

Académie de VERSAILLES	BILAN NOTÉ : FICHE D'ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL BEP Accompagnement soins service à la personne	Session 2013
	EP1 : Technique de service à l'utilisateur Service des repas ou des collations et aide à la prise des repas	

PFMP Effectuée	Du	au
Date du bilan :		

Fiche d'identification	
Nom, prénom du candidat :	
Cachet du centre de formation	Cachet de la structure d'accueil

Identification des usagers :

Description des activités mises en œuvre et évaluées au cours de la PFMP ou en entreprise
<p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> le service des repas ou des collations, <input type="checkbox"/> l'aide à la prise de repas

Nom, prénom et signature du formateur ou professeur	Nom, prénom et signature du tuteur ou du maître d'apprentissage	Nom, prénom et signature du stagiaire ou de l'apprenti
---	--	---

Académie de VERSAILLES	BILAN NOTÉ : FICHE D'ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL BEP Accompagnement soins services à la personne				Session 2013	
	EPI : Techniques de services à l'utilisateur Service des repas ou des collations et aide à la prise des repas					
Nom de l'élève :			Date :			
COMPETENCES EVALUEES	CRITERES D'ÉVALUATION	Echelle d'évaluation*				NOTE
		++	+	-	--	
C 3. 2. 2 Identifier et évaluer les besoins et les capacités de la personne		3	2	1	0	/6
	Prend en compte les capacités et les difficultés de la personne					
	Favorise l'autonomie dans le respect de la personne					
C 3. 2. 1 Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne		3	2	1	0	/3
	Respecte les habitudes de vie et les souhaits de la personne					
C 3. 6. 4 Distribuer des collations ou des repas		1,5	1	0,5	0	/7,5
	Respecte les procédures de remise ou de maintien en température					
	Respecte le régime et/ou les habitudes alimentaires					
	Sert les repas dans des conditions optimales d'ambiance, de durée des repas, du rythme des usagers					
	Respecte les règles d'hygiène et de sécurité					
	Distribue les boissons en prévention d'une déshydratation					
C3.6.6 Aider à la prise des repas		1,5	1	0,5	0	/7,5
	Installe la personne confortablement et en toute sécurité					
	Respecte la température des aliments					
	Adapte sa gestuelle aux potentialités de la personne					
	Respecte le rythme de la personne					
	Transmet les observations concernant la prise de repas					
C 1. 1. 2 Créer une situation d'échange, favoriser le dialogue, l'expression de la Personne		1,5	1	0,5	0	/6
	Respecte les règles de déontologie					
	Adopte une attitude et tenue adaptée					
	Est à l'écoute S'exprime avec un vocabulaire adapté Pose des questions pertinentes					
C 2. 3. 3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité	Renseigne des fiches de contrôles selon les procédures définies					
C 2.1.1 et C 2.3.1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle	Identifie le statut et les compétences des différents membres de l'équipe					
TOTAL		/30 soit / 60				

Evaluation : ++ compétence maîtrisée + compétence acquise - non autonome -- compétence non acquise

Nom et signature
du professeur ou formateur

Nom et signature du tuteur ou du maître d'apprentissage