



Durée de la Formation :

3 ans

Périodes de Stage :

6 semaines en seconde

8 semaines en première

8 semaines en terminale.

Capacité d'accueil :

30 places en seconde

30 places en première

30 places en terminale

Poursuite d'étude

possible dans le lycée :

- **DEAS** (Diplôme d'Etat Aide Soignant)
- **DEAP** (Diplôme d'Etat Auxiliaire de Puériculture)
- **BTS SP3S**



LYCEE DARIUS MILHAUD

80 rue du Professeur Bergonié -
94270 LE KREMLIN BICETRE

☎ 01 43 90 15 15

ce.0941474s@ac-creteil.fr

<http://www.ldm94.fr>

Présentation du baccalauréat professionnel ASSP et des métiers associés

Le titulaire du **Bac Pro Accompagnement Soins et Services à la Personne** a pour mission de répondre aux besoins des personnes fragiles sur les plans de l'hygiène, du confort, de la sécurité et des activités quotidiennes. Il doit s'adapter au type de public rencontré : jeunes enfants, personnes (enfants ou adultes) en perte d'autonomie...

Le titulaire du Bac Pro ASSP peut exercer dans de nombreux domaines professionnels du secteur médico-social.

Le **Bac Pro ASSP** peut permettre d'entrer directement dans la **vie active**, dans des services et établissements :

- de la petite enfance et de l'enfance : crèche, maternité, halte garderie...,
- sociaux (maisons d'enfants...) et médico-sociaux (personnes âgées et/ou handicapées...),
- d'hospitalisation, de soin et de cure (hôpitaux, clinique, maison de cure et de convalescence).

Le titulaire du Bac Pro ASSP peut poursuivre des études :

- dans le paramédical : **auxiliaire de puériculture, aide soignante**, aide à domicile, préparateur en pharmacie...
- dans le domaine sanitaire et social : Bac ST2S, animation en maison de retraite, **moniteur éducateur**, aide médico - psychologique, ...

Les élèves qui souhaitent suivre la formation au Bac Pro ASSP doivent avoir un sens de l' altruisme, de l'écoute et le goût des contacts humains.



Contenu de la formation :

Enseignement professionnel :

Sciences et Techniques Médico-Sociales :

biologie, microbiologie, techniques professionnelles (soins d'hygiène et de confort ; aides aux activités motrices, animation, les techniques d'animation, de développement et de maintien de l'autonomie ; les techniques de prévention et de sécurité ; les techniques de nettoyage, de décontamination, de désinfection des locaux et des équipements ; des techniques de stérilisation des matériels, des matériaux et des produits ; les techniques de préparation des collations ; les techniques de service des repas, des collations et des boissons).

Biotechnologies :

nutrition, technologie, vie sociale et professionnelle

Enseignement général :

Mathématiques, français, histoire géographie, éducation à la citoyenneté, anglais, économie-gestion, Prévention Santé Environnement, Education Physique et Sportive, arts plastiques