

ASSC CFC / Programme de formation maturité intégrée (sous réserve de modification)

1ère année

Comp.	Domaines de compétences 2017	Thèmes traités	SEM 1	SEM 2
Branches professionnelles Bloc 10: 4p/semaine	A4	Agir en fonction de la situation et en tenant compte des habitudes spécifiques à l'âge, à la culture et à la religion.	X	
	B1	Soutenir les clientes et clients pour les soins corporels.	X	X
	B3	Soutenir les clientes et clients dans la fonction d'élimination.		X
	D1	Contrôler les signes vitaux et établir un bilan hydrique.	X	X
	F1	Organiser de manière professionnelle les activités quotidiennes avec les différents groupes de clientes et clients.		X
	G2	Veiller à un environnement propre et sûr prenant en compte les besoins personnels.	X	
	H1	Collaborer à la préparation des entrées et des sorties et à leur déroulement.		X
Branches professionnelles Bloc 11: 3p/semaine	A1	Agir en tant que professionnel-le et membre de l'équipe.	X	
	B2	Soutenir les clientes et clients dans leur mobilité.	X	X
	E1	Se conformer aux prescriptions en matière de la sécurité au travail et de la protection de l'environnement, appliquer les mesures d'hygiène.	X	X
	E3	Stimuler les ressources des clientes et clients.		
	G1	Soutenir les clientes et clients dans leur apparence extérieure et dans le choix d'un habillement adapté à la situation.	X	
	H4	Gérer le matériel d'usage courant et les médicaments		X
	H5	Entretenir les appareils et le mobilier.		X
Branches professionnelles Bloc 12: 2p/semaine	A2	Etablir des relations professionnelles avec les clientes et clients comme avec leur entourage.	X	
	A3	Agir selon ses observations et de manière conforme à la situation.		X
	B5	Soutenir les clientes et clients pour leur alimentation.	X	X
	E4	Informar et accompagner les clientes et clients en matière d'alimentation.		
	F2	Soutenir les clientes et clients dans la structuration de leur journée et les aider à se tenir à leur programme.		X
	H2	Utiliser les technologies de l'information et de la communication propres à l'établissement.	X	
Sport			X	X
Enseignement de maturité professionnelle			X	X