

Nom / prénom : _____

Numéro de candidate / candidat : _____

Etablissement : _____

Entretien précédant le TPI :

Supérieur/e hiérarchique : _____

Candidate / candidat : _____

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

1. Préparation et finalisation de la tâche

| Critères d'évaluation | Points max | Justification | Points |
|---|------------|---------------------------------|----------|
| 1. Se procure toutes les informations nécessaires pour l'exécution de la tâche | 0 - 1 | | |
| 2. 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 | | |
| 3. Range la place de travail conformément aux lignes directrices de l'institution | 0 - 1 | | |
| 4. 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 | Points max | Justification | Points |
|---|------------|-------------------------------------|--------|
| 1. Observe le comportement alimentaire des clientes et clients | 0 - 3 | | |
| 2. Soutient les clientes et clients pour les questions alimentaires | 0 - 3 | | |
| 3. Conseille les clientes et clients dans le choix des menus | 0 - 3 | | |
| 4. Respecte les habitudes alimentaires des clientes et clients ainsi que les prescriptions ou recommandations | 0 - 3 | | |
| 5. Cherche le soutien d'autres groupes professionnels du secteur de la santé | 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 **DEUX** critères d'évaluation (aptitudes ou attitudes) peuvent être supprimés au total.

Noter la justification et laisser la cellule correspondante vide.

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

| Critères d'évaluation | Points max | Justification | Points |
|--|------------|-------------------------------------|--------|
| 1. Respecte les demandes et besoins des clientes et clients | 0 - 3 | | |
| 2. Montre de l'estime à l'égard des clientes et clients | 0 - 3 | | |
| 3. 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 | | 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 **DEUX** critères d'évaluation (aptitudes ou attitudes) peuvent être supprimés au total.

Noter la justification et laisser la cellule correspondante vide.

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

| Critères d'évaluation | Points max | Justification | Points |
|--|------------|---------------------------------|----------|
| 1. L'organisation du travail est planifiée avec logique | 0 - 3 | | |
| 2. Le matériel est utilisé de manière économique selon les directives de l'institution | 0-3 | | |
| 3. L'efficacité des soins dispensés est vérifiée | 0 - 3 | | |
| 4. Le confort de la cliente/du client est assuré en tout temps | 0 - 3 | | |
| 5. 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

Les points reportés sont indiqués sans décimales

1. Préparation et finalisation de la tâche

| | | |
|----------------------|----------------------|--|
| Nb maximal de points | 4 | |
| Points obtenus 1 | <input type="text"/> | |

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

| | | |
|----------------------|----------------------|--|
| Nb maximal de points | <input type="text"/> | |
| Points obtenus 2.1 | <input type="text"/> | |

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

| | | |
|----------------------|----------------------|--|
| Nb maximal de points | <input type="text"/> | |
| Points obtenus 2.2 | <input type="text"/> | |

3. Mise en œuvre des critères de soins

| | | |
|----------------------|----------------------|--|
| Nb maximal de points | 15 | |
| Points obtenus 3 | <input type="text"/> | |

4. Protection de l'intégrité personnelle et de la sécurité des clients et de l'entourage, déduction éventuelle de points (- 9 points)

| | | |
|-----------------------|----------------------|--|
| Déduction | 9 | Justification: |
| Déductions effectuées | <input type="text"/> | Mettre le total de points en valeur positive |

| | | |
|-------------------|--|---|
| Total Partie 1 | | $Points\ obtenus\ 1 \times 0.5$ |
| Total Partie 2 | | $\frac{18}{Pts\ max.\ 2.1 + 2.2} \times (Points\ obtenus\ 2.1 + 2.2)$ |
| Total Partie 3 | | $\frac{10}{15} \times (Points\ obtenus\ 3)$ |
| Total 4 Déduction | | |

Total Situation (max. 30 pts)

Date de l'évaluation : _____

Supérieur/e hiérarchique: _____

Expert/e 1: _____