

Mmes THEZENAS & de BUSSY

Présentation du Bac Professionnel ASSP « Accompagnement Soins et Services à la Personne »

La création du Bac Pro ASSP s'inscrit dans la rénovation de la voie professionnelle dont l'objectif principal est l'élévation du niveau de qualification.

Cette formation va permettre aux élèves souhaitant s'engager dans le secteur des soins et de l'aide à la personne d'acquérir des compétences de niveau IV nécessaires à l'exercice des activités tels que : la gestions d'une petite équipe, animation de réunion – rédaction de documents (compte rendu...), Accueil des nouveaux personnels, mise en œuvre de projets d'animation, animation d'atelier...

Cette formation est basée sur l'analyse de contexte professionnel décliné en 3 pôles :

- Pôle 1 : Biologie – Microbiologie – Ergonomie - soins
- Pôle 2 : Sciences médicosociale – Animation – Education à la santé
- Pôle 3 : Service à l'utilisateur – Nutrition

Les aptitudes et capacités nécessaires pour intégrer le Bac Pro ASSP

- Aptitudes à la communication, à la relation (être attentif et respectueux envers les autres), au travail en équipe
- Capacités à travailler avec soins et rigueur, auprès des personnes fragilisées
- Capacité d'initiative, d'écoute, d'observation
- Capacité d'analyse des situations
- Goût pour les relations humaines, sens des responsabilités et de l'organisation

Domaine d'intervention :

Le titulaire du Bac Pro ASSP exerce ses fonctions auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, de personnes handicapées, vivant en logement privé, individuel ou collectif.

Il exerce auprès de ces personnes des activités de soins, d'aides aux actes de la vie quotidienne et de maintien de la vie sociale et est à même d'encadrer de petites équipes de professionnels chargés de ces interventions.

En structure, il peut être également amené à exercer des activités de gestion et des activités de promotion de la santé en lien avec le projet d'établissement...

Projets :

Afin que les élèves puissent se sentir acteur de leur formation et s'investir concrètement dans des actions nous avons souhaité développer des projets auprès des associations de bénévoles du MANTOIS ; et avons contacté plusieurs responsables :

- Mr Iguierro : Responsable de France Bénévolat sur le Mantois
- Me Ouzani : Référente du groupe relais de Mantes-la-jolie, Association des paralysés de France
- Mr Millot : Responsable des « resto du cœur » à Mantes-la-joie

Lors du Forum des associations de Bénévoles à l'Agora de Mantes la Jolie le 10 décembre dernier quelques élèves ont pu assister à des témoignages de bénévoles.

Ensuite les élèves ont proposé leurs services pour la tenue du buffet.

Les restos du Cœur :

Toujours dans le cadre de la formation des élèves, et dans le but de développer leur aptitude à la relation humaine, mais aussi au travail en équipe nous avons créé un « partenariat » avec les Resto du Cœur. Les élèves par groupe de 2 ou 3 se rendent tous les 15 jours une matinée à l'Agora à l'association des Resto du Cœur (Annexe N°1 : planning)

Parmi les activités qui leurs sont proposées (Annexes N° 2) au sein de l'association, les élèves pourront développer les compétences suivantes :

- C1.1.1 Organiser les conditions matérielles de l'accueil
- C1.1.2 Créer une situation d'échange, Favoriser le dialogue
- C1.1.3 Analyser la demande
- C1.1.5 Orienter les personnes
- C1.2.1 Assurer une veille des documents professionnels
- C2.1.4 Evaluer les besoins en produits et matériels
- C3.6.5 Organiser la distribution
- 

Afin que ces expériences puissent être formatrices pour l'élève, une convention de stage est signée entre l'établissement et l'association et une fiche d'évaluation est remise au responsable.

Au-delà des compétences acquises, ces expériences permettent aux jeunes de se sentir utile, de pouvoir s'épanouir et devenir des adultes autonomes et responsables.

Quoi de plus gratifiant que de donner un peu de son temps et de son sourire au service des personnes en détresse ou en difficultés.