

10. Grille d'évaluation et d'appréciation du TPI

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

Entreprise : _____

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

A) Préparation et finalisation de la tâche

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	<i>Indication pour la correction : si aucun matériel n'est utilisé, seul le rangement est évalué.</i>	
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

10. Grille d'évaluation et d'appréciation du TPI

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

Entreprise : _____

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		
Nombre maximal de points		Nombre de points obtenus sous B1	

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

TROIS aptitudes au maximum peuvent être laissées de côté

10. Grille d'évaluation et d'appréciation du TPI

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

Entreprise : _____

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		
Nombre maximal de points	15	Nombre de points obtenus sous B2	

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

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		
Nombre maximal de points	12	Nombre de points obtenus sous C	

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

10. Grille d'évaluation et d'appréciation du TPI

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

Entreprise : _____

D) Calcul de l'ensemble des points

Reportez les points obtenus (sans décimales) dans le tableau ci-après :

	Nb max. pts	Points obtenus	Facteur	Total
A) Préparation et finalisation de la tâche	4		×0,5	

B 1) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (aptitudes)			×1	
B 2) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (attitudes)	15			

$$\text{Domaine B: Total} = \frac{18}{(\text{Max. points B1} + \text{B2})} * (\text{points obtenus B1} + \text{B2})$$

C) Mise en œuvre des compétences opérationnelles dans la situation (critères de qualité pertinents)	12		×1	
--	-----------	--	----	--

$$\text{Domaine C: Total situation} = \frac{10}{12} * (\text{points obtenus sous C})$$

		Total de points :
Protection de l'intégrité et de la sécurité de la cliente/du client et de son environnement, éventuelle déduction de points (-9 points)	Motivation :	
Total situation (30 points au maximum)		

Signatures :

Date de l'évaluation : _____

Professionnel-le responsable : _____ Experte / Expert 1 : _____