

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 E4 : Informer et accompagner les clientes et clients en matière d'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. Observe le comportement alimentaire des clientes et clients Lors du repas et/ou en débarrassant la table Est attentif, observe consciencieusement Enregistre la quantité de nourriture, tient éventuellement un journal alimentaire	0 - 3		
2. Soutient les clientes et clients pour les questions alimentaires Se renseigne sur les diagnostics médicaux et infirmiers liés Reconnaît les symptômes de suralimentation, malnutrition Est attentif aux différents types d'aliments (gras/salés/sucrés) Communication professionnelle A domicile : ex : fait les courses avec les clients S'assure que la nourriture est correctement stockée	0 - 3		
3. Conseille les clientes et clients dans le choix des menus Conseils ciblés et professionnels, adaptés à la situation Communique de manière claire et compréhensible, adaptée au client Fait des suggestions concrètes de menu Prendre en compte le vécu du client Fait attention à une alimentation équilibrée (pyramide alimentaire) Connaît les diagnostics médicaux et infirmiers liés Tient compte des demandes faites par les clients Est attentif au choix des menus en institution	0 - 3		
4. Respecte les habitudes alimentaires des clientes et clients ainsi que les prescriptions ou recommandations Lors du repas et/ou en débarrassant la table Est attentif, observe consciencieusement Vérifie le dossier de soins à la recherche d'intolérances, allergies ou problèmes de santé liés à l'alimentation	0 - 3		
5. Cherche le soutien d'autres groupes professionnels du secteur de la santé Reconnaît les limites de ses compétences Agit de manière appropriée à la situation	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 : _____

Connaît les professionnels concernés en interne ou en externe (conseil nutrition, chef, cuisine diététique, etc.)			
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.

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 Saisit de manière proactive les besoins des clients Fournit des conseils compétents et techniquement corrects Recherche les solutions possibles	0 - 3		
2. Montre de l'estime à l'égard des clientes et clients Est empathique Prend le temps	0 - 3		
3. Respecte les différences liées à la culture, à la spiritualité, à la génération et au genre des clientes et clients Respecte les habitudes alimentaires des différentes cultures et religions	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.

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 : _____

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 réfléchi 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 : _____