

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° 5

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 :

M. et Mme François ont 2 enfants : un nouveau-né et un enfant de 3 ans.

M. François, 32 ans, commercial, est absent en semaine. Mme François rentre de la maternité après avoir subi une césarienne. Vous intervenez de 10 à 12 heures tous les jours, pendant 2 mois au domicile.

Tâches à réaliser :

- ⇒ planifier et organiser votre travail,
- ⇒ préparer un des six biberons journaliers d'ALD pour un bébé de 2 semaines qui pèse 3,5 kg et stériliser le biberon après utilisation,
- ⇒ laver manuellement le pull de laine de Mme François,
- ⇒ préparer une quiche Lorraine pour le déjeuner (*avec une pâte brisée prête à l'emploi*) et entretenir le poste de travail,
- ⇒ rechercher les coordonnées de la PMI,
- ⇒ aider à établir le budget prévisionnel pour compléter l'équipement : lit d'enfant + meuble pour ranger les vêtements.

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 la quiche Lorraine et du biberon de lait

Quiche Lorraine	
pâte brisée prête à l'emploi	0,200 kg
poitrine de porc fumée	0,100 kg
sel, poivre	
gruyère râpé	0,100 kg
crème fraîche	¼ L

Biberon de lait	
lait sec infantile	
eau	