

## RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

### COMPÉTENCE GLOBALE

Le titulaire de la mention complémentaire "aide à domicile" exerce ses fonctions auprès de familles, de personnes âgées ou de personnes handicapées vivant en logement privé, individuel ou collectif.

Il doit être capable :

- d'appréhender les situations et leurs évolutions,
- de concevoir, de réaliser, de servir des repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits,
- de réaliser l'entretien et l'hygiène du cadre de vie, des équipements, du linge et des vêtements,
- de contribuer aux soins d'hygiène corporelle et d'assurer le confort et la sécurité des usagers,
- de favoriser des activités culturelles, de loisirs, de maintien et de restauration de l'autonomie,
- de participer à la gestion familiale et aux démarches administratives courantes,
- de solliciter les partenaires compétents.

Par toutes ses activités, il contribue au maintien et à la restauration de l'autonomie des personnes et préserve les liens sociaux.

### CAPACITES ET COMPETENCES TERMINALES

#### C - 1 COMMUNIQUER

- C. 11 Créer une situation d'échange
- C. 12 Conseiller, négocier
- C. 13 Rendre compte aux interlocuteurs concernés
- C. 14 S'intégrer dans un projet, dans une équipe de travail

#### C - 2 S'INFORMER - ANALYSER - DECIDER

- C.21 Recueillir les données
- C.22 Etablir un bilan de la situation
- C.23 Déterminer les priorités compte tenu des besoins, des ressources, des contraintes

#### C - 3 ORGANISER - GERER

- C.31 Organiser le travail et s'adapter à une situation non prévue
- C.32 Gérer les stocks
- C.33 Gérer le budget imparti
- C.34 Participer à la gestion des documents de la vie quotidienne

#### C - 4 ACCOMPAGNER ET/OU REALISER

- C.41 Concevoir, préparer, servir des repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits
- 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
- C.44 Mettre en œuvre des activités de maintien de la vie sociale et de loisirs
- C.45 Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort, l'aide aux activités motrices et aux déplacements
- C.46 Assurer la prévention et la sécurité
- C.47 Evaluer et ajuster son action

<b>C 1 . COMMUNIQUER</b>		
<b>Etre capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>C.11 Créer une situation d'échange</b>		
Se présenter	Situation réelle ou simulée Eléments de la situation Téléphone	Questionnement et reformulation précis, pertinents avec un vocabulaire et/ou un mode de communication adapté
Écouter et reformuler les attentes		
Formuler des questions et des réponses adaptées		
Utiliser des moyens de communication non verbale	Moyens de communication non verbale : pictogrammes, ... micro-ordinateur	Attitude respectueuse, calme, adaptée à la situation
Sécuriser		
<b>C.12 Conseiller, négociateur</b>		
Argumenter ses propositions	Situation réelle ou simulée Eléments de la situation	Pertinence des arguments et des solutions proposées
Proposer des solutions alternatives		
Négocier avec la personne (enfant, adulte), la famille, les autres intervenants, l'employeur		
<b>C. 13 Rendre compte aux interlocuteurs concernés</b>		
Repérer les interlocuteurs	Situation réelle ou simulée Eléments de la situation	Précision, fiabilité et pertinence de la transmission
Sélectionner les informations		
Respecter ou choisir la forme de transmission	Moyens de transmission	Prise en compte du degré d'urgence
Transmettre les informations		
<b>C.14 S'intégrer dans un projet, dans une équipe de travail</b>		
Participer à l'élaboration et au suivi d'un projet	Situation réelle ou simulée Eléments de la situation	Respect des projets
Situer sa fonction et la limite de ses compétences		
Participer au travail de l'équipe	Projets (de l'équipe, de la famille, de la personne) Organigrammes Statut d'association, convention collective, contrat de travail ...	Pertinence des interventions, de l'argumentation au sein de l'équipe Expression du vécu professionnel
Participer à une réunion de travail		

<b>C2 – S'INFORMER – ANALYSER - DÉCIDER</b>		
<b>Etre capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<p><b>C. 21 Recueillir les données</b></p> <p>par observation, interrogation, consultation de documents</p> <p>Données relatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la personne (âge ; possibilités motrices, sensorielles, intellectuelles ; état cutané ; habitudes de vie, valeurs culturelles ; ressources ; événements marquants ...</li> <li>- aux attentes de la personne</li> <li>- à l'entourage familial, au voisinage</li> <li>- à l'environnement matériel (aménagement du logement, infrastructures du quartier ... )</li> <li>- aux consignes à respecter</li> <li>- aux partenaires (qualité, rôles ...)</li> </ul> <p><b>C.22 Etablir un bilan de la situation</b> par rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la personne (enfant, adulte)</li> <li>- à son environnement familial, social, matériel</li> <li>- aux ressources institutionnelles sanitaires et sociales</li> </ul> <p>dans le cas d'un bilan initial (prise de fonction), d'un bilan journalier</p> <p>Organiser et hiérarchiser les données</p> <p>Mettre en relation les données</p> <p>Repérer les informations manquantes</p> <p>Consigner les données significatives</p> <p><b>C.23 Déterminer les priorités compte tenu des besoins, des ressources, des contraintes</b></p> <p>Déterminer les priorités</p> <p>Identifier les objectifs à court et à long terme</p> <p>Faire des choix</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Éléments de la situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nature de l'employeur</li> <li>- caractéristiques de la personne, de la famille, de la prestation demandée</li> <li>- ressources humaines (famille, voisinage, intervenants à domicile)</li> <li>- caractéristiques du projet de maintien à domicile, du plan d'aide</li> <li>- ressources matérielles : plan du logement, équipement plan du quartier, infrastructures locales, secours d'urgence...</li> </ul> <p>Documents professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- documents de transmission</li> <li>- carnet de santé</li> <li>- presse professionnelle</li> </ul>	<p>Pertinence et logique des questions, des observations, des informations</p> <p>Attitude relationnelle adaptée</p> <p>Respect de l'intimité des personnes</p> <p>Repérage des données objectives et subjectives</p> <p>Vérification éventuelle des informations recueillies</p> <p>Repérage des évolutions de la situation</p> <p>Exactitude et justification du bilan, des liens établis entre les données</p> <p>Evaluation des facteurs de risques et des facteurs de perturbation</p> <p>Pertinence des objectifs et des choix</p> <p>Justification des priorités et des choix</p> <p>Respect des limites de compétences</p>

<b>C.3 ORGANISER - GERER</b>		
<b>Etre capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<p><b>C.31 Organiser le travail et s'adapter à un situation non prévue</b></p> <p>Planifier les différentes activités d'une séquence horaire, d'une journée, d'une semaine pour l'intervenant, éventuellement pour la personne aidée</p> <p>Etablir un mode opératoire pour une tâche donnée</p> <p>Choisir et préparer les produits et les matériels</p> <p>Préparer l'environnement de travail</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Local équipé Bilan de la situation Prestations à effectuer Planning des autres intervenants Temps disponible</p> <p>Situation imprévue Planning prévu</p>	<p>Présentation et justification du planning des activités</p> <p>Prise en compte de la présence et des potentialités de la personne</p> <p>Enchaînement correct des tâches compte tenu des priorités établies, des ressources, des contraintes, du temps imparti et des autres intervenants</p> <p>Choix adapté et disposition du poste de travail assurant confort, sécurité, efficacité</p> <p>Justification des choix effectués</p> <p>Adaptation judicieuse de l'organisation lors d'une situation imprévue</p>
<p><b>C.32 Gérer les stocks</b></p> <p>Réaliser l'inventaire des produits en réserve</p> <p>Evaluer les besoins pour les produits de consommation courante (produits alimentaires, d'hygiène, de chauffage...)</p> <p>Planifier les achats</p> <p>Ranger les produits</p>	<p>Local équipé Eléments de la situation Plan du quartier, ressources commerciales Temps disponible</p>	<p>Évaluation correcte des besoins</p> <p>Prise en compte des habitudes et des avis de la personne</p> <p>Rangement conforme aux principes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie</p>
<p><b>C. 33 Gérer le budget imparti pour les achats à effectuer</b></p> <p>Etablir un budget prévisionnel des achats</p> <p>Gérer la somme allouée</p> <p>Tenir un livre de compte</p>	<p>Liste des achats Liste de prix Somme allouée</p> <p>Livre de compte de type familial</p>	<p>Exactitude des prévisions, des comptes</p> <p>Justification de la gestion du budget (rapport qualité/prix)</p> <p>Lisibilité du livre de compte</p>
<p><b>C.34 Participer à la gestion des documents de la vie quotidienne</b></p> <p>Utiliser un classement existant</p> <p>Proposer un classement</p> <p>Participer à l'élaboration d'un planning d'échéances administratives</p> <p>Veiller au respect des échéances administratives</p> <p>Renseigner des documents administratifs courants ou faire appel à l'interlocuteur compétent (famille, professionnels)</p>	<p>Moyens de classement</p> <p>Documents de la vie quotidienne</p>	<p>Tenue correcte du classement (ordre et mode)</p> <p>Investigation limitée à la liberté de la personne</p> <p>Exactitude et fonctionnalité du planning établi</p> <p>Respect des règles de discrétion professionnelle</p> <p>Exactitude des renseignements</p>

<b>C. 4 ACCOMPAGNER ET / OU RÉALISER</b>		
<b>Être capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<p><b>C.41 Concevoir, préparer, servir des repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits en respectant les goûts et les habitudes socioculturelles de la personne</b></p> <p>Aider à l'élaboration ou élaborer des menus équilibrés ou conformes aux régimes</p> <p>Aider à la réalisation ou réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des techniques de préparation des aliments avant ou après cuisson : épluchage, lavage, découpage, hachage, mixage ...</li> <li>- des techniques de cuisson dans un liquide , à la vapeur, au four, en sauté, en rôti...</li> <li>- un appareil, une sauce, une crème</li> <li>- des préparations à base de pâte Brisée, sablée, levée ; pâte à crêpes</li> </ul> <p>Utiliser des produits prêts à l'emploi : préparations instantanées, conserves appertisées...</p> <p>Utiliser des restes</p> <p>Mettre en œuvre ou adapter des recettes, des techniques de base Réaliser un repas pour un nombre donné de personnes (une, deux ... ), pour une consommation immédiate, différée</p> <p>Conserver les denrées et les préparations culinaires (réfrigération, congélation)</p> <p>Remettre ou maintenir en température les plats cuisinés à l'avance</p> <p>Dresser les préparations en portions individuelles, en plats multiportions</p> <p>Assurer le service des repas</p>	<p>Local équipé (cuisine familiale, office, salle à manger collective) Éléments de la situation</p> <p>Matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de préparation (mécaniques, électriques)</li> <li>- de cuisson (à gaz, électrique, à induction, micro-ondes....)</li> <li>- de conservation (réfrigérateur, congélateur...)</li> <li>- de remise en température</li> <li>- de conditionnement, de service</li> </ul> <p>Aides techniques pour la préparation des repas</p> <p>Recettes</p> <p>Prescription et protocole de régimes</p> <p>Temps disponible</p>	<p>Pertinence des menus</p> <p>Utilisation rationnelle des matériels conformément aux règles de sécurité et d'ergonomie</p> <p>Respect des techniques; des grammages, de la recette, du régime</p> <p>Respect des règles d'hygiène</p> <p>Prise en compte des goûts et des habitudes socio-culturelles de la personne</p> <p>Justification des opérations</p> <p>Prise en compte de la présence et des potentialités de la personne</p> <p>Qualité du résultat</p> <p>Respect du temps prévu</p> <p>Respect de la température</p> <p>Présentation soignée visant à stimuler l'appétit</p> <p>Service dans des conditions optimales d'ambiance Respect de la température, du rythme des personnes</p>

<b>C. 4 ACCOMPAGNER ET / OU RÉALISER</b>		
<b>Être capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<p><b>C42 Assurer l'entretien et l'hygiène du cadre de vie, des équipements, du linge et des vêtements</b></p> <p>Mettre en œuvre en milieu familial :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des techniques de dépoussiérage à sec et de dépoussiérage humide, <ul style="list-style-type: none"> <li>• par procédé manuel</li> <li>• par procédé mécanique</li> </ul> </li> <li>- des techniques simples de détachage</li> <li>- des techniques de lavage <ul style="list-style-type: none"> <li>• manuel</li> <li>• lavage mécanique</li> </ul> </li> <li>- des techniques d'entretien des matériaux (verre, bois, céramiques, métaux, plastiques)</li> <li>- des techniques de décontamination et de désinfection</li> <li>- des techniques d'entretien du linge <ul style="list-style-type: none"> <li>• repassage, pliage</li> <li>• réfections courantes à la main, à la machine : ourlets, boutons</li> <li>• adaptations simples de vêtements aux handicaps (pose de fermeture à glissière, adhésifs etc...)</li> </ul> </li> </ul> <p>Assurer la maintenance de premier niveau des équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entretien périodique des matériels</li> <li>- repérage des dysfonctionnements</li> <li>- échange d'éléments standards (ampoule, fusible, joint, filtre )</li> <li>- intervention avec outillage simple (débouchage d'évier..)</li> </ul> <p>Participer à l'entretien des plantes, à l'alimentation et à l'hygiène des animaux domestiques</p>	<p><i>Locaux et supports à entretenir</i>  Locaux : cuisine, sanitaires, chambre ... avec revêtements de sols et de murs variés  Équipements mobilier, électro-ménager, vaisselle, aides techniques ...  Matériel de soins d'hygiène (bassin, urinal, appareillage ...)  Linge, vêtements, accessoires</p> <p><i>Matériels et produits d'entretien</i>  Balais, aspirateurs  Cireuse  Produits courants de décontamination, de désinfection, de nettoyage et d'entretien  Lave-vaisselle ...</p> <p><i>Matériel d'entretien du linge</i>  Matériel de repassage, machine à coudre, accessoires pour réfection  Lave-linge, sècheurs ...  Linge, vêtements en textiles variés</p> <p><i>Documentation</i>  Protocoles de décontamination et de désinfection  Fiches techniques des produits et matériels</p> <p>Éléments standards  Outillage simple</p>	<p><i>Indicateurs communs à C.42 :</i></p> <p>Maîtrise de la technique (produits, matériels, mode opératoire)  Qualité du résultat (hygiène, propreté, esthétique, intégrité des supports, remise en ordre, satisfaction de l'utilisateur)  Respect des principes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie  Respect de l'utilisateur, de l'environnement matériel  Respect du temps imparti</p> <p>Respect des procédures d'entretien  Repérage correct des dysfonctionnements  Intervention dans la limite des compétences ou signalement précis à un opérateur qualifié  Respect des règles de sécurité</p> <p>Respect des consignes  Opportunité de l'action</p>

<b>C. 4 ACCOMPAGNER ET / OU RÉALISER</b>		
<b>Être capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<p><b>C.43 Aménager l'espace à des fins de confort et de sécurité</b> en tenant compte des vœux de la personne</p> <p>Installer un espace pour une activité donnée</p> <p>Participer à l'adaptation du logement et de ses accès</p> <p>Réaliser des aménagements simples</p>	<p>Situation réelle ou simulée (appartement, maison individuelle) Bilan situationnel de la personne</p> <p>Plan des locaux et descriptif des aménagements existants Documentation sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mobilier et matériels courants et/ou adaptés</li> <li>- aides techniques</li> <li>- contrôle d'environnement, téléalarme ...</li> <li>- réglementation en matière d'accessibilité et d'adaptabilité des logements</li> </ul> <p>Matériel pour aménagements simples (outillage, aides techniques.)</p>	<p>Proposition d'adaptation fonctionnelle, confortable, non dangereuse, adaptée aux possibilités de la personne en respectant la volonté de celle-ci</p> <p>Pertinence des réalisations Justification des choix</p>
<p><b>C.44 Mettre en œuvre des activités de maintien de la vie sociale et de loisirs</b></p> <p>Rechercher les centres d'intérêt Proposer une activité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proposer un livre, un journal</li> <li>- présenter le programme TV</li> <li>- proposer un disque, un jeu ... une activité manuelle, une activité domestique ...</li> <li>- proposer une activité mémoire</li> <li>- présenter une sortie, une activité collective</li> <li>- proposer un temps de repos</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Participer à une activité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre à disposition et installer le matériel</li> <li>- lire, échanger sur une lecture, une émission de TV, un fait d'actualité ...</li> <li>- aider à réaliser une activité manuelle, une activité domestique, du jardinage</li> <li>- aider à effectuer (ou effectuer) des achats, des démarches administratives</li> </ul>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Bilan de la situation</p> <p>Matériels de loisirs courants (livres, revues, catalogues ... album photos, télévision, chaîne Hi-Fi ... jeux)</p> <p>Ressources locales pour les sorties, les achats, les démarches ...</p> <p>Matériels de loisirs adaptés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à certains handicaps</li> <li>- au développement des fonctions motrices, sensorielles, de la mémorisation</li> <li>- ....</li> </ul>	<p>Opportunité du choix en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des ressources matérielles, financières ...</li> <li>- des potentialités et des goûts de la personne</li> <li>- des objectifs fixés (détente, stimulation intellectuelle, sensorielle ... insertion)</li> </ul> <p>Justification des choix Attitude adaptée lors de la proposition, au cours de l'activité (stimulation, valorisation, participation ... vigilance)</p>

<b>C. 4 ACCOMPAGNER ET / OU RÉALISER</b>		
<b>Être capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<p><b>C.45 Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort, l'aide aux activités motrices et aux déplacements</b></p> <p>Aider à la réalisation (ou réaliser) des soins d'hygiène corporelle non prescrits par le médecin et dans la limite des compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toilette du visage, des cheveux, du corps au lavabo, au lit</li> <li>- soins d'hygiène du nez, de la bouche</li> <li>- rasage du visage, coiffage, maquillage ;</li> <li>- change de protections, pose d'urinal, de bassin ...</li> <li>- participation à la surveillance de la diurèse</li> </ul> <p>Assurer le confort :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- installation dans un lit (réfection et change d'un lit inoccupé, d'un lit occupé) ;</li> <li>- installation dans un siège;</li> <li>- aide à l'habillage, à la pose d'appareillage, au déshabillage ;</li> <li>- aide à la prise des repas ;</li> <li>- prévention des risques d'alitement prolongé et d'immobilisation (changement de position, friction de confort ...)</li> </ul> <p>Aider aux activités motrices : lever, coucher, marche, préhension ...</p> <p>Aider aux déplacements hors du domicile</p>	<p>Situation réelle ou simulée Local équipé Produits, matériels, linge disponibles au domicile</p> <p>Local adapté pour personnes handicapées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sanitaire avec douche, baignoire, WC adaptés (réhausseur, barre d'appui ...)</li> </ul> <p>Matériels spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sommier, matelas et accessoires de lit</li> <li>- fauteuils fixes, roulants, siège de bain</li> <li>- cerceaux, coussins, cales</li> <li>- appareillage d'appel et de sécurité</li> <li>- lève personne fixe, mobile</li> <li>- déambulateur, cannes ...</li> <li>- aides techniques à la prise des repas</li> <li>- bassin, urinal ...</li> </ul>	<p><i>On appréciera l'adaptation aux ressources et aux contraintes du domicile dans la limite des compétences</i></p> <p>Préparation correcte des produits et des matériels Sollicitation et utilisation judicieuses des possibilités physiques, intellectuelles de la personne Maîtrise et justification de la technique mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- installation et mobilisation</li> <li>- protection contre les risques de refroidissement</li> <li>- précision, pertinence du geste</li> <li>- ordre logique des opérations</li> <li>- utilisation correcte des produits des matériels</li> <li>- élimination méthodique des déchets, des matériaux souillés, des causes d'inconfort</li> <li>- gestes et postures adaptés de l'opérateur</li> </ul> <p>Respect des limites de compétence., Respect des consignes Enoncé des situations à risques (aspirations, alitements prolongés...) Respect des règles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'hygiène (mains, linge, gants)</li> <li>- de sécurité (aides techniques, produits et matériels non dangereux ...) pour la personne et l'opérateur</li> </ul> <p>Adaptation aux besoins de la périodicité des soins d'hygiène, de la mobilisation Respect de la pudeur, du confort et des goûts de la personne Comportement relationnel adapté tout au long des opérations Qualité du résultat (propreté, confort, esthétique, mise en place correcte des appareillages de sécurité, d'occupation, satisfaction de l'usager) Rangement des matériels et des produits</p> <p>Transmission pertinente des observations et des actions accomplies, à la personne, à la famille, aux autres intervenants</p>

<b>C. 4 ACCOMPAGNER ET / OU RÉALISER</b>		
<b>Être capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<p><b>C.46 Assurer la prévention et la sécurité</b></p> <p><u>C.461 de la personne aidée</u></p> <p>Signaler les anomalies, les signes d'alarme (œdème, ballonnement abdominal, sécrétions anormales ..., comportement inhabituel)</p> <p>Veiller, s'il y a lieu, à une prise correcte des médicaments "relevant d'un acte de la vie courante" selon les prescriptions médicales et en restant dans les limites de ses compétences</p> <p>Participer à des actions de prévention en matière de santé (hygiène, alimentation, mode de vie)</p> <p>Participer à la prévention des accidents domestiques</p> <p>Mettre en œuvre les techniques de secourisme (programme de l' AFPS ou de SST- )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protéger, alerter <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir protéger du surraccident</li> <li>- savoir transmettre l'alerte aux services de secours et de soins</li> </ul> </li> <li>• Dégagement d'urgence <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir quand et comment déplacer une victime en cas d'urgence</li> </ul> </li> <li>• Bilan et surveillance <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir observer l'état des fonctions vitales et savoir reconnaître et apprécier les signes de détresse vitale</li> </ul> </li> <li>• Hémorragies <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir agir devant une hémorragie visible</li> </ul> </li> <li>• Victime inconsciente <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir agir devant une personne inconsciente et qui ventile</li> </ul> </li> <li>• Détresse ventilatoire <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir reconnaître une détresse ventilatoire et savoir pratiquer les gestes adaptés</li> </ul> </li> <li>• Arrêt cardio-ventilatoire <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir reconnaître un arrêt cardioventilatoire et savoir agir en conséquence</li> </ul> </li> </ul>	<p>Situation réelle ou simulée Éléments de la situation</p> <p>Protocoles</p>	<p>Respect des limites de compétence</p> <p>Signalement correct des anomalies observées</p> <p>Respect du protocole</p> <p>Adéquation des moyens mis en œuvre aux objectifs de l'action</p> <p>Le candidat doit être titulaire de l'Attestation de formation aux premiers secours (AFPS) ou du certificat de Sauveteur-secouriste du travail (SST)</p>

<b>C. 4 ACCOMPAGNER ET / OU RÉALISER</b>		
<b>Être capable de</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malaises</li> <li>- savoir agir en présence d'une personne consciente présentant un malaise</li>   <li>• Plaies et brûlures</li> <li>- savoir agir devant une plaie ou une brûlure</li>   <li>• Atteinte traumatique des os et articulations</li> <li>- savoir suspecter une atteinte traumatique des os et des articulations et savoir agir en conséquence</li> </ul> <p><u>C. 462 de l'aide à domicile</u></p> <p>Mettre en oeuvre des techniques de manutention liées aux tâches ménagères, à l'accompagnement à la marche, au transfert des personnes.</p> <p>Mettre en oeuvre des exercices physiques destinés à renforcer la musculature et à éviter la fatigue musculaire</p> <p><b>C.47 Evaluer et ajuster son action</b></p> <p>Mesurer les écarts entre le résultat obtenu et les objectifs fixés</p> <p>Identifier et analyser les causes des écarts</p> <p>Ajuster éventuellement les objectifs</p> <p>Proposer des solutions</p>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Éléments de la situation</p> <p>Outils d'évaluation</p> <p>Degré de satisfaction de l'utilisateur</p>	<p>Maîtrise des techniques de manutention des personnes, des matériels....</p> <p>Exercices de relaxation et de renforcement musculaire adaptés</p> <p>Pertinence de l'évaluation et des propositions de réajustement</p>