

Nom / prénom : \_\_\_\_\_

Numéro de candidate / candidat : \_\_\_\_\_

Entreprise : \_\_\_\_\_

**Entretien avant le TPI :**

Professionnel-le responsable \_\_\_\_\_

Candidate / le candidat \_\_\_\_\_

**Compétence opérationnelle 2.4 : Aide les clientes et clients à manger et à boire**

**A Préparation et finalisation**

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 par rapport au déroulement de la tâche	0 - 1		
Range la place de travail conformément aux lignes directrices de l'institution  Nettoie ou élimine le matériel dans les règles de l'art	0 - 1	Indication pour la correction : Si aucun matériel n'est utilisé, seul le rangement est évalué.	
Rend compte de l'exécution de la tâche à la personne responsable	0 - 1		
<b>Nombre maximal de points</b>	<b>4</b>	<b>Nombre de points obtenus sous A</b>	

Attribution de points (pas de demi-points):

0 = non rempli / partiellement rempli

1 = pleinement rempli

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

Critères d'évaluation	Nb max. pts	Justification	Points
Applique les consignes en matière d'administration de médicaments	0 - 3		
Se rend compte de l'importance d'un repas pris en commun et des rituels	0 - 3		
Favorise l'autonomie des clientes et clients	0 - 3		
Respecte les habitudes des clientes et clients en matière d'alimentation et de boissons	0 - 3		
Identifie les besoins des client-e-s et y répond	0 - 3		
Observe la manière de manger et de boire et transmet ses observations	0 - 3		
Tient le bilan des boissons et en transmet les résultats	0 - 3		
Se rend compte de l'importance d'une ambiance détendue	0 - 3		
<b>Nombre maximal de points</b>		<b>Nombre de points obtenus sous B1</b>	

Attribution de points (pas de demi-points) :

3 = supérieure à la moyenne, complètement acquis, répond au critère

2 = répond au critère mais comporte des petites erreurs

1 = partiellement réalisé, pas de rendement constant

0 = performances insuffisantes

**TROIS** aptitudes au maximum peuvent être laissées de côté

Noter la justification et laisser la cellule correspondante vide..

**B 2 Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (attitudes)**

Critères d'évaluation	Nb max. pts	Justification	Points
A du tact	0 - 3		
Est fiable	0 - 3		
Travaille avec précision	0 - 3		
Respecte les cultures et les religions	0 - 3		
Est attentif-ve	0 - 3		
<b>Nombre maximal de points</b>	<b>15</b>	<b>Nombre de points obtenus sous B2</b>	

Attribution de points (pas de demi-points) :

3 = supérieure à la moyenne, complètement acquis, répond au critère

2 = répond au critère mais comporte des petites erreurs

1 = partiellement réalisé, pas de rendement constant

0 = performances insuffisantes

**C Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (critères de qualité pertinents)**

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		
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		
<b>Nombre maximal de points</b>	<b>12</b>	<b>Nombre de points obtenus sous C</b>	

Attribution de points (pas de demi-points) :

3 = supérieure à la moyenne, complètement acquis, répond au critère

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

**A Préparation et finalisation de la tâche**

Nb max. pts	4	
Points obtenus A		

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

Nb max. pts		
Points obtenus B1		

**B 2 Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (attitudes)**

Nb max. pts	15	
Points obtenus B2		

**C Mise en œuvre des critères de soins**

Nb max. pts	12	
Points obtenus C		

**Protection de l'intégrité et de la sécurité de la cliente/du client et de son environnement, éventuelle déduction de points (-9 points)**

déduction	9	Motivation :
Déductions effectuées		Mettre le total de points en valeur positive

Total Partie A		$Points\ obtenus\ 1 \times 0.5$
Total Partie B		$\frac{18}{Pts\ max.\ B1 + B2} \times (Points\ obtenus\ B1 + B2)$
Total Partie C		$\frac{10}{12} \times (Points\ obtenus\ C)$
Total Déduction		

**Total Situation (max. 30 pts)**

Date de l'évaluation : \_\_\_\_\_

Supérieur/e hiérarchique: \_\_\_\_\_

Expert/e 1: \_\_\_\_\_