

CENTRE DE GESTION
DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
DES LANDES

Examen professionnel d'accès au grade d'agent social de 1^{ère} classe

Mercredi 20 octobre 2010

Nature de l'épreuve :

Epreuve écrite à caractère professionnel portant sur les missions incombant aux membres du cadre d'emplois. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux, et destinées à vérifier les capacités de compréhension du candidat et son aptitude à retranscrire les idées principales des documents.

Durée : 1 heure 30 – Coefficient : 2

Le sujet comporte 12 pages, y compris celle-ci, dont 6 documents.

- Les candidats rédigent leurs réponses exclusivement sur le présent sujet qui sera agrafé à l'intérieur de la copie d'examen. Un espace entre chaque question a été laissé à cet effet.
- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni signature ou paraphe.
- Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne,...) autre que celle figurant, le cas échéant, sur le sujet ou dans le dossier ne doit apparaître dans votre copie.
- Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). Vous ne devez pas écrire au crayon à papier
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- L'utilisation de la calculatrice (non programmable) est autorisée pendant la durée de l'épreuve.

Vous devez IMPERATIVEMENT insérer le sujet dans votre copie double à la fin de l'épreuve.

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Barème :

- . Présentation peu soignée : - 1 point
- . Plus de 15 fautes d'orthographe : - 0,5 point
- . Plus de 30 fautes d'orthographe : - 1 point

Question n° 1 : L'hygiène alimentaire : 6 points

[document n°1 page 6]

a) L'hygiène et le rangement d'un réfrigérateur : complétez le tableau en vous aidant de la documentation fournie et de vos connaissances. Cochez et précisez si des emballages sont nécessaires. (3 points)

	Zone la plus froide	Zone la moins froide	La porte	Le bac à légumes
Fruits/légumes frais				
Légumes cuits				
Fromages				
Viandes crues				
Œufs				
Desserts lactés				
Poissons cuits				
Bouteille de lait				
2 éclairs au chocolat				

b) Donnez la température idéale d'un réfrigérateur. (0.5 point)

.....

c) Que signifient « DLC » et « DLUO » ? Donnez pour chacun, un exemple de produit pouvant porter cette mention. (2 points)

.....

.....

d) Quels sont les risques en cas de rupture de la chaîne du froid ? (0.5 point)

.....

.....

Question n° 2 : La communication : 2 points

[document n° 2 page 7]

Dans le cadre de vos fonctions d'agent social de 1^{ère} classe, quelles sont les informations que vous devez communiquer à l'entourage de la personne aidée et aux autres intervenants ? Sous quelles formes ? Y-a-t-il des limites à ces communications ? Si oui, lesquelles ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 3 : Vous êtes agent social au sein d'un CCAS : 6 points

a) Vous intervenez auprès de Mme X pour une aide à la toilette, ainsi que pour la préparation du déjeuner. Elle habite chez sa fille qui travaille. [document n° 3 page 8]
A votre arrivée, Mme X souffre de maux de ventre et se trouve souillée de selles diarrhéiques. (3 points)

- Quelles sont vos actions auprès de la bénéficiaire et dans son environnement ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Que préparez-vous pour le déjeuner, sachant que vous avez à disposition dans le réfrigérateur et dans les placards les ingrédients suivants :
Carottes crues, poireaux, citrouille, orange et banane, riz, pâtes, blé, jambon blanc, steak haché, yaourts nature, une bouteille de lait, fromage, compote ?

.....
.....
.....

- Quelles seront vos transmissions ?

.....
.....
.....

b) Vous intervenez au domicile de Monsieur JEAN, âgé de 73 ans qui est devenu hémiparétique à la suite d'un accident vasculaire cérébral (côté droit). Par ailleurs, Monsieur JEAN est diabétique de type 2 (non insulino-dépendant) et une infirmière intervient à son domicile. (3 points)

[document n° 4 page 9]

- Énoncez les actions que vous pouvez mettre en place en tant qu'agent social de 1^{ère} classe ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 4 : Le monoxyde de carbone : 3 points

[document n° 5 page 10]

a) Donnez deux adjectifs qui le qualifient :

.....

b) Quelle est la principale conséquence du monoxyde de carbone sur l'être humain ?

.....

c) Citez 3 actions de prévention :

.....

.....

.....

Question n° 5 : La maltraitance : 3 points

[document n° 6 page 11]

Agent social de 1^{ère} classe au sein d'un Centre Intercommunal d'Action Sociale, vous intervenez aux domiciles des personnes aidées.

L'infirmière coordonnatrice vous demande d'intervenir, depuis peu, auprès de Mme G, 75 ans qui a un déficit à la marche suite à un AVC (survenu en janvier 2009). Elle a récupéré en grande partie et se déplace maintenant avec une canne. Elle n'a pas de trouble cognitif. Votre action principale sera de lui apporter l'aide nécessaire pour une douche 2 fois par semaine (la salle de bain dispose d'une baignoire). Mme G vit chez sa sœur (76 ans et demi).

A chacune de vos visites, vous entendez fréquemment le même discours de la sœur de Mme G. En effet, celle-ci, vous raconte comment « Mme G. a été méchante, stupide, sale, qu'elle l'a donc laissée dans la chambre fermée durant la visite des voisins pour le thé, qu'elle est le déshonneur de la famille... » Ces propos sont évoqués devant Mme G, qui recroquevillée, fait mine de ne pas entendre.

Intervenez-vous ? De quelle(s) façon(s) ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Comment bien entretenir son réfrigérateur ?

Pour conserver ses produits frais en toute sécurité, il faut connaître les zones de froid de son réfrigérateur, ranger ses aliments en conséquence et respecter certaines règles d'hygiène. Le point sur son entretien. (Février 2005)

Utiliser un thermomètre

Votre réfrigérateur est le dernier maillon de la chaîne du froid. Pour conserver les aliments en toute sécurité, il s'agit donc de bien régler son thermostat.

S'il fait chaud dans la cuisine, si vous ouvrez souvent la porte du frigo, si celui-ci est plein ou si vous ne l'avez pas dégivré depuis longtemps... il y a une forte probabilité pour qu'il y fasse trop chaud.

La température idéale du réfrigérateur est comprise entre 0° et 4°C. Il existe un moyen simple de la contrôler : plonger un thermomètre dans un verre d'eau situé dans la zone la plus froide du frigo (qui ne doit pas dépasser les 4°C). Pour localiser cette zone, relevez la température à plusieurs endroits. Elle se situe en général, suivant la conception du frigo, sous le compartiment congélateur ou au-dessus du bac à légumes.

Bien lire les étiquettes

Il est important de bien lire les étiquettes des produits alimentaires. Celles-ci indiquent s'ils doivent ou non être conservés au frais. Attention par exemple avec les compotes ou les jus de fruits : certains doivent obligatoirement être mis au frigo, d'autres non.

L'étiquette donne également la date limite de consommation (DLC : "à consommer jusqu'au") pour les produits frais non ouverts et la date limite d'utilisation optimale (DLUO : "à consommer de préférence avant le") pour les produits congelés. Quand vous mettez au frigo les produits que vous venez d'acheter, pensez à regarder ces dates et mettre sur le devant des étagères les produits dont la date limite est la plus proche. Cette rotation entre les produits permet d'éviter les mauvaises surprises.

Chaque chose à sa place

Dans le réfrigérateur, rangez vos produits sans les entasser (pour permettre à l'air de circuler) et par catégories suivant les zones de froid.

Dans la zone la plus froide : viandes et poissons crus, desserts lactés, fromages frais et au lait cru, produits frais entamés et produits traiteurs frais.

Dans la zone la moins froide : viandes et poissons cuits, légumes et fruits cuits, yaourts, fromages faits.

Dans le bac à légumes : fruits et légumes frais, fromages en cours d'affinage.

Dans la porte : boissons, lait, œuf, beurre, condiments en tubes et bocaux.

Quelques règles d'hygiène

En plus de contrôler la température du frigo et les dates de péremption, il existe d'autres règles d'hygiène à suivre pour conserver ses produits frais en toute sécurité. L'objectif est d'éviter le développement de bactéries (comme les salmonelles et listeria) et la contamination entre les aliments.

Conservez les aliments dans différents emballages : les charcuteries et pâtisseries dans du papier aluminium, les viandes et les fromages dans du film étirable, les restes des repas dans des récipients en plastique, les fruits et légumes frais (lavés de préférence) dans des sachets en plastique perforés... sans oublier de bien refermer les produits déjà emballés (bouteilles, tubes, bocaux...)

Nettoyez votre frigo au moins une fois par mois avec du désinfectant en rinçant bien ou avec un peu d'eau de javel. Lavez l'intérieur en partant du haut pour ne pas salir les étagères déjà lavées, vous pouvez utiliser une brosse à dent pour les joints et essuyez les éléments amovibles avec un chiffon avant de les replacer.

Dégivrez votre réfrigérateur et votre congélateur dès qu'il y a trop de givre (environ tous les trois mois), celui-ci est un obstacle à leur bon fonctionnement. Par ailleurs, dégivrer régulièrement son frigo est un geste écologique : une couche de 4 mm de givre double la consommation d'électricité !

Emilie Godineau

Site Internet : www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/pratique

Exemple d'un cahier de liaison interne à un service

Au cours d'une réunion de travail, le Clic du, en partenariat avec M., président de la communauté de communes des....., responsable du service d'aide à domicile, présentait le futur cahier de liaison aux professionnels libéraux, au directeur et à l'infirmière coordinatrice du SSIAD, aux aides à domicile de la communauté de communes.

Les participants ont étudié le contenu du cahier de liaison qui sera mis en place dès juin chez les bénéficiaires du service d'aide à domicile.

Madame X présentait les objectifs de cet outil : il s'agit d'assurer la coordination de l'ensemble des professionnels et des bénévoles qui interviennent au domicile de la personne âgée : médecin, infirmier, auxiliaire de vie.

Ce cahier de liaison permettra également de faire le lien entre ces professionnels et la famille. Présenté sous la forme d'un classeur, il inclut toutes les informations utiles (memo des intervenants à domicile, planning des interventions, fiche de transmission, fiche de travail des aides à domicile...).

SITUATION D'ECHANGES ENTRE PROFESSIONNELS

Intervention de 2 ans auprès de M....., 70 ans, qui souffre de paralysie.

8 h

"J'arrive un peu plus tôt, juste le temps d'échanger quelques mots avec ma collègue qui rentre chez elle. Puis je prends connaissance du calepin".

Le calepin est un petit carnet de liaison où tout est consigné : les visites et les coups de fil que M.... a reçu, ce qu'elle a mangé, les médicaments qui lui ont été donnés, son comportement de la journée.

"Ce cahier de liaison est important pour pouvoir signaler tout changement dans le comportement de M..... Je laisse dormir M.....et j'en profite pour préparer son petit déjeuner."

9 h

"9 h environ : M..... se réveille. Etant paralysée, M..... est très dépendante. J'assure donc le change, lui donne ses médicaments et lui apporte son petit-déjeuner au lit. Lorsqu'elle a terminé, je la lève de son lit pour la mettre sur son fauteuil roulant. M....., avec ses 95 kilos, ne me facilite pas la tâche ! Mais j'ai appris les gestes qui me permettent de ne plus avoir mal au dos."

9 h 30

"Je l'emmène à la salle de bain pour lui faire sa toilette du visage, en attendant l'infirmier qui fera la toilette complète. Comme M..... est très coquette, je la coiffe et la maquille. Ensuite, je la ramène dans la salle à manger ou sur la terrasse lorsqu'il fait beau."

11 h 45

C'est l'heure du repas: M..... ne manquerait pour rien au monde les informations de midi ! "M.. mange seule mais je l'aide quelque fois à pousser sa fourchette lorsqu'elle a des difficultés."

18 h 45

M..... prend son repas du soir "J'essaie de lui laisser faire un certain nombre des gestes pour qu'elle garde son autonomie le plus longtemps possible".

20 h

La journée est terminée. C'est la collègue qui prend maintenant le relais.
Le travail est effectué par roulement de 3 jours.

Elles effectuent à tour de rôle une journée, puis une nuit (le lendemain soir) et enchaînent sur un jour de repos. " Nous sommes auprès d'elle tous les jours, y compris les dimanches et jours fériés".

RÉGIME ANTI-DIARRHÉIQUE

1 – Aliments à supprimer

- le lait,
- les dérivés du lait : yaourt, petits suisses, fromage blanc, flan,
- les farines lactées,
- les fruits crus et cuits,
- les légumes verts,
- les jus de fruits,

2 – Réhydratation

Donner à boire très régulièrement – à volonté - en petites quantités – entre les repas ainsi que la nuit une **solution de réhydratation** (Adiaril, GES 45, Alhydrate, Lytren...) pour les nourrissons et les jeunes enfants et/ou du *coca-cola* pour les plus grands.

3 – Aliments autorisés

- le lait de régime selon prescription médicale,
- la viande, le poisson, les œufs si la diversification alimentaire est réalisée,
- les compotes de pommes, pommes-coings, ou pommes-bananes-myrtilles,
- les bananes,
- les carottes,
- les céréales : tapioca, crème de riz, riz, pâtes, semoule.

4 – Evolution du régime

Une alimentation normale sera reprise progressivement dès amélioration des selles.

Réintroduire :

- la purée de pomme de terre,
- les fruits cuits mixés,
- les légumes verts cuits mixés,
- le lait et les dérivés du lait.

5 – Surveillance de rigueur

- Surveillez le nombre et l'aspect de ses selles,
- prenez sa température au moins 2 fois par jour,
- en cas de diarrhée sévère, pesez votre enfant 2 fois par jour,
- notez s'il est victime de vomissements.

Site Internet : homéothérapie.free.fr

Le diabète

Le diabète correspond à un taux anormal de sucre dans le sang. Il est dû à une insuffisance ou une mauvaise utilisation de l'insuline. On distingue classiquement deux grands types de diabète :

- o **le diabète de type 1** : autrefois appelé insulino-dépendant (DID)
C'est lorsque le pancréas ne produit plus d'insuline (qui permet de réguler le taux de sucre). Ce diabète débute en général au cours de l'enfance ou de l'adolescence.
- o **le diabète de type 2** : autrefois appelé non insulino-dépendant (DNID).
C'est lorsque l'organisme devient résistant à l'insuline. Ce diabète apparaît principalement dans certains cas : lorsqu'il existe des diabétiques dans sa famille, après 40 ans, avec une alimentation trop riche, lorsqu'on est en surpoids ou en manque d'activité physique...

Les conséquences du diabète

Le diabète est en très nette augmentation en France et dans le monde. Il touche environ 2 300 000 personnes en France. Pas ou mal soigné, il peut engendrer de graves complications sur de nombreux organes (yeux, reins, cœur...) :

- o cécité,
- o insuffisance rénale,
- o infarctus,
- o accident vasculaire cérébral.

Diabète de type 2

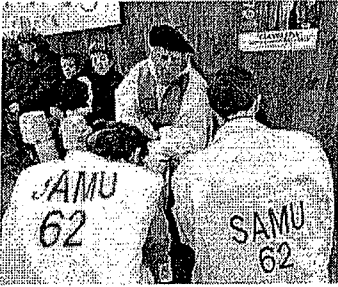
Il est important d'éviter l'apparition du diabète de type 2 en suivant ces conseils :

- o suivi médical régulier.
- o adopter une alimentation équilibrée, réduisez les graisses d'origine animale (beurre, crème fraîche, gras de la viande...), les aliments sucrés (gâteaux, bonbons, sodas...), ainsi que les boissons alcoolisées.
- o arrêter de fumer.
- o pratiquer une activité physique au moins trois fois par semaine.
- o surveiller son poids ou perdre quelques kilos s'il est excessif.

L'hémiplégie est un défaut de commande volontaire complète ou partielle affectant une moitié du corps à la suite d'une lésion des centres moteurs ou du faisceau pyramidal et dont les causes sont diverses (vasculaires, tumorales, infectieuses...). Les troubles de la commande volontaire touchent le membre supérieur, le membre inférieur et le tronc, du côté controlatéral à l'atteinte cérébrale ; la moitié de la face du côté homolatéral à l'atteinte. Ils sont associés à :

- Des troubles du tonus, les dystonies ;
- Des syncinésies ;
- Des troubles sensitifs et sensoriels ;
- Des troubles des fonctions supérieures : hémiparésie, anosognosie... ;
- Des troubles sphinctériens ;
- Des troubles végétatifs.

Le monoxyde de carbone fait ses premières victimes de l'hiver Invisible, inodore, mortel



Les médecins du Samu interviennent auprès du curé d'Angres, une ville proche de Lens. Plus de 80 fidèles ont été touchés, dont un grièvement.

Deux accidents se sont produits, dans le Bas-Rhin et dans le Pas-de-Calais. Plus de 200 personnes au total ont été intoxiquées. Un cas est jugé grave.

Il est à l'origine, chaque année en France, de plus de 4 000 cas d'intoxications. On ne le voit pas, on ne le sent pas. Gaz asphyxiant, le monoxyde de carbone est l'une des principales causes d'intoxication accidentelle en milieu domestique et la première cause de mortalité par intoxication en France. Cette triste réputation est revenue au cœur de l'actualité ce week-end : 139 personnes ont été intoxiquées au monoxyde de carbone dans la nuit de samedi à dimanche à la salle des fêtes de Kaltenhouse (Bas-Rhin), où se déroulait le bal annuel de l'association locale des joueurs de pétanque; et plus de 80 paroissiens ont été touchés, dont un grièvement, hier, lors d'une messe à l'église Saint-Cyr de la ville d'Angres (Pas-de-Calais), près de Lens.

En moins d'une heure

Grâce aux campagnes de prévention, le nombre de victimes de ce gaz a fortement diminué : de près de 300 morts à la fin des années 1970 à une centaine entre 2000 et 2006. En 2007, l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (Inpes) a enregistré 1 353 incidents d'intoxication qui ont impliqué 4 197 personnes, dont 2 752 ont été transportées aux urgences hospitalières.

Le monoxyde de carbone est le résultat d'une mauvaise combustion, quelle que soit la source d'énergie utilisée. Prenant la place de l'oxygène dans le sang, il peut être mortel en moins d'une heure.

Intoxication aiguë ou chronique

Il existe deux types d'intoxication, rappelle l'Inpes : « l'intoxication aiguë », rapide, qui entraîne des vertiges, une perte de connaissance, des troubles du comportement, voire le coma ou le décès, et « l'intoxication chronique », lente, dont les symptômes - maux de tête, nausées, confusion mentale, fatigue - peuvent ne pas se manifester immédiatement.

Installations défectueuses

Les accidents sont souvent liés aux phénomènes météorologiques (froid intense, brouillard, redoux) et sont dus la plupart du temps à des installations défectueuses ou à des négligences.

Les conseils à respecter

Chaque année, avec l'arrivée du froid, les autorités sanitaires renouvellent les conseils de prévention : bien ventiler et aérer le logement, même en hiver, ne pas obstruer les grilles de ventilation, faire entretenir les installations (chaudières, chauffe-eau, inserts de cheminée, poêles, conduits d'aération) par un professionnel qualifié, faire ramoner les conduits de cheminée, n'utiliser que brièvement les appareils mobiles de chauffage d'appoint fonctionnant au gaz ou au pétrole.

Article paru le : **9 novembre 2009**

Site Internet : www.lunion.presse.

Maltraitance des personnes âgées

Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre.

La **maltraitance des personnes âgées** est un ensemble de comportements ou d'attitudes, uniques ou répétées, concernant les personnes âgées dans le cadre d'une relation de confiance ou de dépendance et qui peut causer la détresse ou des blessures à ces personnes. La maltraitance peut être de type physique, moral, financier, sexuel ou plus simplement de la négligence.

Définition internationale

Le Conseil de l'Europe donne une définition de la maltraitance dès 1990 :

« Tout acte ou omission commis dans le cadre de la famille par un de ses membres, lequel porte atteinte à la vie, à l'intégrité corporelle ou psychique, ou à la liberté d'un autre membre de la famille ou qui compromet gravement le développement de sa personnalité et/ou nuit à sa sécurité financière. »

Selon la classification du Conseil de l'Europe 1992, on distingue :

- les violences physiques : coups, brûlures, ligotage, soins brusques sans information ou préparation, non-satisfaction des demandes pour des besoins physiologiques, violences sexuelles, meurtre dont euthanasie ;
- les violences psychiques ou morales : langage irrespectueux ou dévalorisant, absence de considération, chantages, abus d'autorité, comportements d'infantilisation, non-respect de l'intimité, injonctions paradoxales ;
- les violences matérielles et financières : vols, exigences de pourboire, escroqueries diverses, locaux inadaptés ;
- les violences médicales ou médicamenteuses : manque de soins de base, non-information sur les traitements ou les soins, abus de traitement sédatif ou neuroleptique, défaut de soins de rééducation, non-prise en compte de la douleur ;
- les négligences actives : toutes formes de sévices, abus, abandons, manquements pratiqués avec l'intention de nuire ;
- les négligences passives : relevant de l'ignorance, de l'inattention de l'entourage ;
- la privation ou la violation des droits : limitation de la liberté de la personne, privation de l'exercice des droits civiques, d'une pratique religieuse.

Les différentes situations

La maltraitance peut survenir aussi bien au domicile de la personne âgée qu'en institutions et émaner des professionnels comme de l'entourage. De plus, les victimes le plus souvent se taisent (sentiment de honte, peur de représailles éventuelles)¹. Il est donc aujourd'hui malaisé de quantifier réellement le problème.

La maltraitance au domicile

Dans le cadre de la maltraitance au domicile, les facteurs de risque d'apparition de la maltraitance sont liés :

- à la personne âgée (selon le degré de dépendance physique ou psychique, les états démentiels, la situation financière, ou encore l'isolement social) ;
- à la situation familiale au sein de laquelle la personne âgée évolue (alcoolisme, toxicomanie, problèmes financiers, fragilité psychologique, antécédents de violence familiale ou encore épuisement physique et nerveux des parents qui s'occupent de la personne âgée) ;
- à l'infrastructure du lieu de vie (locaux trop exigus ou non adaptés au degré de dépendance de la personne âgée, isolement géographique).

[.....]

Prévention et prise en charge

En France

Ce sont des associations non gouvernementales loi 1901 qui interviennent en France au profit des personnes âgées, des familles et des professionnels en matière d'information, de prévention et de lutte contre les maltraitances faites aux personnes âgées : la fédération ALMA (Allô Maltraitance des Personnes Âgées et/ou Handicapées), l'AFBAH (Association Française pour la Bienveillance des Aînés et/ou Handicapés), les petits frères des Pauvres.

Le gouvernement français a créé le 13 mars 2007 (décret n°2007-330) un *Comité national de vigilance et de lutte contre la maltraitance des personnes âgées et des adultes handicapés*.

Les instructions ministérielles n°DGAS/2A/2007/112 du 22 Mars 2007⁴ ont abouti à la mise en place d'un numéro d'appel national unique : le 3977, géré par la plateforme nationale AFBAH qui offre une écoute du lundi au vendredi de 9 h à 19 h et qui transmet les signalements en vue d'une gestion de proximité aux centres d'écoute départementaux gérés par le réseau ALMA France.