



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Clermont- Ferrand
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Mention complémentaire Aide à Domicile E1 – Techniques de services à l'utilisateur

Savoirs associés évalués à l'oral – Sujet n° 2

Proposition de questions à poser à l'oral. Celles-ci doivent être en rapport avec les tâches effectuées.

Savoirs associés	Questions / Réponses
Organiser le travail et s'adapter à une situation non prévue. <i>Justifier la planification que vous avez choisie pour effectuer les différentes tâches.</i>	
S.31	Citer l'intérêt nutritionnel des deux préparations. Justifier la technique de la béchamel. Justifier l'équilibre alimentaire du repas.
S.32	Justifier le choix du ou des produits d'entretien utilisés (vaisselle, entretien du poste...) Justifier les techniques d'entretien utilisées dans la cuisine.
S.33	Justifier l'organisation d'un livre de compte. Énoncer les règles de sécurité pour le rangement des produits d'entretien. Formuler la demande de renseignements que fera Rémi au téléphone.
S.41	Donner des solutions simples pour l'aménagement des sanitaires pour Rémi.
S.42	Indiquer la fonction globale d'un robot-râpe.