

## 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	
		Tenue professionnelle		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...	Désinfecter du plan de travail		X			
		Eplucher des légumes	X	X			
S 31 – 31 - Préparation des aliments	<u>ORGANISER</u> C 31 Organiser le travail C 32 Gérer les stocks	Utiliser du matériel	X	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	Exécuter une technique culinaire	X	X			
S 42 – 2 - Appareil de conservation		Repasser – Raccorder	X	X			
	<u>ACCOMPAGNER/REALISER</u>	Entretien le réfrigérateur	X	X			
S 33 – 2 - Gestion du budget	C 41 Concevoir, préparer, servir des repas...	Remplir un chèque bancaire	X	X			
S 33 – 3 - Gestion des stocks	C 42 Assurer l'entretien et l'hygiène du cadre de vie...	Tenir le compte de la personne			X		
	C 46 Assurer la prévention et la sécurité	Remplir le cahier de liaison			X	X	
S 33 – 4 - Gestion administrative	C 47 Evaluer et ajuster son action						
S 32 – 4 - Entretien du linge							