**Trouver un titre pour le document : Repères pour l’harmonisation des sujets EP3 A1**

**Sujet EP3 – A-1**

1. **Présentation du sujet**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions** | L’attention des membres du jury est appelée sur les points suivants : |
| **Question 1 - Compléter un extrait du projet d’accueil – annexe X** |  |
| **Question 2 – Elaborer un menu pour le déjeuner des enfants accueillis** | **Léa présente une allergie au gluten** |

1. **Suggestion de questions**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Compétences | Performances attendues | Indicateurs d’évaluation | Repère de notation[[1]](#footnote-1)  A B C D | Suggestion de questions  (liste des questions non exhaustive) |
| **T5 - Organiser son action**   * **Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail** * **S’adapter à une situation imprévue** | * *Prise en compte du degré de développement et d’autonomie de l’enfant* * *Prise en compte des ressources et des contraintes* * *Lecture d’un planning d’activités* * *Mise en place d’une organisation prenant en compte les nouvelles priorités* * *Respect des procédures d’information des responsables de l’enfant, de la structure, du service* * *Prise d’initiative dans la limite de ses compétences* | * *Déterminer les priorités* * *Etablir une chronologie de ses activités* * *Réorganiser son activité ou celle des enfants en fonction de nouvelles contraintes* * *Appliquer les protocoles d’urgence* | ***25%***  ***5pts*** | . Il est 10 heure du matin, vous organiser une activité peinture avec Léa. Que prévoyez-vous pour Lucas pendant ce temps ?  -(voir Doc4 toutes suggestions jeux de 3-6mois)  Lucas fait sa sieste (respect de son développement) du matin et je m’occupe que de Léa).  .Il est 18h30 les parents de Lucas et Léa, vous informent qu’ils vont être en retard.  -Rassurer les enfants, les prévenir du retard mais qu’ils vont venir…, leur proposer une activité lecture, jeu libre  .Qui peut récupérer les enfants à la place des parents ? Autorisation écrite des parents (personnes mentionnées dans projet d’accueil)  .Après le gouter, que faites-vous avec les enfants ?  -Proposer des activités libres tout en assurant la surveillance et la sécurité des enfants.  .Tous les mardis vous partez au RAM, mais aujourd’hui il est fermé, les enfants sont déçus. Il fait beau dehors. Indiquer ce que vous pouvez faire pour palier à cela.  -Proposer une liste d’activité adaptée (exemple sortie au parc (maximum 1 heure), jouets selon l’âge des enfants et intérêt ou choix de l’enfant. **Après le parc**– pour Lucas 5 mois lui proposer un hochet ou l’installer sur le tapis d’éveil équipé d’un portique – pour Léa 2 ans selon l’inspiration, dessin libre, raconter une histoire, chanter danser se déguiser…).  Vous décidez de vous rendre au parc avec les enfants, que devez-vous faire ou prévoir avant d’y aller ? Expliquer comment vous vous organisez pour les sorties extérieures au parc?  - Avoir fait le change de Lucas, proposer à Léa de passer au toilette, les habiller en tenant compte des conditions atmosphériques (apiquer une crème protectrice contre les UV, proposer à boire aux enfants et Préparer une bouteille d’eau pour Léa et un biberon d’eau pour Lucas (brumisateur, casquette, lunettes de soleil, jouets pour jouer dans le bac à sable, la trousse de pharmacie, ne pas oublier le téléphone portable avec soi…)  ..Après le gouter Léa est tombée dans le jardin elle c’est égratignée le genou droit. Vous avez effectué les soins nécessaires. Que faites-vous après ?  -Appeler les parents pour les prévenir de la situation.  .Au réveil de la sieste, Lucas est grognon, il a des joues rouges et un front brûlant ; il a de la fièvre. Que devez-vous vérifier avant de donner le Doliprane ?  - vérifier l’existence d’une prescription médicale ou ordonnance transmis par les parents, datant de moins de trois mois. |
| **RS3 - Négocier le cadre de l’accueil**   * **Identifier les attentes des parents** * **Présenter le projet d’accueil** * **Elaborer le cadre organisationnel et conventionnel de l’accueil**   Les enfants et les parents accueillis par l’AMA ont-ils libre accès à toutes les pièces du domicile de l’AM (chambre de l’AMA…)?- Non certaines pièces ne sont pas accessibles aux enfants accueillis et aux parents employeurs car cela doit rester du domaine de la vie privée de l’AMA ; Les parents ainsi que les enfants accueillis doivent respecter les limites entre vie priée de l’AMA et vie professionnelle « espace réservé à l’accueil des enfants et parents ».  En fonction du plan du logement, expliquer l’organisation des différents espaces.  Quelle est la différence entre une période d’essai et une période d’adaptation dans le contrat qui lie l’AMA et les parents  En fin de journée les Léa fait une colère montre car elle veut regarder la TV. Expliquez comment vous réglé cette situation. Rappel de l’interdiction des parents lui proposer une autre activité  Proposer un planning d’une journée type d’une AMA accueillant ces 2 enfants.  Expliquer l’organisation des départs et des arrivées des enfants /des repas /des couchers. | * *Échanger sur les habitudes de l’enfant : repos, jeux et sorties, alimentation, changes et acquisition de la propreté* * *Echanger sur les choix éducatifs* * *Présenter les activités envisagées* * *Présenter les ressources mobilisables : logement, équipement, matériel de puériculture, lieux ressources…* * *Adapter le projet d’accueil* * *Formaliser le contrat de travail avec les parents employeurs* * *Elaborer un planning d’accueil mensuel prévisionnel et réel* | * *Prise en compte des vœux éducatifs des parents* * *Projet d’accueil adapté à l’enfant* * *Respect du dispositif de l’agrément de l’assistant maternel (cadre réglementaire et conventionnel)* * *Respect des termes des conventions collectives nationales de travail des assistants maternels du particulier employeur ou des salariés du particulier employeur* * *Respect des limites entre vie privée et vie professionnelle* | ***A B C D***  ***25%***  ***5 pts*** | Les parents souhaitent utiliser des changes lavables. Comment vous organisez-vous ?  -Respect du choix éducatif des parents pour utiliser les changes lavables sous réserve de laisser les parents s’occuper de l’entretien des changes, l’AMA propose de mettre les changes souillés dans un sac hermétiquement fermé quelle remet à l’accueil du soir au parent.  L’AMA a puisé sur le stock des couches lavables, peut-elle utiliser des couches jetables pour faire le change de Lucas?  **Citer le matériel de puériculture et produits renouvelable** que les parents doivent prévoir dans la semaine pour assurer les soins à l’enfant (Combien de couche lavable les parents doivent-ils prévoir par jour …)  Indiquez l’intérêt du projet d’accueil que vous avez réalisé avec les parents de Lucas ?  -C’est un document écrit que l’AMA propose aux parents qui explique aux familles les conditions dans lesquelles l’enfant va être accueilli, ce que l’enfant va faire chez son AMA et quelles relations seront mises en place entre l’AMA et les parents. Il permet d’instaurer un climat de confiance, de partager et concilier les modes de vie et les attentes éducatives de chacun. Ce document est une réflexion sur la façon de travailler de l’AMA et aborde un grand nombre de points concernant les habitudes, la santé, les rythmes et l’éducation de l’enfant accueilli. Il vise à exprimer les souhaits éducatifs des parents pour assurer une continuité et une cohérence dans l’accueil de l’enfant chez l’AMA.  Peut-on dire que le projet d’accueil est évolutif ? si oui Pourquoi ?  -Il évolue selon l’âge en fonction du développement de l’enfant et de ses besoins. Selon les contraintes et vœux éducatifs des parents ainsi que l’organisation de l’AMA dans l’exercice de ses fonctions.  Indiquer pourquoi vous ne gardé que deux enfants ?   * Agrément limité à la garde de deux enfants.**1er Agrément**   Vous devez renouveler votre agrément cette année, expliquez votre démarche.   * La demande de renouvellement doit être faite auprès du conseil département du lieu résidence de l’assistante maternelle après avis des services de la PMI (au moins trois mois avant la fin de l’échéance du contrat initiale).   Citer les conditions pour obtenir l’agrément :  - Etre majeur et Avoir ses papiers d’identité à jour (la nationalité française ou être citoyen de l’espace EE ou titulaire d’un titre de séjour autorisant l’exercice d’une activité professionnelle) ;  - Etre apte à la communication et au dialogue (maîtriser la langue française orale);  - Ne pas avoir fait l’objet de condamnation pénale incompatible avec l’exercice de la profession ;  - Passer un examen médical assurant que l’état de santé permet d’accueillir des enfants,  - Avoir un lieu d’accueil adapté (l’environnement et son accessibilité doivent garantir la santé, la sécurité et l’épanouissement des jeunes enfants accueillis),  - Etre en capacité de répondre aux besoins fondamentaux des enfants accueillis (qualités et compétences exigées pour être AM savoir : identifier les besoins de l’enfant, contribuer au développement et à la socialisation de l’enfant, savoir s’adapter aux situations imprévue, identifier les dangers potentiels de l’environnement pour les JE, être patient, bienveillance à l’écoute….  - s’engager à suivre une formation (secourisme « gestes de 1er secours »)  - Le contrat de travail doit être établi en double exemplaire et devra respecter la convention collective nationale de travail des AM du particulier employeur, Enoncer les obligations des deux parties des signataires du contrat de travail.  - Rôle du contrat de travail – type de contrat (CDI – CDD ?)   |  |  | | --- | --- | | OBLIGATIONS DU SALARIE AMA | OBLIGATIONS DE L’EMPLOYEUR | | - Accueillir le JE dans de bonnes conditions  dans le respect des besoins fondamentaux de l’enfant (soins du quotidien liés à l’hygiène corporelle, liés à l’alimentation, le sommeil…)  - Contribuer au développement de l’enfant à son éducation en tenant compte des vœux éducatifs des parents,  - Assurer l’entretien et l’hygiène des espaces de vie de l’enfant  - Se former - renouveler son agrément … | - Etablir un contrat de travail respectant la convention collective du particulier employeur (formation de l’AMA)  - Verser le salaire convenu + Congés payés  - Déclarer son employer à l’URSSAF en renseignant le contrat de travail CDI PAJEMPLOI | |
| **RS4 - Assurer les opérations d’entretien du logement et des espaces réservés à l’enfant**   * **Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, nettoyage, bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l’enfant** | * *Réaliser l’achat de matériel et de produits adaptés au domicile et à la garde d’enfant en fonction du budget disponible* * *Réaliser le dépoussiérage, le nettoyage, le bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l’enfant* | * *Respect des règles d’hygiène, de sécurité, et de développement durable* * *Respect des principes de sécurité et d’économie d’effort lors de l’entretien des espaces réservés à l’enfant (PRAP)* * *Choix correct du matériel, des produits* * *Respect de la fréquence des opérations* * *Respect des protocoles* * *Qualité du résultat* | ***A B C D***  ***17 %***  ***3,4 pts*** | Vous profitez du départ des enfants pour partir faire vos courses, avant vous vérifiez les stocks des produits d’entretien que vous devez avoir. Enoncer les produits qui doivent être présent en stock à domicile de l’AMA pour assurer l’entretien des locaux : - détergent vaisselle, détergent-désinfectant à usage alimentaire pour poste de travail culinaire – un DD multi-usage – un détartrant –désinfectant - des gazes préimprégnées si utilise un balai trapèze – du vinaigre blanc – produit pour les vitres….  Vous nous avez cité …ou choisissez un des produits de la liste en doc ressources et préciser qu’allez vous nettoyer avec et quelle est la fréquence des opérations de nettoyage du matériel ou lieu et à quelle moment (ex : => un DD pour le sol (fait le soir après le départ des enfants et à chaque fois qu’il est nécessaire en cas de situation non prévue).  Pouvez-vous citer les critères de choix pour l’utilisation d’un produit d’entretien. Tenir compte du matériau de la surface à nettoyer, du type de salissures, de la technique utilisée, temps accordé pour effectuer l’opération, respect de l’environnement produit biodégradable, caractère dangereux du produit…  Indiquer quelles précautions prenez-vous lors de l’utilisation et rangement du produit multi-usage que vous utilisez pour laver le sol.  - s’informer en lisant l’étiquette sur le produit d’usage (type de produit –danger- mode d’action- mode d’utilisation et précautions – prudence…  - se mettre en tenue professionnelle adaptée (EPI gants, chaussures antidérapantes)  - se laver les mains avant et après l’utilisation du produit,  - rincer les gants correctement en fin de pratique,  - ranger le produit dans son récipient d’origine fermé en sécurité ( inaccessible pour les enfants en hauteur par exemple), dans un lieu ou placard ventilé, frais au sec à l’abri de la lumière).  Indiquer ce que vous pouvez faire pour limiter la pollution lors de l’entretien des locaux.  Utiliser des produits pas trop nocif pour l’environnement, aérer les lieux minimum 10 minutes  Citer les règles de base pour respecter l’hygiène lors de la pratique en entretien des locaux.  - avoir une hygiène personnelle irréprochable (mains bien lavées préparer les surfaces en retirant le surplus (salissures non adhérentes …) - Commencer l’entretien du plus propre vers le plus sale – du haut vers le bas – du plus loin vers le plus proche de la sortie – ne jamais croiser le propre et le sale respect du protocole et technique– rincer les postes si nécessaire – évacuer les déchets en fin de pratique – nettoyer le matériel et le ranger – auto-contôle du travail effectué.  Pouvez-vous nous décrire les postures ergonomiques à adapté lors du lavage du sol.  Maintenir le dos droit, plier les genoux pour se baisser.  et justifier le choix du matériel pour cette tâche.  Balai rasant (bande) ou à frange, seau équipé d’une essoreuse.  Enoncer les critères de qualité lors d’un nettoyage du sol par exemple.  Absence de salissure au sol, nettoyage uniforme pas de trace de produit ni de trace d’eau, visuellement propre et esthétique.  Enoncer les conditions de réussites d’un bionettoyage du sol  choix de la bonne technique et du matériel (utilisation correct et efficace du balai rasant) , respect du temps d’action du produit, choix du produit utilisé (DD)…. |
| **RS5 - Elaborer des repas**   * **Concevoir des repas**   **Elaborer des repas**   * **Concevoir des repas** | * *Elaborer des menus équilibrés adaptés aux enfants* * *Réaliser des achats alimentaires en conséquence* | * *Menus proposés équilibrés* * *Respect des étapes de la diversification alimentaire* * *Prise en compte des goûts,* * *du PAI, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de l’enfant, des aliments à disposition*   *. Respect du budget*  *alloué et du rapport*  *qualité/prix* | ***9 %***  ***1,8*** | .Qu’avez-vous proposé comme menu équilibré adapté pour les déjeuners de Léa et Lucas : justifier la texture  Lucas à 6 mois : il commence tout juste la diversification alimentaire, son repas principal est essentiellement composé du lait ALD 2 dans lequel on incorpore une céréale infantile sans gluten (liquide un peu épaissi), on peut proposer une cuillère de purée d’un légume (carotte ou courgette… texture bien lisse sans morceaux.  Léa a 2 ans : régime sans arachide, texture en morceau  -une entrée (légumes crus ou cuits)  - un plat protidique + accompagnement féculents ou légumes cuits  -un produit laitier ou un fruit cuit ou cru bien mûr - de l’eau - du pain  Ces menus sont-ils équilibrés adaptés pour chaque enfant? Oui ou Non  **- l’alimentation équilibrée** doit comporter des aliments représentant tous les groupes alimentaires, varier les menus de la semaine en alternant la viande, poisson, le jambon et les œufs. – éviter les excès en sucre et produits sucrés et en matière grasse – bien hydrater l’enfant et tenir compte des caractéristiques de chacun pour Léa son allergie et pour Lucas le fait que son appareil digestif est encore immature (apparition des premières dents, enzymes digestives qui deviennent actives…) .  Comment l’AMA peut-elle faire découvrir aux enfants le goût de nouveaux aliment s ?  Faire participer les enfants à la préparation des repas, installation de la table, les faire goûter à l’enfant tout les aliments.  Qu’elles sont les recommandations pour débuter la diversification alimentaire de Lucas ?  - Introduire un aliment à la fois pendant plusieurs jours afin de tester sa tolérance avant d’en introduire un autre - ne donner que quelques cuillerées de légumes et compléter par son lait ALD  - présenter le repas à la cuillère, si l’enfant n’en veux pas lui proposer dans le biberon et lui proposer à la cuillère un peu plus tard – présenter une compote lisse à la cuillère – ensuite séparer les aliments dans l’assiette pour que l’enfant apprenne à les reconnaître et à manger à la cuillère  .Léa a une allergie alimentaire mentionné dans son PAI, citer les produits alimentaires que vous ne pouvez pas lui proposer :  - ne pas faire introduire les aliments contenant de l’arachide même à l’état de trace (ex de produit : huile d’arachide, cacahuètes et plats en contenant… beurre de cacahuète …)  .Conseiller les parents pour les accompagner  dans la prise en charge d’une allergie aux arachides.- lire attentivement les étiquettes nutritionnelles et vérifier s’il y a trace d’arachide dans les produits achetés (présent dans de nombreux produits industriels à l’état de trace (céréales, glaces… viandes…). – ne pas introduire de produit contenant de l’arachide. **-Attention au risque de contamination croisée lors des préparations**  .Qu’est ce que le PAI ? En quoi consiste-t-il ? p.6  PROJET D’ACCUEIL INDIVIDUALISE est un document écrit établie ici par le médecin traitant à la demande des parents. Ce PAI récapitule les aménagements facilitant l’accueil mis en place lorsque l’enfant nécessite un aménagement (régime particulier en cas de crise suivi  « un traitement médical » ou application d’un protocole en cas d’urgence «injection d’adrénaline »)  Vous cuisinez des produits frais, comment faites-vous pour respecter le budget alloué aux repas des enfants.  - acheter des produits de saison directement chez le producteur, tenir compte des goûts et habitudes alimentaires des enfants.- n’acheter que le nécessaire pour éviter le gaspillage, varier les denrées - les préparer à l’avance en respectant la chaîne du froid ou en pratiquant une stérilisation pour les stocker dans de bonnes conditions. |
| * **Préparer des repas en milieu familial** | * *Utiliser des produits frais, prêts à l’emploi, surgelés…* * *Réaliser des préparations* * *Entreposer et conserver les denrées fraîches ou surgelées, les préparations culinaires* | * *Rangement rationnel et choix judicieux des zones d’entreposage ou de conservation* * *Conditionnements adaptés pour la conservation* * *Choix et utilisations corrects des denrées* * *Choix et utilisations corrects des matériels* * *Respect des recettes, des procédures d’utilisation, des modes d’emplois* * *Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'économie* * *Respect du temps imparti* * *Résultat conforme aux critères organoleptiques*   Enoncer les règles d’hygiène que vous devez respecter afin d’éviter le risque d’intoxication alimentaire.  -Lavage des mains aussi souvent que nécessaire (avant –pendant –après) la préparation et tout activité salissante. Avoir une tenue professionnelle propre – BN les postes de travail et le garder propre tout le long de la pratique – travailler avec du matériel propre et en bon état de fonctionnement– mettre en place la marche en avant dans toutes étapes de la préparation– laver et ranger la vaisselle bien sec à sa place respective. – vérifier les dates de péremption des produits alimentaires – respecter la chaîne du froid des produits fragiles – conditionner les produits alimentaires en effectuant la traçabilité du produit et en respectant la température de conservation. | ***7 %***  ***3,4*** | Vous avez débuté la diversification alimentaire de Lucas, vous faites ce midi une purée de pommes de terre et carottes, en utilisant l’autocuiseur pour cuire à la vapeur les légumes, comment procédez-vous ?  Se mettre en tenue professionnelle, hygiène personnelle , se laver les mains, mettre les gants de menage et BN le poste de travail + rinçage – préparer le matériel ainsi que les denrées nécessaires – décontaminer les legumes – préparer le poste en mettant la marche en avant pour l’épluchage et le taillage (évacuer les déchets sans croiser le propre et le sale).  Se laver les mains autant de fois qu’il est nécessaire – procéder à la cuisson des légumes dans un autocuiseur mettre un fond d’eau et les légumes taillés dans le panier vapeur saler légèrement et fermer hermétiquement l’appareil – le mettre sous pression brûleur puissance maximum et baisser à feu doux dés que la soupape de fonctionnement se met en action. –surveiller le temps de cuisson 10 minutes – pendant ce temps ranger les denrées alimentaires - Laver – essuyer et ranger la vaisselle à sa place - éteindre un peu avant la plaque vidrocéramique et attendre que la pression diminue – passer l’autocuiseur sous l’eau froide pour faire évacuer le reste de pression et faire sortir la vapeur et retirer la soupape de fonctionnement - ouvrir et sortir avec l’écumoire les légumes les écraser ou mouliner les légumes - rajouter le lait chaud aux légumes moulinés – mélanger vivement et à la fin incorporer une noisette de beurre sur la purée qui à un aspect lisse et épaisse. – conditionner l’assiette avec du film alimentaire en attendant d’être servi  BN le poste de travail – Effectuer l’autocontrôle du poste de travail.  Enumérer le matériel nécessaire pour préparer la purée de pomme de terre  Vous utiliser l’autocuiseur qu’elle est son principe de fonctionnement et l’intérêt de cette technologie. Cuire les légumes à haute pression en réduisant ainsi le temps de cuisson – préservant la qualité nutritionnelle des légumes et garder le goût des légumes « meilleurs qualité organoleptique » |
| * **Servir un repas en milieu familial** | * *Mettre en place les conditions favorables à la prise du repas* * *Mettre en attente de service les repas, remettre en température* * *Dresser et servir des portions, des plats* * *Desservir l’espace repas* | * *Respect des besoins et du rythme de l'enfant* * *Disposition rationnelle et sécurisée des espaces* * *Service des repas dans des conditions optimales d'ambiance* * *Choix et utilisation corrects des matériels* * *Présentation adaptée aux enfants, soignée et agréable* * *Respect de la température des aliments* * *Respect de la durée des repas* * *Tri, rangement, élimination corrects des aliments non consommés* | ***9 %***  ***1,8*** | Décrire les conditions d’ambiance du repas des enfants.  – la prise de repas doit être un moment agréable de partage (socialisation) dans le calme, il faut leur proposer une assiette soignée bien présenté (bon aspect, couleur, bonne odeur) de manger ensemble à table en utilisant les couverts – solliciter les enfants pour les inciter à manger seul pour développer l’autonomie et l’esprit d’initiative.  - il faut respecter le rythme de l’enfant en lui laissant le temps de manger tranquillement (30 environs selon l’enfant).  C’est le moment de passer à table comment organisez-vous ce temps ?  Appeler les enfants les faire participer en mettant la table ensemble,- lorsque tout est à table aider Léa à s’installer sur le rehausseur que vous sécurisez et installer LUCAS sur la chaise haute pour le faire manger.  Pouvez vous distinguer les restes du repas des enfants à conserver et ceux à éliminer.  -Reste à conserver : purée conditionnée stockée au réfrigérateur ou placer dans un récipient hermétique au congélateur (étiqueté daté).  - Reste à jeter : la purée restant dans l’assiette de l’enfant qui n’a pas été consommé doit être obligatoirement jetée.  Vous vous faites livrer vos courses comment stocker vous les produits ?  Selon les types de gamme de produit alimentaire le lieu de rangement et de stockage ainsi que la température du lieu de conservation va être différente :  - les produits surgelés (glace) 🡺 au congélateur ou concervateur à – 18 °C  - les produits frais doivent être immediatement au frais les viandes crues,charcuterie, patisserie fraîche 🡺 au refrigérateur dans la zone froid + à 0 °C ET 3°C  - viandes et poissons cuits, laitages, yaourt, fromage🡺 au réfrigérateur zone + 4 à 6°C  - légumes frais 🡺 dans le bac à légumes à +6°C  - le beurre,œufs, lait, jus de fruits, confiture🡺 sur la porte 6°C à 8°C  **Une règle à suivre les premiers entrés seront aussi les premiers sortis en réservant les zones les plus froides aux aliments fragiles.**  Les produits appertisés en conserve ainsi que le lait UHT en brique sont à ranger à température ambiante dans un placard.  Les pommes de terre dans un bac aéré à température ambiante.  Les bananes, pommes dans un saladier à température ambiante.  Indiquer l’intérêt de vérifier l’état des stocks avant de partir faire vos achats de produits alimentaires : éviter de stocker des aliments pour rien et donc le gaspillage dû à des dates de péremption arrivées à leur terme. |
| *Aptitudes professionnelles décelées au cours de l’entretien.* | | | | |
| *- Qualité d’écoute et de reformulation*  *- Maîtrise de soi, attitude respectueuse et courtoise*  *- Tenue professionnelle adaptée*  *- Posture adaptée*  *- Langage et vocabulaire adapté* | | | ***8%*** |  |
|  | | | ***100 %*** |  |

1. Notation

La grille de notation numérique mise à la disposition des commissions doit être utilisée.

Le présent document donne pour chaque compétence les performances attendues et les indicateurs d’évaluation.

Indication des attentes par niveau :

**A**: Réalise l’ensemble des performances attendues

**B** : Réalise une partie des performances attendues

**C :**Ne réalise pas les performances attendues / Enonce des savoirs sans les mobiliser dans une situation donnée   
**D :** Ne réalise pas les performances attendues / N’énonce pas ou peu de savoir

A l’issue de la journée, les grilles d’évaluation sont imprimées, signées par les membres de la commission et conservées par le centre d’examen pendant un an.

Léa a une intolérance alimentaire qui est mentionné dans son PAI, citer les produits que vous ne pouvez pas lui proposer :

- ne pas utiliser de produits contenant du gluten comme tout produit contenant du blé (les pâtes, pain, viénoiserie…

- lire attentivement les étiquettes et vérifier s’il y a trace de gluten dans les produits achetés (certains produits contiennent du gluten alors que naturellement pas agent épaississant et de conservation ou présent dans la chaîne de fabricationcomme dans les yaourts, jambon ….).

Citer les produits  dont vous êtes sûr de ne pas contenir du gluten :

Les produits ayant l’information sans gluten, le riz, les pommes de terre, la farine de maïs, la poudre d’amande et autres farines ne contenant pas la molécule de gluten.

1. Les aptitudes professionnelles décelées au cours de l’entretien apparaissent également sur la grille de notation (8 %) de la prestation [↑](#footnote-ref-1)