

Procédure de qualification Assistante / Assistant en soins et santé communautaire CFC
Travail pratique individuel (TPI)
Grille d'évaluation et d'appréciation TPI

2027

Nom / prénom : _____ Numéro de candidate / candidat : _____

Etablissement : _____

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 Consulte le dossier de soins Pose des questions et s'informe si quelque chose n'est pas clair	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

Procédure de qualification Assistante / Assistant en soins et santé communautaire CFC
Travail pratique individuel (TPI)
Grille d'évaluation et d'appréciation TPI

2027

Nom / prénom : _____ Numéro de candidate / candidat : _____

Etablissement : _____

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 En mangeant et en buvant Préférences alimentaires du client Allergies et intolérances Prescriptions alimentaires et religion Lien avec la biographie du client	0 - 3		
2. Évalue le comportement alimentaire et l'état nutritionnel des clientes et clients Connaît les diagnostics médicaux et infirmiers en lien Se renseigne sur la biographie Questions concrètes posées au client ou à ses proches Observe l'état général du client (état de la peau, déshydratation, malnutrition, etc.) Si nécessaire, tenir un journal de bord Utilisation des moyens auxiliaires afin de stimuler les ressources du client (prothèses, verres, aides alimentaires, etc.)	0 - 3		
3. Établit un protocole d'hydratation Selon les directives de l'établissement	0 - 3		
4. Instruit et soutient les clientes et clients pour manger et boire Consignes claires, adaptées à la situation (Communique de manière claire, compréhensible, centrée sur le client) Accompagne le client selon la situation, les usages et ses ressources Crée une atmosphère agréable, appétissante, et propice au calme	0 - 3		
5. Observe la mastication et la déglutition et met en œuvre les mesures de soutien nécessaires Vérifie l'alimentation, l'ajuste en fonction de l'état général du client Positionnement à table, vérifie si la prothèse est fixée adéquatement	0 - 3		
6. Met à disposition des moyens auxiliaires pour manger et boire Utilisation adéquate selon la situation (ex : set de table antidérapant, bord d'assiette, manche de fourchette/couteau, gobelet à bec, pipette, etc..)	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 Vérifie la consistance, épaissit la boisson si nécessaire Laisse le client tousser Arrête de lui donner à manger si nécessaire Alerte selon les directives	0 - 3		

Procédure de qualification Assistante / Assistant en soins et santé communautaire CFC
Travail pratique individuel (TPI)
Grille d'évaluation et d'appréciation TPI

2027

Nom / prénom : _____ Numéro de candidate / candidat : _____

Etablissement : _____

Dit au client de se pencher en avant Tapote vigoureusement entre les omoplates du client			
8. Met en place un environnement qui suscite l'appétit Table et serviette propre Assure une atmosphère agréable et calme (Salle, décoration)	0 - 3		
9. Tient compte du vécu des clientes et clients dans ses activités Agit en conséquence	0 - 3		
10. Sollicite au besoin l'aide de spécialistes En cas de questionnement se référer au personnel diplômé (Infirmière, cuisinière, orthophoniste, médecin, diététicienne)	0 - 3		
11. Assure la prophylaxie de la déshydratation Vérifie la quantité de liquide ingérée et établit un bilan hydrique si nécessaire Se renseigne sur la sensation de soif Encourage, motive à boire Vérifie l'orientation/désorientation Connaît les diagnostics médicaux et infirmiers	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.

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		
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	

Procédure de qualification Assistante / Assistant en soins et santé communautaire CFC
Travail pratique individuel (TPI)
Grille d'évaluation et d'appréciation TPI **2027**

Nom / prénom : _____ Numéro de candidate / candidat : _____

Etablissement : _____

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 Planification du temps adaptée à la situation Adapte la planification en fonction de la situation Fixe des priorités Garde une vision globale	0 - 3		
2 Le matériel est utilisé de manière économique selon les directives de l'institution. Le matériel est utilisé de manière adéquate et réfléchie L'approche écologique est identifiable	0-3		
3 L'efficacité des soins dispensés est vérifiée. Communication proactive en temps opportun avec le client	0 - 3		
4 Le confort de la cliente/du client est assuré en tout temps. Communique avec les clients S'informe sur le confort de son client	0 - 3		
5 La sécurité de la cliente/du client est assurée en tout temps. Les soins sont adéquats et sans erreur, les changements sont perçus et l'apprenti réagit en conséquence Les complications et les changements sont identifiés et communiqués	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

Procédure de qualification Assistante / Assistant en soins et santé communautaire CFC
Travail pratique individuel (TPI)
Grille d'évaluation et d'appréciation TPI

2027

Nom / prénom : _____ Numéro de candidate / candidat : _____

Etablissement : _____

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	

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

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

3. Mise en œuvre des critères de soins (économie, efficacité, confort, sécurité)	15		×1	
---	-----------	--	----	--

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

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 : _____