

Procédure de qualification – Aide en soins et accompagnement AFP – FORMATION ADULTE
Travail pratique individuel (TPI)
9. GRILLE D'APPRÉCIATION ET D'ÉVALUATION

2021

Nom / prénom: _____ Numéro de l'examen: _____

Entreprise: _____

Domaines de compétences et compétences opérationnelles concrètes	Critères d'évaluation selon le plan de formation (aptitudes, attitudes, spécificités dans l'entreprise)	Remarques	Points possibles	Points obtenus
Apporter son assistance dans les activités d'entretien				
<p><i>Compétence opérationnelle 3.1</i> <i>S'occupe de la salle à manger avant et après le repas.</i></p> <p><i>Y compris compétences opérationnelles</i> 4.1 à 4.3 et 6.1</p>	<p>Aptitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fait les préparatifs et les rangements ▶ Gère le matériel en économisant les ressources ▶ Tient compte des ressources des client-e-s et y fait appel <p>Attitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Est attentif-ve ▶ A une relation valorisante avec les client-e-s ▶ Favorise l'autonomie et l'autodétermination des client-e-s ▶ Tient compte des habitudes des client-e-s en matière d'alimentation et de boissons ▶ Montre des égards face à des handicaps physiques, mentaux ou psychiques <p>Particularités dans l'établissement</p>		30	

Procédure de qualification – Aide en soins et accompagnement AFP – FORMATION ADULTE
Travail pratique individuel (TPI)
9. GRILLE D'APPRÉCIATION ET D'ÉVALUATION

2021

Nom / prénom: _____ Numéro de l'examen: _____

Entreprise: _____

<i>Compétence opérationnelle 3.1</i> <i>S'occupe de la salle à manger avant et après le repas.</i> <i>Y compris compétences opérationnelles</i> 4.1 à 4.3 et 6.1	Suite aptitudes, attitudes et particularités dans l'établissement.			
Total des points			30	

Signatures:

Evaluation du TPI: _____

Professionnelle / professionnel responsable: _____ Experte / expert 1: _____