

## VOIE PROFESSIONNELLE

CAP

2<sup>DE</sup>

1<sup>RE</sup>

T<sup>LE</sup>

### Prévention santé environnement

## EXEMPLE DE SUJET - ÉTAPES DE LA CONSTRUCTION

### Note d'intention

Cette grille permet de faire des liens avec :

- les compétences de la définition de l'épreuve ;
- les modules choisis, les objectifs du programme ;
- le cadre de l'épreuve.

### Thématique A

Choix : Module A7

5 à 7 points

Situation de la vie professionnelle et de la vie quotidienne

### 1 - Situation - Ma vie de coiffeuse par Sophia, 20 ans.

**8h** : c'est l'heure de se lever. Il est déjà tard, donc pas le temps de trainer ! J'avale un café puis je m'habille et je file dans la salle de bain.

**9h25** : après un trajet en voiture, j'ouvre le salon.

**9h30** : première cliente de la journée, c'est Yvette pour une mise en plis. Je lui propose une tisane et je m'occupe de mon deuxième rendez-vous.

**10h30** : Madame Dupont. Elle vient pour une coupe-brushing et une coloration.

**10h50** : pendant le temps de pause de la couleur, je file m'acheter des barres de céréales et un soda car après je n'aurai pas le temps, je vais enchaîner les rendez-vous.

**11h00** : c'est le tour de Monsieur Martin : je sors ma tondeuse et mes ciseaux.

**11h30** : je retourne voir Madame Dupont pour rincer sa couleur, puis place au shampooing et à la coupe.

**12h15** : c'est Sylvie qui a rendez-vous pour des mèches. Ses cheveux sont très longs, et le travail des mèches va prendre plus de temps que prévu.

**14h** : pause-déjeuner enfin car la faim se fait sentir. Je mange rapidement mes barres de céréales et bois mon soda, la pause est de courte durée.

**14h30** : mon rendez-vous pour un essai de chignon pour un mariage est arrivé. Pendant près de 2 heures, je stresse car je ne pratique pas souvent ce type de coiffure.

**16h30** : le chignon est fini. Je fais une pause : un verre de jus d'orange et un morceau de gâteau, puis j'enchaîne avec mes derniers rendez-vous.

**18h30** : une dernière cliente dans le salon. Je termine de lui lisser les cheveux au fer.

**19h** : fermeture du salon. Je rentre à la maison, je suis affamée et je dévore un morceau de gruyère avant de me préparer pour la soirée.

**20h** : enfin prête pour partir à la Pizzeria avec les copines. La soirée débute par un cocktail et des biscuits apéritifs et se poursuit par une Pizza au fromage et une glace à la vanille.

*J'adore mon métier mais au fil des années, je prends du poids ! Je ressens une fatigue générale et mes dernières analyses de sang montrent une glycémie\* trop élevée et une carence en vitamines et sels minéraux.*

\*Taux de sucre dans le sang

<p><b>Compétence</b></p> <p>Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne.</p> <p><b>Objectif 1</b></p> <p>Identifier les erreurs fréquentes et proposer des améliorations.</p> <p><b>Objectif 2</b></p> <p>Expliquer les conséquences des erreurs alimentaires sur la santé de l'individu et sur son activité professionnelle.</p>	<p>1.1- Repérer les éléments de la situation.</p> <p>1.2- Identifier le problème posé parmi les propositions.</p> <p><b>Document 1</b> - Apports énergétiques réels de la journée de Sophia</p> <p><b>Document 2</b> - Les besoins énergétiques par jour (en fonction du métier)</p> <p><b>Document 3</b> - La répartition des apports sur une journée</p> <p>1.3- Comparer les apports énergétiques de la journée de Sophia avec les besoins énergétiques recommandés dans le cadre de son métier (Documents 1 et 2).</p> <p>1.4- Comparer la répartition des prises alimentaires de Sophia avec la répartition des apports énergétiques recommandés sur une journée (Situation et document 3).</p> <p>1.5- Lister les erreurs alimentaires de Sophia.</p> <p>1.6- À partir des erreurs alimentaires de Sophia, déduire les conséquences possibles sur sa santé.</p>
<p><b>Compétence</b></p> <p>Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation.</p> <p><b>Objectif</b></p> <p>Effectuer un choix alimentaire raisonné en tenant compte des contraintes professionnelles.</p>	<p>1.7- Proposer des améliorations possibles à l'alimentation de Sophia en tenant compte de ses contraintes professionnelles.</p>

<p><b>Thématiques B et ou D.</b></p> <p>Choix : Module B1</p> <p>5 à 7 points</p> <p>Situation de la vie quotidienne</p>	<p><b>2-Situation - La répartition de l'eau sur terre.</b></p> <p><i>Manger plus équilibré avec moins de viande et de gras « est non seulement bénéfique pour la santé humaine, mais permet également d'économiser beaucoup de ressources en eau », explique Davy Vanham, du Centre commun de recherches (JRC) de la Communauté européenne à Ispra (nord de l'Italie).</i></p> <p><a href="http://www.20minutes.fr">www.20minutes.fr</a></p> <p>Malgré la forte présence de l'eau sur Terre, près de 99,1% de l'eau est salée ou gelée. L'eau facilement utilisable par l'Homme correspond à moins de 1% de toute l'eau présente sur la Terre : c'est l'eau douce des cours d'eau, des lacs et des nappes souterraines.</p> <p><a href="http://www.environnement-poitou-charentes.org">www.environnement-poitou-charentes.org</a></p>
<p><b>Compétence 1</b></p> <p>Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention.</p> <p><b>Objectif 1</b></p> <p><i>Identifier les différentes ressources d'eau disponibles.</i></p> <p><b>Objectif 2</b></p> <p><i>Analyser la consommation directe et indirecte en eau d'un ménage, d'une entreprise de production.</i></p> <p><b>Compétence 2</b></p> <p>Argumenter un choix.</p> <p><b>Objectif 3</b></p> <p><i>Repérer des mesures de prévention individuelle et collective pour préserver l'eau.</i></p>	<p>2.1- Indiquer l'origine des eaux douces utilisables par l'Homme.</p> <p>2.2- Parmi les eaux douces présentes sur terre, préciser le pourcentage d'eau facilement utilisable par l'Homme.</p> <p>2.3- À partir de la situation, identifier l'enjeu environnemental pour l'Homme.</p> <p><b>Document 4 - L'empreinte eau - L'eau virtuelle</b></p> <p>2.4- Préciser la quantité d'eau nécessaire pour produire 1 Kg de céréales et la quantité d'eau nécessaire pour produire 1 Kg de bœuf.</p> <p>2.5- Comparer ces quantités d'eau.</p> <p>2.6- Expliquer cette différence.</p> <p><b>Document 5 - Quelques gestes pour réduire l'empreinte en eau.</b></p> <p>2.7- Justifier le fait de privilégier l'eau du robinet à l'eau en bouteille (2 éléments attendus).</p> <p>2.8- Proposer une autre action individuelle pour réduire la consommation d'eau et argumenter ce choix.</p>

<p><b>Thématique C</b></p> <p>Choix : Modules C2, C3 et C4</p> <p>Première sous partie</p> <p>5 points</p> <p>Situation professionnelle accompagnée d'une documentation</p> <p>Démarche d'analyse des risques</p> <p>Connaissances relatives à l'environnement professionnel</p>	<p><b>3- Documentation - Le secteur de la restauration et les TMS</b></p> <p><b>Documents :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les chiffres des accidents du travail et des maladies professionnelles,</li> <li>• les accidents en cuisine,</li> <li>• les TMS,</li> <li>• exemples de TMS.</li> </ul>
<p><b>Compétence : C4</b></p> <p>Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne.</p> <p><b>Objectif (module C4)</b></p> <p><i>Repérer la prépondérance d'un risque spécifique à un secteur professionnel.</i></p> <p><b>Objectifs (module C2)</b></p> <p><i>Identifier les enjeux de la santé sécurité au travail. Compétence C4</i></p> <p><i>Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne.</i></p> <p><b>Objectif (module C3)</b></p> <p><i>Analyser les composantes d'une activité de travail dans un secteur professionnel.</i></p> <p><b>Objectif (module C3)</b></p> <p><i>Identifier les dangers et les risques auxquels l'opérateur est exposé à un poste de travail.</i></p> <p><b>Objectif (module C3)</b></p> <p><i>Expliquer sous forme rédigée ou sous forme d'un schéma la mise en relation des éléments d'apparition d'un dommage.</i></p>	<p>3.1- Citer les accidents les plus fréquents chez les cuisiniers.</p> <p>3.2- Préciser les conséquences de ces accidents pour ce secteur de la restauration.</p> <p>3.3- Analyser les composantes d'une activité de travail, en complétant le tableau ci-dessous.</p> <p>3.4- Expliquer sous forme rédigée ou en complétant le schéma, la mise en relation des éléments d'apparition d'un dommage lors de cette activité au poste de travail de lavage.</p>
<p><b>Compétence</b></p> <p>Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, à l'environnement ou à la consommation. Et argumenter un choix.</p> <p><b>Objectif (modules C3 et C4)</b></p> <p><i>Proposer des mesures de protection individuelle et collective.</i></p>	<p>3.5- Proposer deux mesures de prévention.</p> <p>3.6- Argumenter le choix de ces mesures de prévention à l'aide de la photo.</p>

<p><b>Thématique C</b></p> <p>Module C8</p> <p><b>Deuxième sous partie</b></p> <p>3 points</p> <p>La conduite à tenir dans une situation d'urgence</p> <p><b>Compétences</b></p> <p>Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, à l'environnement ou à la consommation. Et argumenter un choix.</p> <p><b>Objectifs</b></p> <p><i>Assurer la protection ..., Examiner la victime..., Alerter ou faire alerter, Pratiquer les gestes de premier secours.</i></p>	<p><b>4- Situation - Accident en cuisine</b></p> <p>Lors de la cuisson d'un magret de canard, l'huile prend feu et l'opérateur pense éteindre les flammes avec de l'eau. C'est alors que les flammes deviennent très importantes et que Paule se brûle sur l'avant-bras droit. Vous êtes présent au moment de l'accident.</p> <p>4.1- Indiquer la conduite à tenir.</p> <p>4.2- Justifier le choix du geste de secours.</p>
---	---