Signatures:

**Entretien précédant le TPI :**

Supérieur/e hiérarchique : Candidate / candidat :

**Compétence opérationnelle B5 : *Soutenir les clientes et clients pour leur alimentation***

**1. Préparation et finalisation de la tâche**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points |
| 1. Se procure toutes les informations nécessaires pour l’exécution de la tâche
 | 0 - 1 |  |  |
| 1. Prépare tout le matériel nécessaire de façon exhaustive et aménage la place de travail de façon ergonomique par rapport au déroulement de la tâche
 | 0 - 1 |  |  |
| 1. Range la place de travail conformément aux lignes directrices de l’institution
 | 0 - 1 |  |  |
| 1. Nettoie ou élimine le matériel dans les règles de l'art
 | 0 - 1 |  |  |
| **Nombre maximal de points** | **4** | **Nombre de points obtenus 1** |  |

Attribution de points (pas de demi-points) :

0 = non réalisé / partiellement réalisé

1 = entièrement réalisé

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points |
| 1. Respecte les habitudes des clientes et clients en matière de nourriture et de boisson
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Evalue le comportement alimentaire et l’état nutritionnel des clientes et clients
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Etablit un protocole d’hydratation
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Instruit et soutient les clientes et clients pour manger et boire
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Observe la mastication et la déglutition et met en œuvre les mesures de soutien nécessaires
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Met à disposition des moyens auxiliaires pour manger et boire
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. S’assure que la consistance du régime chez les clientes et clients ayant des troubles de la déglutition soit adaptée et connaît les gestes immédiats en cas d’étouffement
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Met en place un environnement qui suscite l’appétit
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Tient compte du vécu des clientes et clients dans ses activités
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Sollicite au besoin l’aide de spécialistes
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Assure la prophylaxie de la déshydratation
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Informe les clientes et clients de manière claire et compréhensible sur ses interventions
 | 0 - 3 |  |  |
| **Nombre maximal de points** |  | **Nombre de points obtenus 2.1** |  |

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 |

Un maximum de **TROIS** critères d’évaluation (aptitudes ou attitudes) peuvent être supprimés au total.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points |
| 1. Respecte les demandes et besoins des clientes et clients en relation avec la prise de nourriture
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Fait preuve d’empathie et de tact à l’égard des clientes et clients
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Respecte les comportements des clientes et clients en matière d’alimentation et prodigue des conseils dans les limites de ses compétences
 | 0 - 3 |  |  |
| **Nombre maximal de points** |  | **Nombre de points obtenus 2.2** |  |

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 |

Un maximum de **TROIS** critères d’évaluation (aptitudes ou attitudes) peuvent être supprimés au total.

**3. Mise en œuvre des critères de soins (critères d’économie, d’efficacité, de confort et de sécurité)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points  |
| 1. L’organisation du travail est planifiée avec logique
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Le matériel est utilisé de manière économique selon les directives de l’institution.
 | 0-3 |  |  |
| 1. L’efficacité des soins dispensés est vérifiée.
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Le confort de la cliente/du client est assuré en tout temps.
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. La sécurité de la cliente/du client est assurée en tout temps.
 | 0 - 3 |  |  |
| **Nombre maximal de points** | **15** | **Nombre de points obtenus 3**  |  |

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 |

**Calcul du total 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 |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. **Mise en œuvre des compétences**

**opérationnelles dans la situation (aptitudes)** |  |  | $×$1 |  |
| **2.2 Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (attitudes)** |  |  |

$$Partie 2: Total =\frac{18}{(Nb. max. points 2.1+2.2)}\*(points obtenus 2.1+2.2) $$

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. Mise en œuvre des critères de soins (économie, efficacité, confort, sécurité)** | **15** |  | x1 |  |

$$Partie 3: Total Situation=\frac{10}{15 }\*\left(points obtenus 3 \right) $$

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre des Points obtenus :** |  |
| **4. Protection de l'intégrité personnelle et de la sécurité des clients et de l’entourage, déduction éventuelle de points (-9 points)** | Justification |  |
| **Total situation (30 points au maximum)** |  |

Signatures :

**Date de l’évaluation :**

Supérieur/e hiérarchique : Experte / Expert 1 :