Les six compétences opérationnelles à examiner sont définies par la professionnelle / le professionnel responsable :

* En font partie deux compétences tirées de chacun des domaines de compétences opérationnelles 1 et 2:
  + Collaborer et apporter son soutien dans le cadre des soins de santé et des soins corporels (1.1–1.6)
  + Encadrer et accompagner les client-e-s dans la vie quotidienne (2.1–2.7)
* Une compétence tirée de chacun des domaines de compétences opérationnelles 3 et 5:
  + Apporter son assistance dans les activités d’entretien (3.1–3.4)
  + Participer aux tâches d’administration, de logistique et d’organisation du travail (5.1–5.4)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Domaines de compétences** | | **compétences opérationnelles concrètes** | | |
| 1 | Collaborer et apporter son soutien dans le cadre des soins de santé et des soins corporels   * choisir 2 compétences opérationnelles |  | 1.1 | Aide les client-e-s à s’habiller et à se déshabiller. |
|  | 1.2 | Aide les client-e-s dans leur fonction d’élimination. |
|  | 1.3 | Soutient les client-e-s pour les soins corporels. |
|  | 1.4 | Soutient les client-e-s dans l’application des mesures prophylactiques. |
|  | 1.5 | Soutient la mobilisation, le positionnement et les transferts des client-e-s. |
|  | 1.6 | Mesure le poids et la taille et contrôle les signes vitaux. |
| 2 | Encadrer et accompagner les client-e-s dans la vie quotidienne   * choisir 2 compétences opérationnelles |  | 2.1 | Participe à la mise en œuvre de la structure journalière des client-e-s. |
|  | 2.2 | Participe à l’animation auprès des client-e-s. |
|  | 2.3 | Accompagne les client-e-s lors des déplacements pour des consultations. |
|  | 2.4 | Aide les client-e-s à manger et à boire. |
|  | 2.5 | Prépare le petit-déjeuner et les collations pour les client-e-s et avec leur participation. |
|  | 2.6 | Est centré-e sur la personne dans la relation et est à l’écoute dans la situation présente. |
|  | 2.7 | Soutient les client-e-s par des mesures préparant au repos et au coucher. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Domaines de compétences** | | **compétences opérationnelles concrètes** | | |
| 3 | Apporter son assistance dans les activités d’entretien  ⇨ choisir 1 compétence opérationnelle |  | 3.1 | S’occupe de la salle à manger avant et après le repas. |
|  | 3.2 | Aide les client-e-s dans à l’entretien du lieu de vie et les soins aux plantes et aux animaux. |
|  | 3.3 | Aide les client-e-s pour les achats courants. |
|  | 3.4 | Aide les client-e-s dans l’entretien du linge. |
| 5 | Participer aux tâches d’administration, de logistique et d’organisation du travail  ⇨ choisir 1 compétence opérationnelle |  | 5.1 | Accomplit des tâches administratives simples en se servant notamment d’outils informatiques. |
|  | 5.2 | Recueille l’information et la transmet. |
|  | 5.3 | Nettoie le mobilier et les appareils et s’assure que ces derniers sont en état de marche. |
|  | 5.4 | Participe à la gestion du matériel. |

Signatures :

Date de l’entretien avant le TPI:

Professionnelle/professionnel responsable: candidate/candidat:

Date et signature cheffe-experte/chef-expert: