

SESSION 2016

CAER

CONCOURS INTERNE

Section : BIOTECHNOLOGIES option SANTE ENVIRONNEMENT

Épreuve d'admission

Leçon portant sur les programmes des lycées
et des classes post-baccalauréat

Durée globale : 6 heures

Coefficient 2

Travaux pratiques : 4 heures

Préparation : 1 heure

Exposé : 30 minutes

Entretien : 30 minutes

Calculatrice électronique de poche, y compris programmable, alphanumérique ou à écran graphique, à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

Prévention de la déshydratation chez les personnes âgées

« En cas de vague de chaleur, la personne âgée est exposée à des pathologies diverses dont la plus grave est le coup de chaleur (forme d'hyperthermie) et ce, d'autant plus qu'elle présente souvent des risques de vulnérabilité (existence de maladies chroniques, prise de médicaments, perte d'autonomie). Ces pathologies graves surviennent par anomalie des phénomènes de régulation de la température corporelle. Il s'agit donc avant tout d'assurer une prévention efficace (rafraîchir, éventer, hydrater, nourrir) pour éviter l'apparition de pathologies graves liées à la chaleur. »

Fortes chaleurs – Prévenir les risques sanitaires chez la personne âgée, Etats des connaissances INPES, mars 2015, disponible sur www.inpes.fr, consulté le 27 janvier 2016

Il s'agit de concevoir et d'organiser, à partir de l'étude des ressources techniques et pratiques, une séquence de formation ayant pour thème la prévention de la déshydratation chez les personnes âgées, destinée à des classes de sections de techniciens supérieurs ESF ou Diététique.

Pour cela, il est demandé au candidat de réaliser l'ensemble des activités. Les résultats des manipulations seront utilisés dans l'élaboration de la séquence. Le candidat mettra en place une démarche pédagogique adaptée pour développer une ou plusieurs compétences professionnelles choisies dans l'un ou l'autre des référentiels proposés.

Le candidat est amené, au cours de la présentation orale, à expliciter cette démarche, à mettre en évidence les informations, données et résultats, issus des investigations conduites au cours des travaux pratiques qui lui ont permis de construire sa séquence de formation, à décrire la séquence de formation qu'il a élaborée, à présenter de manière détaillée une des séances de formation constitutives de la séquence.

Niveaux d'enseignement :

- **BTS Économie Sociale Familiale (ESF):**
Enseignement des Travaux Pratiques à Visée Educative (TPVE)

Compétences visées :

- C1.4 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé-alimentation-hygiène.
- C5.1 : Planifier et/ou coordonner des activités au sein d'un service ou d'un établissement
- C5.2 : Gérer les produits, les matériels, les équipements.
- C5.3 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie.

- **BTS Diététique**
Domaine d'enseignement nutrition et alimentation

Fonction 1 conception – élaboration

Activité 1-4 Adaptation de l'alimentation à des activités ou des conditions de vies particulières

Fonction 4 formation éducation prévention

Activité 4-2 Éducation nutritionnelle des consommateurs

