Signatures:

**Entretien précédant le TPI :**

Supérieur/e hiérarchique : Candidate / candidat :

**Compétence opérationnelle E4 : *Informer et accompagner les clientes et clients en matière d’alimentation***

**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 et aménage la place de travail de façon ergonomique par rapport au déroulement de la tâche | 0 - 1 |  |  |
| Range la place de travail conformément aux lignes directrices de l’institution | 0 - 1 |  |  |
| Nettoie ou élimine le matériel dans les règles de l'art | 0 - 1 |  |  |
| **Nombre maximal de points** | **4** | **Nombre de points obtenus A** |  |

Attribution de points (pas de demi-points) :

0 = non réalisé / partiellement réalisé

1 = entièrement réalisé

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères d’évaluation | Nb max. pts | Justification | Points |
| 1. Observe le comportement alimentaire des clientes et clients
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Soutient les clientes et clients pour les questions alimentaires
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Conseille les clientes et clients dans le choix des menus
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Respecte les habitudes alimentaires des clientes et clients ainsi que les prescriptions ou recommandations
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Cherche le soutien d’autres groupes professionnels du secteur de la santé
 | 0 - 3 |  |  |
| **Nombre maximal de points** |  | **Nombre de points obtenus 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 |

**DEUX** aptitudes au maximum peuvent être laissées de côté.

**B 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
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Montre de l’estime à l’égard des clientes et clients
 | 0 - 3 |  |  |
| 1. Respecte les différences liées à la culture, à la spiritualité, à la génération et au genre des clientes et clients
 | 0 - 3 |  |  |
| **Nombre maximal de points** | **9** | **Nombre de points obtenus 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 critères de soins (critères d’économie, d’efficacité, de confort et de sécurité)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |
| L’efficacité des soins dispensés est vérifiée. | 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 :** | **15** | **Nombre de points obtenus 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 |

**D) 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 |   |

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

$$Partie B: Total =\frac{18}{(Nb. max. points B1+B2)}\*(points obtenus B1+B2) $$

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **C) Mise en œuvre des critères de soins (économie, efficacité, confort, sécurité)** | **15** |  | X1 |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre des Points obtenus :** |  |
| **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 :