4.1 Grille d'évaluation

Domaines de compétences et compétences	Critères d'évaluation selon le plan de formation (aptitudes, attitudes, particularités dans l'institution)	Observations
Compétence opérationnelle E.4 Maintien de la santé, promotion de la santé et hygiène *Informer et accompagner les clientes et clients en matière d'alimentation.* *Y compris compétences* *A.1 Agir en tant que professionnel-le et membre de l'équipe.* *A.2 Etablir des relations avec les clientes et clients et leur entourage tout en gardant la distance professionnelle nécessaire.* *A.3 Agir selon ses observations et de manière conforme à la situation.* *A.4 Agir en fonction de la situation et en tenant compte des habitudes spécifiques à l'âge, à la culture et à la religion des clientes et clients.* *A.5 Participer à l'assurance de la qualité.* *E.1 Se conformer aux prescriptions en matière de sécurité du travail et appliquer les mesures d'hygiène.* *E.3 Stimuler les ressources des clientes et clients de manière appropriée.*	**Aptitudes** ▶ Observe le comportement alimentaire des clientes et clients ▶ Soutient les clientes et clients pour les questions alimentaires ▶ Conseille les clientes et clients dans le choix des menus ▶ Respecte les habitudes alimentaires des clientes et clients ainsi que les prescriptions ou recommandations ▶ Cherche le soutien d'autres groupes professionnels du secteur de la santé **Attitudes** ▶ Respecte les demandes et besoins des clientes et clients ▶ Montre de l'estime à l'égard des clientes et clients ▶ Respecte les différences liées à la culture, à la spiritualité, à la génération et au genre des clientes et clients	**Préparation** **Exécution** **Finalisation**