

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° 2

👉 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 tous les jours de 9 h à 12 h 30 chez Rémi, 22 ans, paraplégique suite à un accident de la route. Il se déplace en fauteuil roulant.

Il vous demande au cours de votre intervention :

- de recoudre l'ourlet de son pantalon,
- d'entretenir la salle d'eau (*entretien hebdomadaire*),
- de rechercher avec lui, les adresses et numéros de téléphone de centres sportifs car il souhaite intégrer un club de basket,
- de préparer une partie de son déjeuner dont le menu est le suivant :
 - carottes râpées,
 - croque-monsieur,
 - frites,
 - crème renversée.

👉 Tâches à réaliser :

- ⇒ planifier et organiser votre travail,
- ⇒ réaliser 2 croque-monsieur avec une sauce béchamel et des carottes râpées (*annexe 1*),
- ⇒ effectuer l'entretien de votre poste de travail,
- ⇒ entretenir le linge (*ourlet*),
- ⇒ rechercher les adresses et numéros de téléphone d'associations sportives,
- ⇒ nettoyer le sol carrelé de la salle d'eau.

👉 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 des carottes râpées et des croque-monsieur

Carottes râpées	
Carottes	100 g
Huile	
Vinaigre	
Sel	
Poivre	
Moutarde	
Persil	

Croque-monsieur	
Pain de mie	4
Jambon blanc	1 tranche
Gruyère	50 g
Lait	¼ L
Beurre	20 g
Farine	20 g

Confectionner les croque-monsieur et couvrir de sauce béchamel.