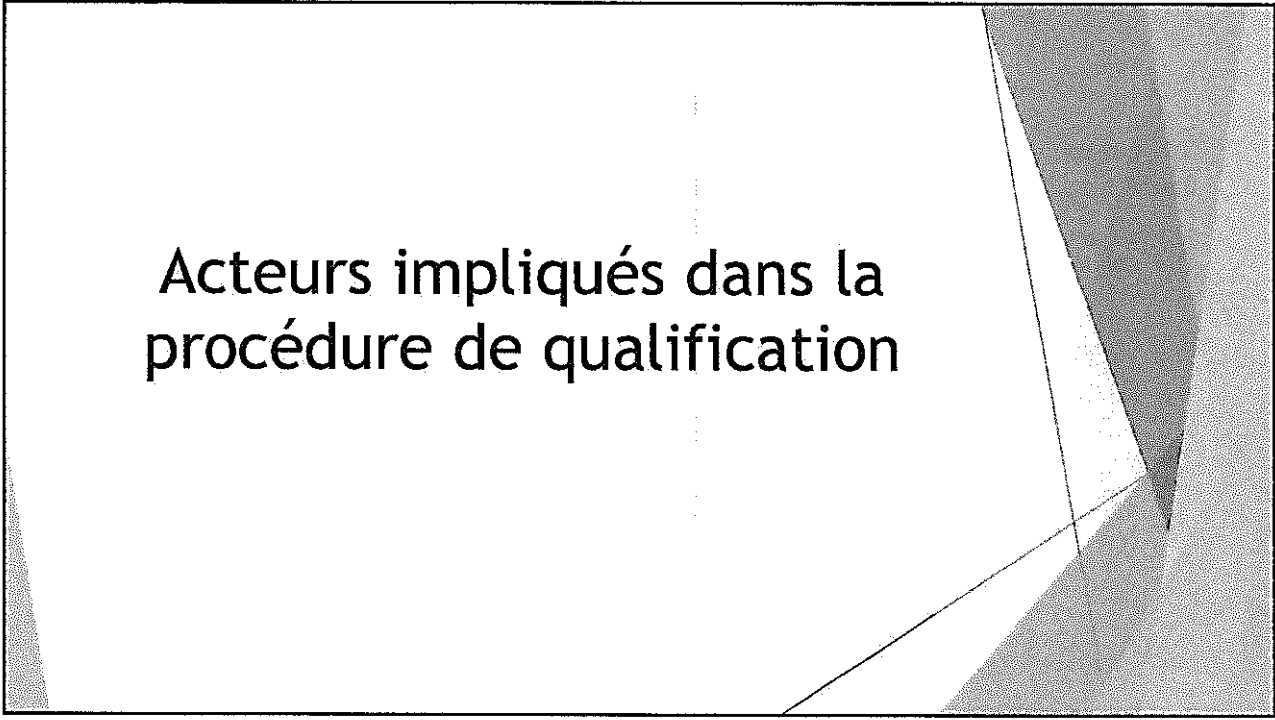


Procédure de qualification
ASSC 2020

1



Acteurs impliqués dans la
procédure de qualification

2

Le candidat

Descriptions:

Personne passant l'examen

Responsabilités:

4 semaines avant le TPI:
Réserver une salle pour l'oral.

1 à 2 jours avant TPI: Planification du travail et grille de préparation de la présentation pour le candidat
Vérifier le temps

Jour du TPI: avoir préparé les documents de présentations en trois exemplaires.

3

Supérieur du candidat

Descriptions:

Personne de référence pour le candidat.
Formateur (infirmier ou ASSC)

Responsabilités:

4 semaines avant:
Remplir et envoyer aux cheffes expertes la liste des compétences examinées au TPI signées par le supérieur et par le candidat.

1 à 2 jours avant:
Choisit et annonce au candidat les BDS qui seront pris en charge le jour du TPI.
Veille au respect du temps (3h30). La pause ne fait pas partie du temps d'examen.

Effectue 2 examens blancs les mois précédents le TPI

4

Chef(fe) -expert(e)

Description:

Organise les examens finaux, dirige le collège d'experts.

Responsabilités:

Informe le candidat sur le déroulement des examens.
 Coordonne les examens finaux et désigne les experts
 Est responsable de contrôler les documents et de les transmettre au service de la formation.

5

Expert 1

Description:

Professionnel ayant suivi la formation d'expert

Collabore avec expert 2 pour la totalité du TPI

Responsabilités:

Est responsable de l'évaluation de l'examen

Contrôle la planification et veille à ce que les compétences choisies soient démontrées dans leur intégralité.

Rédige en collaboration avec l'expert 2 les questions de l'entretien oral et les pose au candidat.

6

Expert 2

Description:

Professionnel ayant suivi la formation d'expert.

Collabore avec l'expert 1.

Responsabilités:

Evalue le travail pratique.

Se concerte avec l'expert 1 pour préparer les questions concernant l'entretien oral.

Rédige le procès-verbal de l'entretien oral.
Est garant du temps

7

Jour du TPI

- ▶ Le candidat accueille les experts , leur propose un local pour se changer.
- ▶ Le candidat donne à chacun des experts la grille de présentation des patients qui seront pris en charge ainsi que la planification de la matinée (ne pas oublier de noter les compétences)
- ▶ Après 3h30 de pratique, le candidat à 20mn pour compléter sa grille de préparation (réflexion personnelle) et l'écart de planification si besoin.

13h :

- ▶ le candidat présente pendant 10mn une personne prise en charge le matin lors de l'examen pratique.
- ▶ Pendant 30mn l'expert 1 va procéder à l'entretien oral en lien avec la pratique du matin. L'expert 2 sera responsable du procès-verbal et sera garant du temps.
- ▶ Fin de l'examen, les experts se réunissent pour évaluer la 2^{ème} partie

8

Connaissances professionnelles examen écrit le 2 juin 2020

- ▶ Le domaine de qualification «Connaissances professionnelles» est régi par l'article 18, alinéa 1, lettre b de l'ordonnance de formation.
- ▶ L'examen de CP fait l'objet d'une épreuve exclusivement écrite. D'une durée de 3h, celle-ci porte sur des situations du quotidien professionnelles, sur les compétences opérationnelles des personnes en formation et sur les connaissances professionnelles conformément au profil de qualification.

9

Epreuve écrite

- ▶ L'épreuve écrite respecte les dispositions suivantes:
- ▶ Dure 3heures, se compose de 3 sujets différents et a lieu sur une matinée. 1h par sujet et 15 min de pause entre chaque sujet.
- ▶ La date de sa tenue est coordonnée à l'échelle nationale.
- ▶ La répartition des questions d'examen selon les différentes compétences respecte le tableau des leçons du plan et du programme de formation.

10

Réussite de l'examen

La procédure de qualification est réussie si:

- ▶ a) la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4 et
- ▶ b) la note globale est supérieure ou égale à 4.

11

Résultat

Les résultats seront publiés sur le site

www.jura.ch/sfo

Aucune note ne sera divulguée avant la cérémonie de remise de votre CFC qui aura lieu le 2 juillet 2020

Noémie Odiet et Isabelle Tallat

Cheffes expertes

12