

Nom / prénom : _____

Numéro de candidate / candidat : _____

Etablissement : _____

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	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. Respecte les habitudes des clientes et clients en matière de nourriture et de boisson	0 - 3		
2. Evalue le comportement alimentaire et l'état nutritionnel des clientes et clients	0 - 3		
3. Etablit un protocole d'hydratation	0 - 3		
4. Instruit et soutient les clientes et clients pour manger et boire	0 - 3		
5. Observe la mastication et la déglutition et met en œuvre les mesures de soutien nécessaires	0 - 3		
6. Met à disposition des moyens auxiliaires pour manger et boire	0 - 3		
7. 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		
8. Met en place un environnement qui suscite l'appétit	0 - 3		
Report: nombre maximal de points		Report: nombre de points obtenus 2.1	

Critères d'évaluation	Points max	Justification	Points
Report: nombre maximal de points		Report: nombre de points obtenus 2.1	
9. Tient compte du vécu des clientes et clients dans ses activités	0 - 3		
10. Sollicite au besoin l'aide de spécialistes	0 - 3		
11. Assure la prophylaxie de la déshydratation	0 - 3		
12. 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.

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 en relation avec la prise de nourriture	0 - 3		
2. Fait preuve d'empathie et de tact à l'égard des clientes et clients	0 - 3		
3. 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.

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		

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

Nb maximal de points		
Points obtenus 2.1		

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

Nb maximal de points		
Points obtenus 2.2		

3. Mise en œuvre des critères de soins

Nb maximal de points	15	
Points obtenus 3		

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		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: _____