

Mention Complémentaire Aide à Domicile

E1 → Gestion et réalisation des activités de la vie quotidienne

Durée : 3 heures

Coef : 3

N° du candidat :

Nom et prénom :

Sujet n° 1

👉 Compétences évaluées :

- C 31 : Organiser le travail et s'adapter à une situation non prévue.
- C 32 : Gérer les stocks.
- C 33 : Gérer le budget imparti pour les achats à effectuer.
- C 34 : Participer à la gestion des documents de la vie quotidienne.
- C 41 : Concevoir, préparer, servir des repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits en respectant les goûts et les habitudes socioculturelles de la personne.
- C 42 : Assurer l'entretien et l'hygiène du cadre de vie, des équipements, du linge et des vêtements.
- C 43 : Aménager l'espace de vie à des fins de confort et de sécurité en tenant compte des vœux de la personne.

👉 Situation :

Vous intervenez de 14 h à 16 h au domicile de M. et Mme Vallon, âgés de 85 ans et 88 ans. Mme Vallon a une importante déficience visuelle.

Elle vous demande :

- de réaliser un potage et une crème pâtissière pour 2 personnes, (*annexe 1*)
- de trier le linge afin de programmer une lessive en machine,
- de commander par correspondance, une paire de draps en coton pour un lit de 160.

👉 Tâches à réaliser :

- ⇒ planifier par écrit votre travail,
- ⇒ proposer par écrit le menu du soir en fonction des denrées disponibles dans le réfrigérateur (*annexe 2*),
- ⇒ réaliser le potage, la crème pâtissière ainsi que l'entretien du poste de travail,
- ⇒ trier le linge et programmer un lavage en machine,
- ⇒ commander une paire de draps.

👉 Conditions de réalisation :

- vous gérez le temps imparti (3 heures),
- vous avez à votre disposition des denrées et le matériel présents dans les locaux,
- vous prévoyez votre planning de travail détaillé dans le temps et par écrit (*sur la copie d'examen*).

🚫 **À la fin de l'épreuve, vous devez remettre au jury, le sujet dans son intégralité.**

Réalisation du potage et de la crème pâtissière

Potage	
Carottes	2
Pommes de terre	2
Poireau <i>ou</i>	1
autre légume vert	200 g
Eau	

Crème pâtissière	
Lait	0,5 L
Œufs	2
Sucre	60 g
Farine	40 g
Sucre vanillé	1 sachet
<p><i>Mélanger œufs + sucre puis farine. Rajouter le lait bouillant. Faire cuire.</i></p>	

Liste des denrées dans le réfrigérateur

- beurre/margarine
- lait
- fromages
- jambon blanc
- légumes (carottes, navets, poireaux, courgettes, tomates)
- œufs
- bières
- salade verte
- crème fraîche