

Compétence 3.6				
D : Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas				
S : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.6.1 Concevoir des repas : - aider à l'élaboration ou élaborer un menu équilibré - réaliser des achats alimentaires en conséquence	Contexte professionnel Budget alloué Recettes Régimes alimentaires Plans nationaux	Menu proposé équilibré et conforme au régime de la personne Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de la personne, des aliments à disposition Justification des choix Respect du budget alloué et du rapport qualité/prix	X	
C 3.6.2 Préparer des repas Aider à la réalisation ou réaliser : - des techniques de préparation des aliments : épluchage, lavage, découpage, hachage, mixage - des techniques de cuisson : dans un liquide, à la vapeur, au four, en sauté, en rôti - un appareil, une sauce, une crème - des préparations à base de pâte (brisée, sablée), levées (levure chimique, blancs d'œufs) et pâte à crêpes Préparer des biberons Utiliser des produits prêts à l'emploi, des produits surgelés... Utiliser les restes alimentaires Réaliser un repas pour un nombre donné de personnes pour une consommation immédiate, différée	Locaux adaptés Matériels, outils Aliments des différentes gammes Biberons Aliments lactés diététiques, farines	Maîtrise des techniques Prise en compte des goûts, des potentialités, des habitudes socio-culturelles de la personne et du régime prescrit Respect des grammages Conditionnements adaptés pour la conservation Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire d'économie et de sécurité Respect du temps imparti Résultat conforme aux critères organoleptiques Présentation soignée adaptée à la personne	X	
C 3.6.3 Préparer des collations			X	X
C 3.6.4 Distribuer des collations ou des repas	Contexte professionnel Matériels de remise en température Matériels de distribution Modes de distribution : liaison froide, liaison chaude Législation en vigueur	Remise ou maintien en température selon les normes en vigueur Vérification du respect des régimes Distribution dans des conditions optimales Prise en compte des possibilités de la personne Respect des règles d'hygiène et de sécurité Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation	X	X

*Spécialité Accompagnement, Soins et Services à la Personne,
option A : à domicile, option B : en structure du Baccalauréat Professionnel*

C 3.6.5 Organiser la distribution	Contexte professionnel Espace de restauration collectif ou individuel Matériels du service	Respect des procédures Planification selon contraintes du service ou de la personne Mise en place de moyens adaptés		X
C 3.6.6 Aider à la prise des repas	Contexte professionnel comportant l'ensemble des préconisations du service dont projets (projet individualisé, projet d'établissement)	Installation confortable et sécurisée Respect de la température Aide dans le respect de l'autonomie, les potentialités de la personne Respect du rythme de la personne Transmission des observations concernant la prise de repas	X	X
C 3.6.7 Conserver des aliments, des préparations culinaires	Matériels de conservation des denrées alimentaires Equipements nécessaires ; réfrigérateurs, congélateurs	Rangement rationnel, choix judicieux et entretien régulier des zones d'entreposage ou de conservation Respect des règles d'hygiène Pour le conditionnement et le stockage Respect des températures et durées de conservation	X	

Compétence 3.7				
Conduire des actions d'éducation à la santé				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.7.1 Repérer les besoins d'un public sur des aspects simples de santé	Contexte professionnel Eléments sur le public concerné	Besoins et demandes repérés et analysés		X
C 3.7.2 Repérer les dispositifs en éducation à la santé	Liste des partenaires, missions Plans nationaux Projet d'établissement	Repérage des professionnels ou partenaires ressources		X
C 3.7.3 Concevoir ou participer à l'élaboration de supports ou d'outils pédagogiques dans le cadre d'une action ou d'un projet	Brochures, tracts, dépliants, sondages, entretiens, enquêtes vidéogrammes... Guide et site INPES Expositions	Outils et supports adaptés au public et au contexte, facilitant l'expression de chacun		X
C 3.7.4 Concevoir et mettre en œuvre des actions individuelles ou collectives de promotion de la santé	Témoignages Outils, supports pédagogiques	Calendrier de l'action Démarche et message adaptés à la population cible, Mobilisation des ressources partenariales Respect des contraintes institutionnelles Recherche de la participation du public Pertinence de l'évaluation		X