

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
Compétence opérationnelle E.4 Maintien de la santé, promotion de la santé et l'hygiène <i>Informar et accompagner les client-e-s en matière d'alimentation</i>	Aptitudes <ul style="list-style-type: none"> - Observe le comportement alimentaire des client-e-s - Soutient les client-e-s pour les questions alimentaires - Conseille les client-e-s dans le choix des menus - Respecte les habitudes alimentaires des client-e-s ainsi que les prescriptions ou recommandations - Cherche le soutien d'autres groupes professionnels du secteur de la santé Attitudes <ul style="list-style-type: none"> - Respecte les demandes et besoins des client-e-s - Montre de l'estime à l'égard des client-e-s - Respecte les différences liées à la culture, à la spiritualité, à la génération et au genre des client-e-s 	Préparation
		Exécution
<i>Y compris compétences transversales</i> A.1 Agir en tant que professionnel-le et membre de l'équipe A.2 Etablir des relations avec les client-e-s et leur entourage tout en gardant la distance professionnelle nécessaire A.3 Agir selon ses observations et de manière conforme à la situation 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 A.5 Participer à l'assurance de la qualité E.1 Se conformer aux prescriptions en matière de sécurité du travail et appliquer les mesures d'hygiène E.3 Stimuler les ressources des client-e-s de manière appropriée		Finalisation

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