

PROPOSITION SEQUENCE D'APPRENTISSAGE U1

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) comme aide à domicile. Vous intervenez chez Madame Capucini qui vit seule et ne voit plus très bien (cataracte) deux fois 2h30 par semaine. Aujourd'hui, vous devez effectuer les tâches suivantes :

- Réaliser pour le repas du soir : escalope de poulet-carottes et crème renversée.
- Recoudre un bouton sur une chemise et la repasser.
- Nettoyer le réfrigérateur. Vous expliquerez à Madame Capucini la nécessité du nettoyage régulier et comment y ranger au mieux les aliments pour leur conservation optimale.
- Aider Madame Capucini à régler par chèque bancaire sa facture EDF d'un montant de 47,42 euros.

Objectif général

Etre capable de gérer et de réaliser les tâches demandées dans le temps imparti.

Objectifs intermédiaires

1. être capable de s'organiser dans le temps et l'espace.
2. être capable de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
3. être capable de respecter l'environnement de la personne.
4. être capable d'assurer une prise en charge globale de la personne durant l'intervention.
5. être capable de mettre en œuvre les techniques demandées.
6. être capable de choisir le matériel et les produits adaptés.
7. être capable de gérer les stocks.
8. être capable d'intervenir dans son champ de compétences.

Durée totale

PROPOSITION DE SEQUENCE UNITE 1

Savoirs associés	capacités et compétences	Savoir-faire professionnels	PLP Biotechnologie		STMS		durée
			Cours	TP	cours	TP	
S 31 – 12 - Groupes alimentaires	<u>COMMUNIQUER</u> C 12 Conseiller	Se laver les mains		X	X	X	
S 31 – 13 - Règles de stockage et de conservation des aliments	<u>S'INFORMER</u> C22 Etablir un bilan de situation C 23 Déterminer les priorités...	Tenue professionnelle		X		X	
S 31 – 31 - Préparation des aliments	<u>ORGANISER</u> C 31 Organiser le travail C 32 Gérer les stocks	Désinfecter du plan de travail		X			
S 31 – 32 - Conservation des aliments	C 33 Gérer le budget imparti C 34 Participer à la gestion des documents de la vie quotidienne	Eplucher des légumes	X	X			
S 42 – 2 - Appareil de conservation	<u>ACCOMPAGNER/REALISER</u> C 41 Concevoir, préparer, servir des repas...	Utiliser du matériel	X	X			
S 33 – 2 - Gestion du budget	C 42 Assurer l'entretien et l'hygiène du cadre de vie...	Exécuter une technique culinaire	X	X			
S 33 – 3 - Gestion des stocks	C 46 Assurer la prévention et la sécurité	Repasser – Racommoder	X	X			
S 33 – 4 - Gestion administrative	C 47 Evaluer et ajuster son action	Entretenir le réfrigérateur	X	X			
S 32 – 4 - Entretien du linge		Remplir un chèque bancaire	X	X			
		Tenir le compte de la personne			X		
		Remplir le cahier de liaison			X	X	