaluées chaque semestre  
Compétences évaluables dès ce semestre

Dom	n°	Compétences	1er semestre	2ème semestre	3ème semestre	4ème semestre	5ème semestre
A	1	Agir en tant que professionnel et membre de l'équipe					
A	2	Etablir des relations professionnelles avec les clientes et clients comme avec leur entourage					
A	3	Agir selon ses observations et de manière conforme à la situation					
A	4	Agir en fonction de la situation et en tenant compte des habitudes spécifiques à l'âge, à la culture et à la religion					
A	5	Collaborer à l'assurance de la qualité					
E	1	Se conformer aux prescriptions en matière de sécurité au travail et de protection de l'environnement, appliquer les mesures d'hygiène					
E	3	Stimuler les ressources des clientes et des clients					
G	1	Soutenir les clientes et clients dans leur apparence extérieure					
G	2	Veiller à un environnement propre et sûr prenant en compte des besoins personnels					
H	5	Entretien des appareils et le mobilier					
B	5	Soutenir les clientes et les clients pour leur alimentation					
H	1	Collaborer à la préparation des entrées et des sorties et à leur déroulement					
H	2	Utiliser les technologies de l'information et de la communication propres à l'établissement					
H	3	organiser les transports des clientes et clients					
H	4	Gérer le matériel d'usage courant et les médicaments					
B	1	Soutenir les clientes et les clients pour les soins corporels					
B	2	Soutenir les clientes et les clients dans leur mobilité					
D	1	Contrôler les signes vitaux et établir un bilan hydrique					
F	1	Organiser de manière professionnelle les activités quotidiennes avec les différents groupes de clientes et clients					
B	3	Soutenir les clientes et clients dans la fonction d'élimination					
B	4	Soutenir les clientes et les clients pour leur respiration					
B	6	Soutenir les clientes et les clients dans leurs besoins de repos et de sommeil.					
D	2	Effectuer des prises de sang veineuses et capillaires					
D	3	Préparer et administrer des médicaments					
E	2	Appliquer des mesures de prévention					
E	4	Informé et accompagner les clientes et les clients en matière d'alimentation					
F	2	Soutenir les clientes et les clients dans la structuration de leur journée					
C	2	Collaborer à l'accompagnement des clients et clients en fin de vie					
C	3	Participer à l'accompagnement des clientes et des clients dans les situations de crises					
C	4	Participer à l'accompagnement des clientes et des clients souffrant d'affections chroniques, de multimorbidité ou se trouvant en situation palliative					
C	5	Soutenir les clientes et les clients présentant des troubles du comportement					
D	4	préparer des perfusions exemptes de solution médicamenteuse et les administrer lorsqu'une voie veineuse périphérique est en place et changer des perfusions contenant déjà une solution médicamenteuse					
D	5	préparer l'alimentation entérale et l'administrer lorsqu'une sonde gastrique est en place					
D	6	Effectuer des injections sous-cutanées et intra-musculaires					
D	7	Changer les pansements de plaies du premier ou deuxième degré en voie de guérison					
F	3	Détecter les besoins individuels des clientes et des clients en terme de sexualité et créer le cadre approprié					

Sur toute la formation, les contrôles de compétences doivent explorer:

Voie normale :	- 3 compétences du groupe B et D - 2 compétences des groupe C , E , F , G , H (sauf C1)
Voie raccourcie (FIR):	- 2 compétences des domaines B et D - 1 compétence des groupe C , E , F , G , H (sauf C1)

Les compétences E1 et E3 ainsi que celles du groupe A sont évaluées transversalement (à chaque semestre)