

## 4.1 Grille d'évaluation – compétences opérationnelles

Nom et prénom de l'apprenti·e :

Domaines de compétences et compétences	Critères d'évaluation selon le plan de formation (aptitudes, attitudes, particularités dans l'institution)	Observations
<b>Compétence opérationnelle B.5</b>  Soins et assistance  <i>Soutenir les client·e·s pour leur alimentation</i>	<b>Aptitudes</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecte les habitudes des client·e·s en matière de nourriture et de boisson</li> <li>- Évalue le comportement alimentaire et l'état nutritionnel des client·e·s</li> <li>- Etablit un protocole d'hydratation</li> <li>- Instruit et soutient les client·e·s pour manger et boire</li> <li>- Observe la mastication et la déglutition et met en œuvre les mesures de soutien nécessaires</li> <li>- Met à disposition des moyens auxiliaires pour manger et boire</li> <li>- S'assure que la consistance du régime chez les client·e·s ayant des troubles de la déglutition soit adaptée et connaît les gestes immédiats en cas d'étouffement</li> <li>- Met en place un environnement qui suscite l'appétit</li> <li>- Tient compte du vécu des client·e·s dans ses activités</li> <li>- Sollicite l'aide du personnel spécialisé au besoin</li> <li>- Assure la prophylaxie de la déshydratation</li> <li>- Informe les client·e·s de manière claire et compréhensible sur ses interventions</li> </ul> <b>Attitudes</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecte les demandes et besoins des client·e·s en relation avec la prise de nourriture</li> <li>- Montre de l'estime et fait preuve de tact envers les client·e·s</li> <li>- Respecte les comportements des client·e·s en matière d'alimentation et prodigue des conseils dans les limites de ses compétences</li> </ul>	<b>Préparation</b>
<i>Y compris compétences transversales</i>		<b>Exécution</b>
<i>A.1 Agir en tant que professionnel·le et membre de l'équipe</i>		
<i>A.2 Etablir des relations avec les client·e·s et leur entourage tout en gardant la distance professionnelle nécessaire</i>		
<i>A.3 Agir selon ses observations et de manière conforme à la situation</i>		<b>Finalisation</b>
<i>A.4 Agir en fonction de la situation et en tenant compte des habitudes spécifiques à l'âge, à la culture et à la religion des client·e·s</i>		
<i>A.5 Participer à l'assurance de la qualité</i>		
<i>E.1 Se conformer aux prescriptions en matière de sécurité du travail et appliquer les mesures d'hygiène</i>		
<i>E.3 Stimuler les ressources des client·e·s de manière appropriée</i>		

Si vous désirez insérer plus de texte, merci d'utiliser une feuille annexe.