

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° 4

☞ 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 :

Madame Durand, 76 ans, revient de 8 jours d'hospitalisation. Elle souffre de la maladie de Parkinson. Vous intervenez en tant qu'aide à domicile de 9 heures à 11 heures.

Le déjeuner se compose ce jour-là de :

- tomates en salade
- escalope à la crème
- riz pilaf
- fromage
- compote de pêches

☞ Tâches à réaliser :

- ⇒ planifier et organiser par écrit votre travail,
- ⇒ proposer les menus pour les 2 jours à venir,
- ⇒ établir la liste des courses (denrées périssables) en fonction de vos propositions de menus (*les courses seront effectuées par la fille*),
- ⇒ recoudre deux boutons sur son chemisier pour son rendez-vous chez le médecin en fin de journée,
- ⇒ réaliser l'entretien du placard des denrées non périssables,
- ⇒ réaliser l'escalope à la crème et le riz pilaf.

☞ 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 de l'escalope à la crème et du riz pilaf

Escalope à la crème	
Escalope de dinde	1
Cuillère à soupe de crème fraîche	1
Champignons de Paris	0,125 kg
Assaisonnement	

Riz pilaf	
oignon	$\frac{1}{2}$
Riz	0,050 kg
Huile (<i>cuillère à café</i>)	1
<p>Faire revenir l'oignon puis le riz dans la matière grasse, ajouter de l'eau. Faire cuire.</p>	