|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Domaines de compétences et compétences opérationnelles concrètes | Critères d’évaluation selon le plan de formation (aptitudes, attitudes, spécificités dans l’entreprise) | Remarques | Points possibles | Points obtenus |
| Apporter son assistance dans les activités d’entretien |  |  |  |  |
| *Compétence opérationnelle 3.1**S’occupe de la salle à manger avant et après le repas.**Y compris compétences* *opérationnelles*4.1 à 4.3 et 6.1 | **Aptitudes*** Fait les préparatifs et les rangements
* Gère le matériel en économisant les ressources
* Tient compte des ressources des client-e-s et y fait appel

**Attitudes*** Est attentif-ve
* A une relation valorisante avec les client-e-s
* Favorise l’autonomie et l’autodétermination des client-e-s
* Tient compte des habitudes des client-e-s en matière d’alimentation et de boissons
* Montre des égards face à des handicaps physiques, mentaux ou psychiques

**Particularités dans l’établissement** |  | 30 |  |

Signatures:

Entretien avant le TPI:

Professionnelle / professionnel responsable: Candidate / candidat:

Evaluation du TPI:

Professionnelle / professionnel responsable: Experte / expert 1: