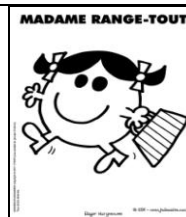


EP1 Service aux Familles – Préparation CCF

- Activités liées à l'alimentation
- Activités d'entretien du cadre de vie



Nom :

Prénom :

Petit rappel :

L'exercice que je vous demande de faire aujourd'hui est un peu particulier.
Vous vous imaginez dans l'appartement familial en intervention chez Madame Rangetout. C'est moi....Vous me reconnaissez dans la case là haut ?
Je vous rappelle votre contexte de travail : Vous travaillez à l'A.D.M.R.

Chacun(e) de vous est donc aide ménager(ère). Aujourd'hui nous sommes le 1^{er} avril.

Nous allons développer les compétences suivantes :

Capacités	Compétences terminales
C1 S'INFORMER	C12 Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités
	C13 Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille.....ou d'autres professionnels
C2 S'ORGANISER	C21 Elaborer le plan de travail
C5 COMMUNIQUER RENDRE COMPTE	C51 Établir des relations interpersonnelles avec les usagers

Vous êtes prêts? Alors on y va !!!!

Étape N°1 : Je visualise (vois dans ma tête) l'appartement familial

Aujourd'hui, vous ferez un zoom sur la cuisine et le salon/salle à manger. Nous allons donc nous mettre en situation de travail après que vous vous soyez mis(e) en tenue professionnelle.

Étape N°2 : Je visualise la situation professionnelle que je dois gérer

J'interviens au domicile de Mme RANGETOUT de 8h00 à 11h30 en tant qu'aide ménager(e). Lors de mon dernier passage, j'ai constaté que l'usagère n'est pas en grande forme morale. Les semaines de confinement sont compliquées à gérer pour l'ensemble des usagers. Dans le service de l'A.D.M.R., nous réfléchissons donc en équipe pluridisciplinaire à la façon de leur amener un peu de plaisir. Nous décidons d'organiser un petit concours autour du thème du chocolat.

Les règles sont les suivantes : seront acceptés les gâteaux en forme d'œufs de Pâques, de lapins ou de toute autre créature, le dressage de table en fonction du matériel et des denrées dont dispose chaque usager.

Je n'hésite pas à consulter internet pour trouver des idées de dressage de collation, de gâteau autour du thème proposé.

Je prendrai des photos de ma préparation pour compléter l'album photos de madame Rangetout.

A la fin de la période de confinement, l'ADMR dans laquelle j'interviens organisera une exposition avec les photos des réalisations. Une sorte de concours qui sera ouvert à tous et qui correspondra au carnet de bord de nos actions durant le confinement.

Étape N°3 : Je sais expliquer mes gestes professionnels

1- Je complète le document 1, outil de planification des tâches. Pour rappel chaque tâche est une action à réaliser. Il y aura plus de 5 étapes, je peux donc compléter la colonne « ordre des tâches » autant que je le souhaite.

2- Je complète le document 2, qui me permet de faire le lien avec les savoirs associés sur le goût.

Document 1 : Outil de planification des tâches

Ordre des tâches	Nature des tâches à réaliser	Durée prévue pour l'activité
1	Exemple : je me mets en tenue professionnelle avant de commencer mon activité chez madame Rangetout	15 minutes
2 3 4 5		

Document 2

Savoirs associés « Sciences appliquées à l'alimentation » « Le goût »

Mes choix	Quels denrées ou matériel j'utilise	J'explique
Choix de la préparation		
Choix du thème de présentation		
Choix de la décoration et du dressage		

Je vais sur le lien suivant pour renforcer mes savoirs sur l'alimentation
<https://learningapps.org/display?v=pmxta223n17>