

Nom et prénom du candidat :

Établissement de formation :

(1) 0 : Maîtrise insuffisante/ 1 : Maîtrise fragile/ 2 : Maîtrise satisfaisante/ 3 : Très bonne maîtrise/NE : Non évaluable

Compétences

Maitrise des compétences (1)

Ce sera réussi si : critères retenus en fonction du contexte

0	1	2	3	NE	NOTE
---	---	---	---	----	------

COMMUNIQUER AVEC L'EQUIPE, LES AUTRES PROFESSIONNELS, LES SERVICES, LES PARTENAIRES

- recueil des informations pertinentes et des besoins identifiés

- transmission des informations permettant la continuité de l'accompagnement

ORGANISER LE TRAVAIL EN EQUIPE PROFESSIONNELLE

- repérage les statuts, rôles et fonctions des membres de l'équipe

- positionnement adapté au sein de l'équipe

GERER LES STOCKS ET LES MATERIELS

- signalement des anomalies et/ou les besoins en produits ou matériels

ASSURER L'HYGIENE DE L'ENVIRONNEMENT DE LA PERSONNE

- maintien en bon état de fonctionnement des matériels et/ou dispositifs

- application des protocoles d'entretien et de bio nettoyage de la structure

- conditionnement et acheminement adéquats du linge sale/matériels/dasri

REALISER LES ACTIVITES LIEES A L'HYGIENE, AU CONFORT DE LA PERSONNE ET A LA SECURISATION

-organisation adaptée aux situations

-comportement relationnel adapté à la personne

-techniques de lavage des mains maîtrisées adaptées aux situations de soins

- soins adaptés aux besoins de la personne (adulte)

- prévention des risques d'alitement prolongé prise en compte

- utilisation pertinentes des aides techniques disponibles

SURVEILLER L'ETAT DE SANTE DE LA PERSONNE ET INTERVENIR EN CONSEQUENCE

-identification et signalement à bon escient des signes de détresse/anomalies

-transcriptions exactes des paramètres vitaux mesurés

-application de la réglementation lors de la prise de médicaments par la personne

PREPARER DES COLLATIONS, DISTRIBUER DES REPAS ET AIDER A LA PRISE DES REPAS

-application des techniques culinaires mise en œuvre dans la structure

-prise en compte de la présentation et de la prévention de la déshydratation lors de la distribution alimentaire

- prise en compte du potentiel de la personne et des conditions de l'installation au moment de l'accompagnement à la prise des repas

PARTICIPER AU CONTROLE ET A LA GESTION DE LA QUALITE

-prise en compte des recommandations du service qualité

--participation à la démarche de prévention des risques professionnels + liés à l'activité physique

TOTAL /

Proposition de note ^{confidentielle} (voir procédure) /20

Date :
Cachet :

Nom et signature du professionnel :

Nom et signature du professeur de lycée professionnel :

Appréciation générale (ponctualité, implication au cours de la période de formation en milieu professionnel, curiosité intellectuelle...)