|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Encadrer et accompagner les client-e-s dans la vie quotidienne |  |  |  |  |
| *Compétence opérationnelle 2.4**Aide les client-e-s à manger et à boire.**Y compris compétences* *opérationnelles*4.1 à 4.3 et 6.1 | **Aptitudes*** Applique les consignes en matière d’administration de médicaments
* Se rend compte de l’importance d’un repas pris en commun et des rituels
* Favorise l’autonomie des client-e-s
* Respecte les habitudes des client-e-s en matière d’alimentation et de boissons
* Identifie les besoins des client-e-s et y répond
* Observe la manière de manger et de boire et transmet ses observations
* Tient le bilan des boissons et en transmet les résultats
* Se rend compte de l’importance d’une ambiance détendue

**Attitudes*** A du tact
* Est fiable
* Travaille avec précision
* Respecte les cultures et les religions
* Est attentif-ve

**Particularités dans l’établissement** |  | 30 |  |
| 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 |
| Encadrer et accompagner les client-e-s dans la vie quotidienne |  |  |  |  |
| *Compétence opérationnelle 2.4**Aide les client-e-s à manger et à boire.**Y compris compétences* *opérationnelles*4.1 à 4.3 et 6.1 | **Suite aptitudes, attitudes et particularités dans l’établissement.** |  |  |  |
| Total des points | 30 |  |

Signatures:

Evaluation du TPI:

Professionnelle / professionnel responsable: Experte / expert 1: