Les six compétences opérationnelles à examiner sont définies par la/le professionnel/le responsable et se composent comme suit :

* Deux compétences opérationnelles dans chacun des domaines de compétences opérationnelles 1 et 2
	+ Collaborer et apporter son soutien dans le cadre des soins de santé et des soins corporels (1.1 – 1.6)
	+ Encadrer et accompagner les clientes et clients dans la vie quotidienne (2.1 – 2.5, 2.7)
* Une compétence opérationnelle dans chacun des domaines de compétences opérationnelles 3 et 5
	+ Apporter son assistance dans les activités d’entretien (3.1 – 3.4)
	+ Participer aux tâches d'administration, de logistique et d'organisation du travail (5.1, 5.3 – 5.4)

|  |  |
| --- | --- |
| **Domaines de compétences opérationnelles** | **Compétences opérationnelles** |
| 1 | Collaborer et apporter son soutien dans le cadre des soins de santé et des soins corporels⇨ choisir 2 compétences opérationnelles | [ ]  | 1.1 | Aide les clientes et clients à s'habiller et à se déshabiller. |
| [ ]  | 1.2 | Aide les clientes et clients dans leur fonction d'élimination. |
| [ ]  | 1.3 | Soutient les clientes et clients pour les soins corporels. |
| [ ]  | 1.4 | Soutient les clientes et clients dans l'application des mesures prophylactiques. |
| [ ]  | 1.5 | Soutient la mobilisation, le positionnement et les transferts des clientes et clients. |
| [ ]  | 1.6 | Mesure le poids et la taille et contrôle les signes vitaux. |
| 2 | Encadrer et accompagner les clientes et clients dans la vie quotidienne⇨ choisir 2 compétences opérationnelles | [ ]  | 2.1 | Participe à la mise en œuvre de la structure journalière des clientes et clients. |
| [ ]  | 2.2 | Participe à l'animation auprès des clientes et clients. |
| [ ]  | 2.3 | Accompagne les clientes et clients lors des déplacements pour des consultations. |
| [ ]  | 2.4 | Aide les clientes et clients à manger et à boire. |
| [ ]  | 2.5 | Prépare le petit-déjeuner et les collations pour les clientes et clients et avec leur participation. |
| [ ]  | 2.7 | Soutient les clientes et clients par des mesures préparant au repos et au coucher. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domaines de compétences opérationnelles** | **Compétences opérationnelles** |
| 3 | Apporter son assistance dans les activités d'entretien⇨ choisir 1 compétence opérationnelle | [ ]  | 3.1 | S'occupe de la salle à manger avant et après le repas. |
| [ ]  | 3.2 | Aide les clientes et clients dans l'entretien du lieu de vie et les soins aux plantes et aux animaux. |
| [ ]  | 3.3 | Aide les clientes et clients pour les achats courants. |
| [ ]  | 3.4 | Aide les clientes et clients dans l'entretien du linge. |
| 5 | Participer aux tâches d'administration, de logistique et d'organisation du travail⇨ choisir 1 compétence opérationnelle | [ ]  | 5.1 | Accomplit des tâches administratives simples en se servant notamment d'outils informatiques. |
| [ ]  | 5.3 | Nettoie le mobilier et les appareils et s'assure que ces derniers sont en état de marche. |
| [ ]  | 5.4 | Participe à la gestion du matériel. |

Signatures :

Entretien précédant le TPI :

Professionnel/le responsable : Candidate / candidat :

Date et signature cheffe experte / chef expert