

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

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

Entreprise : _____

Compétence opérationnelle 3.1 : S'occupe de la salle à manger avant et après le repas

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
Fait les préparatifs et les rangements	0 - 3		
Gère le matériel en économisant les ressources	0 - 3		
Tient compte des ressources des clientes et clients et y fait appel	0 - 3		
Nombre maximal de points	9	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

AUCUNE aptitude ne peut être laissée 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
Est attentif-ve	0 - 3		
A une relation valorisante avec les clientes et clients	0 - 3		
Favorise l'autonomie et l'autodétermination des clientes et clients	0 - 3		
Tient compte des habitudes des clientes et clients en matière d'alimentation et de boissons	0 - 3		
Montre des égards face à des handicaps physiques, mentaux ou psychiques	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)	9		×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 : _____