**Sujet de Baccalauréat professionnel**

**Épreuve ponctuelle de Prévention Santé Environnement**

**Sujet n°1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRILLE D’ÉVALUATION DES COMPÉTENCES** | | | |
| **Questions**  **Éléments de réponse** | **Compétences évaluées**  **C2** - Appliquer une méthode d’analyse dans une situation donnée  **C3** - Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec une mesure de prévention  **C4** - Proposer une solution pour résoudre un problème  **C5** - Argumenter un choix  **C6** - Communiquer à l’écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté | | |
| **Non traité (NT) : absence de réponse ou réponse totalement erronée** | | |
| **INSUFFISANT (I)** | **ACCEPTABLE (A)** | **MAITRISE (M)** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Partie 1** | **1.1** **Formuler** le problème posé dans la **situation n°1**.  L'impact de notre alimentation sur l'environnement, sur la planète. | | Un problème en lien uniquement l'environnement (planète). | Un problème évoquant uniquement l'impact de l'alimentation sans lien avec l'environnement. | Un problème montrant le lien entre l'alimentation et l'environnement (planète). |
| **1.2 Identifier** les éléments de **la situation n°1** en répondant aux questions.  **Qui ?** Les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les consommateurs.  **Où ?** En France.  **Quand ?** Actuellement.  **Comment ?**  - La production des aliments.  - La transformation des aliments.  - Le transport des aliments.  - Le stockage des aliments.  - Les choix alimentaires du consommateur.  **Pourquoi ?**  - Émission d'1/4 des gaz à effet de serre.  - Pollution de l'air.  - Réchauffement de la planète.  - Dégradation des sols.  - Dégradation des réserves d'eau. | | 1 à 4 réponses exactes sur l'ensemble des questions. | 1 réponse exacte pour les questions « Qui ? », « Où ? », « Quand ? » et 2 réponses exactes pour les questions « Comment ? » et « Pourquoi ? ». | 1 réponse exacte pour les questions « Qui ? », « Où ? », « Quand ? » et au moins 3 réponses exactes pour les questions « Comment ? » et « Pourquoi ? ». |
| **1.3 Expliquer**, en vous aidant des **documents 1, 2 et 3**, ce qui peut justifier les différences d'émissions de CO2 pour ces deux menus en apparence similaires.  - L'eau minérale nécessite être stockée dans une bouteille qui a besoin de matières premières pour sa fabrication. Cet emballage va ensuite générer des déchets ;  - le bœuf est un aliment qui a une empreinte carbone plus élevée que le poulet ;  - les haricots verts surgelés nécessitent de l'énergie pour leur stockage, leur transport et des matières premières pour produire leurs emballages qui vont ensuite générer des déchets ;  - 1/4 d'ananas venu par avion génère plus de CO2 que son transport par bateau. | | Une explication exacte pour 1 aliment du menu B en comparaison du menu A. | Une explication exacte pour 2 à 3 aliments du menu B en comparaison du menu A. | Une explication exacte pour les 4 aliments du menu B (eau minérale, bœuf, haricots verts surgelés, ananas) en comparaison du menu A. |
| **1.4** À partir du **document 4, expliquer** le principe de l'effet de serre amplifié, entre autres, par l'alimentation des êtres humains.  L’effet de serre est un phénomène naturel qui permet la vie sur Terre. En effet, plusieurs gaz (dits gaz à effet de serre : GES) forment une « barrière » autour de la surface du globe permettant de retenir la chaleur du Soleil renvoyée par la Terre et ainsi d'avoir une température moyenne de +15°C à sa surface. Les activités humaines, dont la production et la consommation d'aliments, participent à l'émission de gaz à effet de serre (CO2), qui piègent davantage la chaleur sur Terre, ce qui participe au réchauffement climatique. | | Une explication de l'effet de serre sans évoquer l'alimentation. | La production de gaz à effet de serre par l'alimentation avec l'impact sur le réchauffement climatique. | Une explication complète du phénomène naturel de l'effet de serre amplifié par l'alimentation. |
| **1.5.1 Proposer** cinq mesures de prévention individuelle. | |  |  | | --- | --- | | Faire ses courses à proximité. | Pour limiter la pollution liée au transport. | | Acheter des fruits et légumes de saison produits localement. | Pour éviter la consommation de fruits et de légumes produits sous serres chauffées et limiter la pollution liée à leur transport. | | Éviter les produits avec de multiples emballages. | Pour réduire les déchets qui nécessitent des matières premières et de l'énergie lors de leur production et de leur recyclage. | | Cuisiner les restes. | Pour éviter le gaspillage des ressources utilisées pour produire les aliments (eau, terre agricole). | | Limiter la consommation de viande rouge. | Pour réduire l'émission de gaz à effet de serre liée à leur production. | | 1 à 2 mesures de prévention individuelles adaptées. | 3 à 4 mesures de prévention individuelles adaptées. | 5 mesures de prévention individuelles adaptées. |
| **1.5.2 Argumenter** chacune des mesures proposées. | 1 argumentation en lien avec les mesures proposées. | 3 à 4 argumentations en lien avec les mesures proposées. | 5 argumentations en lien avec les mesures proposées. |
| **1.6 Indiquer** et **justifier** les précautions à prendre pour maintenir la qualité microbiologique des cuisses de poulet jusqu'à leur consommation en vous aidant du **document 5**.  Pour maintenir la qualité microbiologique des cuisses de poulet jusqu'à leur consommation, il est nécessaire de les :  - conserver entre 0°C et + 4°C pour ralentir la prolifération des micro-organismes ;  - consommer jusqu'au 5/04/2021, date à partir de laquelle le produit sera supposé avoir atteint le seuil critique de présence de micro-organismes. | | Indication de la température de conservation et de la date limite de consommation sans les justifications. | Indication de la température de conservation et de la date limite de consommation et d'une justification. | Indication de la température de conservation et de la date limite de consommation et des justifications. |
| **Partie 2** | **2.1** À partir de la **situation n°2** pour le secteur de la coiffure, **préciser** :  - la cause principale à l'origine des accidents du travail :  la cause principale à l'origine des accidents du travail est l'utilisation d'outils qui représentent 40 % ;  - la première cause des maladies professionnelles :  les troubles musculo-squelettiques qui représentent 80 % des MP ;  - la localisation principale des TMS :  les poignets, les mains et les doigts qui représentent 47 % des TMS ;  - les situations qui peuvent être à l'origine des TMS du poignet :  - les postures contraignantes ou inadaptées ;  - les mouvements répétitifs. | | 1 à 2 réponses exactes. | 3 à 4 réponses exactes. | 5 réponses exactes. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Partie 2** | **2.2** À l’aide du **document A** du dossier ressource, **caractériser** un TMS en indiquant trois signes physiques qui peuvent alerter sur cette atteinte à la santé.  - Engourdissements.  - Picotements.  - Gênes fonctionnelles | 1 réponse exacte. | 2 réponses exactes. | 3 réponses exactes. |
| **2.3 Répertorier** les différentes composantes de la **situation de travail n°3** de Léa en renseignant le schéma de compréhension de la situation de travail.  DÉTERMINANTS OPÉRATEUR : Léa - 30 ans - 1,50 m - Coiffeuse spécialisée dans les techniques de coupe - 12 ans d'ancienneté  TRAVAIL PRÉSCRIT : Réaliser les coupes et les brushings  TÂCHES RÉLLES : Coupe les cheveux - Sèche les cheveux  EFFETS SUR L’OPÉRATEUR : Douleurs aux poignets - Douleur à l'épaule - Jambes lourdes - Motivée par son métier  EFFETS SUR L’ENTREPRISE : Arrêt maladie, absence de la salariée (Léa) - Baisse du chiffre d'affaires | 1 à 6 éléments de réponse. | 7 à 10 éléments de réponse dont obligatoirement les tâches réelles et le travail prescrit intégralement renseignés. | 11 à 14 éléments de réponse dont obligatoirement les tâches réelles et le travail prescrit intégralement renseignés. |
| **2.4 Mettre en évidence** la relation entre l’effet « douleurs aux poignets » et les facteurs de cause en traçant sur le schéma de compréhension de la situation de travail de Léa les liens de causalité qui existent entre cet effet et les déterminants *via* le travail réel.  EFFET OPÉRATEUR : Douleurs aux poignets  TÂCHES RÉELLES : Sèche les cheveux - coupe les cheveux  ACTIVITÉS RÉELLES : Torsion des poignets - rotation poignet  TRAVAIL PRESCRIT : Réaliser des coupes et les brushings  DÉTERMINANTS ENTREPRISE : Ciseaux, sèche-cheveux, brosse, fauteuil coupe non réglable  DÉTERMINANTS OPÉRATEUR : 12 ans d'ancienneté au poste - coiffeuse spécialisée dans les techniques de coupe | Seuls liens pertinents avec la tache réelle et le travail prescrit et un lien avec 1 déterminant entreprise et un lien avec 1 déterminant opérateur. | Obligatoirement liens de causalité suivants : les tâches réelles (coupe les cheveux - sèche les cheveux) + travail prescrit (réaliser les coupes et les brushing) + 2 déterminants entreprise parmi (brosse à cheveux - sèche-cheveux - fauteuils de coupe non réglable - ciseaux) + 1 déterminant opérateur parmi (12 ans ancienneté + coiffeuse spécialisée dans les techniques de coupe). | Obligatoirement liens de causalité suivants : les tâches réelles (coupe les cheveux - sèche les cheveux) + activités réelles (torsion poignet + rotation poignet) + travail prescrit (réaliser les coupes et les brushing) + les 4 déterminants entreprise (brosse à cheveux - sèche-cheveux - fauteuils de coupe non réglable - ciseaux) + les 2 déterminants opérateur (12 ans ancienneté + coiffeuse spécialisée dans les techniques de coupe). |
| **2.5.1 Justifier** la reconnaissance de la tendinite du poignet de Léa comme maladie professionnelle.  - Léa est salariée déclarée.  - La tendinite est désignée dans le tableau n°57.  - Le délai de prise en charge de 7 jours est respecté.  - Les mouvements répétitifs liés à son travail sont inscrits dans la liste des travaux susceptibles de provoquer cette maladie. | Une justification de reconnaissance par 1 critère de reconnaissance. | Une justification de reconnaissance par 2 à 3 critères de reconnaissance. | Une justification de reconnaissance par 4 critères de reconnaissance. |
| **2.5.2 Déduire** les caractéristiques d'une maladie professionnelle.  C'est une maladie liée à l'exposition prolongée à un risque dans le cadre de l'activité professionnelle. |  | Notion d'activité professionnelle uniquement évoquée ou de risque. | Notions d'exposition prolongée à un risque et d'activité professionnelle. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Partie 2** | **2.6.1 Proposer** des mesures de prévention relatives à l'effet « douleurs aux poignets » de Léa  . | |  |  | | --- | --- | | Rotation des personnels sur le poste de coupe brushing. | La rotation permet de diminuer l'exposition aux facteurs de risque lié au poste de coupe brushing. | | Achat d'un sèche-cheveux moins lourd. | Un sèche-cheveux moins lourd réduira les efforts. | | Achat de fauteuils de coupe réglables en hauteur et sur pivot. | Le réglage en hauteur permettra d'adapter la hauteur des fauteuils de coupe en fonction de la taille du coiffeur. | | Mise en place de temps de pause suffisant. | Les temps de pause permettent à l’organisme de récupérer. | | Formation aux gestes de coupe et de brushing. | La formation permettra d'acquérir les bons gestes afin de réduire les douleurs aux épaules. | | 1 mesure de prévention adaptée pour 1 seul niveau de prévention. | 2 mesures de prévention adaptées pour deux niveaux différents de prévention. | 3 mesures de prévention adaptées dont 1 mesure de prévention pour chaque niveau de prévention. |
| **2.6.2 Argumenter** le choix de chaque mesure proposée en renseignant le tableau | Une justification pour au moins une mesure. | Une justification de chaque mesure proposée pour les 2 niveaux de prévention. | Une justification de chaque mesure proposée pour les 3 niveaux de prévention. |
| Toutes les questions (C6) | | | Lecture incompréhensible  Des phrases qui n'ont pas de sens. | Lecture difficile  Beaucoup de fautes d’orthographe et de syntaxe mais les informations données ont du sens. | Lecture facile  Phrases et groupes de mots avec du sens  Vocabulaire adapté  Orthographe globalement correcte. |