Nom / prénom:       Numéro de candidate / candidat :

Entreprise :

Signatures :

**Entretien précédant le TPI :**

Professionnel-le responsable : Candidate / candidat :

**Compétence opérationnelle 3.1 : *S'occupe de la salle à manger avant et après le repas.***

**A)** **Préparation et finalisation de la tâche**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points |
| Se procure toutes les informations nécessaires pour l’exécution de la tâche | 0 - 1 |  |  |
| Prépare tout le matériel nécessaire de façon exhaustive par rapport au déroulement de la tâche | 0 - 1 |  |  |
| Range la place de travail conformément aux lignes directrices de l’institutionNettoie ou élimine le matériel dans les règles de l'art | 0 - 1 | *Indication pour la correction : si aucun matériel n’est utilisé, seul le rangement est évalué.* |  |
| Rend compte de l’exécution de la tâche à la personne responsable | 0 - 1 |  |  |
| **Nombre maximal de points** | **4** | **Nombre de points obtenus sous A** |  |

Attribution de points (pas de demi-points) :

0 = non rempli / partiellement rempli

1 = pleinement rempli

Nom / prénom: Numéro de candidate / candidat :

Entreprise :

**B 1) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (aptitudes)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points |
| Fait les préparatifs et les rangements | 0 - 3 |  |  |
| Gère le matériel en économisant les ressources | 0 - 3 |  |  |
| Tient compte des ressources des clientes et clients et y fait appel | 0 - 3 |  |  |
| **Nombre maximal de points** | **9** | **Nombre de points obtenus sous B1** |  |

|  |
| --- |
| Attribution de points (pas de demi-points) : |
| 3 | = | complètement acquis, répond au critère, supérieure à la moyenne |
| 2 | = | répond au critère mais comporte des petites erreurs |
| 1 | = | partiellement réalisé, pas de rendement constant |
| 0 | = | performances insuffisantes |

**AUCUNE** aptitude ne peut être laissée de côté

Nom / prénom: Numéro de candidate / candidat :

Entreprise :

**B 2) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (attitudes)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points |
| Est attentif-ve | 0 - 3 |  |  |
| A une relation valorisante avec les clientes et clients  | 0 - 3 |  |  |
| Favorise l’autonomie et l’autodétermination des clientes et clients  | 0 - 3 |  |  |
| Tient compte des habitudes des clientes et clients en matière d’alimentation et de boissons | 0 - 3 |  |  |
| Montre des égards face à des handicaps physiques, mentaux ou psychiques | 0 - 3 |  |  |
| **Nombre maximal de points** | **15** | **Nombre de points obtenus sous B2** |  |

|  |
| --- |
| Attribution de points (pas de demi-points) : |
| 3 | = | complètement acquis, répond au critère, supérieure à la moyenne |
| 2 | = | répond au critère mais comporte des petites erreurs |
| 1 | = | partiellement réalisé, pas de rendement constant |
| 0 | = | performances insuffisantes |

**C) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (critères de qualité pertinents)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points |
| L’organisation du travail est planifiée avec logique | 0 - 3 |  |  |
| Le matériel est utilisé de manière économique selon les directives de l’institution | 0 - 3 |  |  |
| Le confort de la cliente/du client est assuré en tout temps  | 0 - 3 |  |  |
| La sécurité de la cliente/du client est assurée en tout temps | 0 - 3 |  |  |
| **Nombre maximal de points** | **12** | **Nombre de points obtenus sous C** |  |

|  |
| --- |
| Attribution de points (pas de demi-points) : |
| 3 | = | complètement acquis, répond au critère, supérieure à la moyenne |
| 2 | = | répond au critère mais comporte des petites erreurs |
| 1 | = | partiellement réalisé, pas de rendement constant |
| 0 | = | performances insuffisantes |

Nom / prénom: Numéro de candidate / candidat :

Entreprise :

**D) Calcul de l’ensemble des points**

Reportez les points obtenus (sans décimales) dans le tableau ci-après :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nb max. pts | Points obtenus | Facteur | Total |
| 1. **Préparation et finalisation de la tâche**
 | **4** |  | $×$0,5 |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **B 1) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (aptitudes)** | **9** |  | $×$1 |  |
| **B 2) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (attitudes)** | **15** |  |

$$Domaine B: Total =\frac{18}{(Max. points B1+B2)}\*(points obtenus B1+B2) $$

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **C) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (critères de qualité pertinents)** | **12** |  | $×$1 |  |

$$Domaine C: Total situation=\frac{10}{12 }\*(points obtenus sous C ) $$

|  |  |
| --- | --- |
| **Total de points :** |  |
| **Protection de l’intégrité et de la sécurité de la cliente/du client et de son environnement, éventuelle déduction de points (-9 points)** | Motivation : |  |
| **Total situation (30 points au maximum)** |  |

Signatures :

**Date de l’évaluation :**

Professionnel-le responsable : Experte / Expert 1 :