

Nom / prénom : _____

Numéro de candidate / candidat : _____

Entreprise : _____

Entretien avant le TPI :

Professionnel-le responsable _____

Candidate / le candidat _____

Compétence opérationnelle 2.5 : Prépare le petit-déjeuner et les collations pour les clientes et clients et avec leur participation

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		
Nombre maximal de points	4	Nombre de points obtenus sous A	

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
Identifie les aptitudes des client-e-s et y fait appel dans les activités quotidiennes	0 - 3		
Donne des instructions claires et compréhensibles pour les clientes et clients	0 - 3		
Permet le travail autonome des clientes et clients	0 - 3		
Contribue à un environnement motivant	0 - 3		
Nombre maximal de points	12	Nombre de points obtenus sous B1	

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

AUCUNE aptitude ne peut être laissée de côté

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

Critères d'évaluation	Nb max. pts	Justification	Points
Est attentif-ve	0 - 3		
Est valorisant-e	0 - 3		
Est aidant-e	0 - 3		
Est serviable	0 - 3		
Nombre maximal de points	12	Nombre de points obtenus sous B2	

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		3
Le matériel est utilisé de manière économique selon les directives de l'institution	0-3		3
Le confort de la cliente/du client est assuré en tout temps.	0 - 3		3
La sécurité de la cliente/du client est assurée en tout temps.	0 - 3		3
Nombre maximal de points	12	Nombre de points obtenus sous C	12

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	12	
Points obtenus B1		

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

Nb max. pts	12	
Points obtenus B2		

C Mise en œuvre des critères de soins

Nb max. pts	12	
Points obtenus C	12	

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	10	$\frac{10}{12} \times (Points\ obtenus\ C)$
Total Déduction		

Total Situation (max. 30 pts) **10**

Date de l'évaluation : _____

Supérieur/e hiérarchique: _____

Expert/e 1: _____