

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° 3

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 travaillez au service de soins à domicile de votre commune. Vous intervenez trois fois par semaine chez madame Dupont de 9 h 30 à 11 h 30. Madame Dupont âgée de 82 ans est veuve depuis 2 mois.

Aujourd'hui, madame Dupont vous demande de repasser 4 serviettes et une nappe pour recevoir ses trois enfants qui arrivent à 12 h 30.

Vous devez dresser la table. Elle souhaite que vous prépariez un riz au lait et des épinards à la crème (*annexe 1*).

M. Dupont avait pour habitude de planifier les dépenses et gérer le budget. Madame Dupont vous demande conseil pour établir avec elle son livre de compte.

Tâches à réaliser :

- ⇒ planifier et organiser votre travail,
- ⇒ repasser le linge de table,
- ⇒ réaliser les épinards au gratin et le riz au lait,
- ⇒ dresser la table pour 4 personnes,
- ⇒ établir le livre de compte.

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 épinards au gratin et du riz au lait

Épinards au gratin	
épinards surgelés	800 g
Lait	½ L
Margarine	0,040 kg
Farine	0,040 kg
Gruyère râpé	0,100 kg
Sel, poivre	

Riz au lait	
Gousse de vanille	½
Riz rond	0,200 kg
Sucre semoule	0,170 kg
Lait	1 L