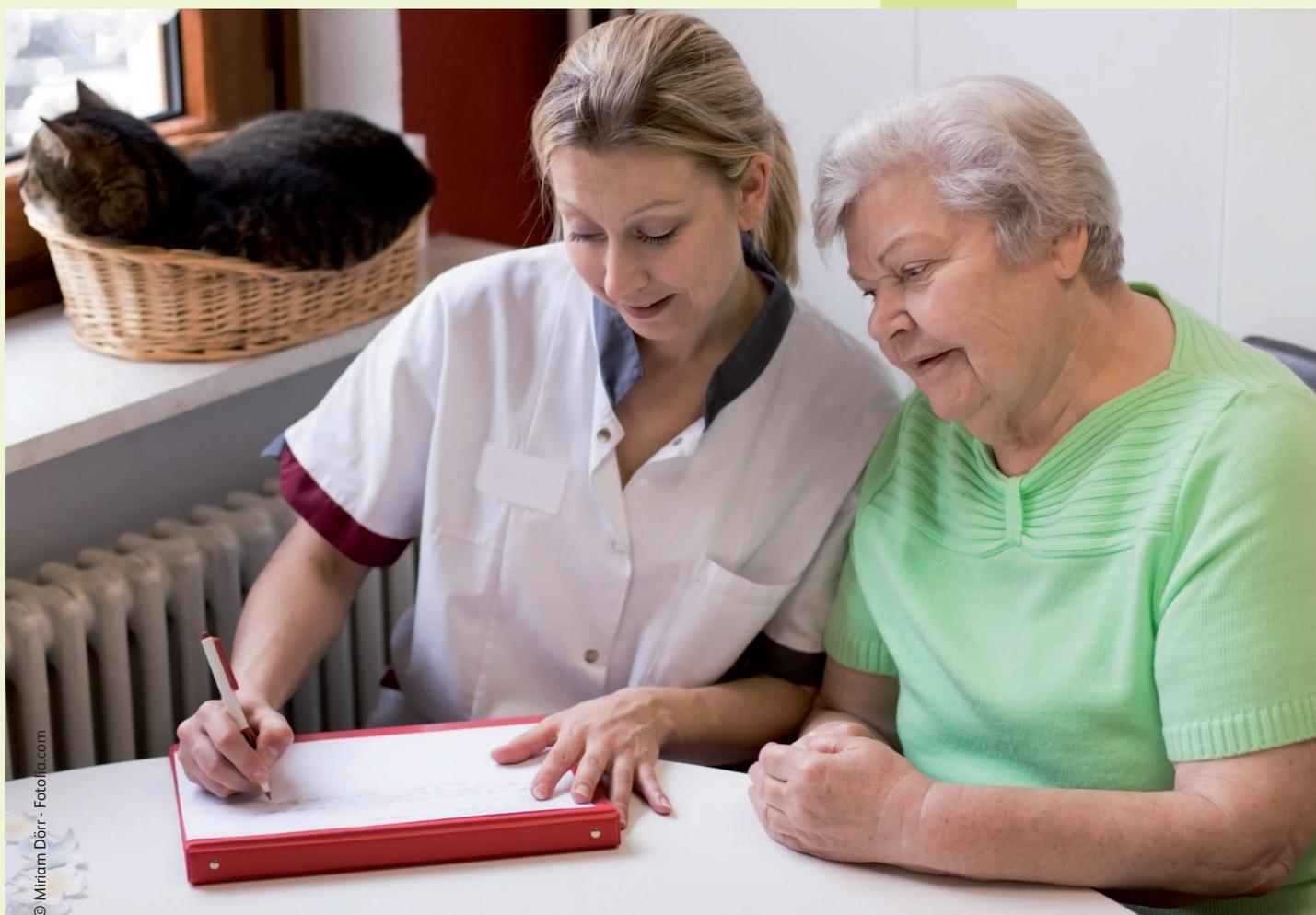


PARTIE 1

Services à l'utilisateur



Techniques de service des repas et des collations

- OBJECTIFS**
- ▶ Identifier les différents modes de distribution et l'intérêt spécifique de chacun.
 - ▶ Maîtriser les règles d'hygiène de base en regard de chaque mode de distribution.
 - ▶ Connaître les risques liés aux techniques de service de l'alimentation en collectivité.

2,4

1 Différents types de distribution

1. Citer les deux types de distribution qui existent en restauration collective.

.....

.....

2. Compléter les mots manquants pour chaque extrait proposé.

La distribution directe

Les sont préparés dans une cuisine au sein de l'établissement où sont les repas. Les plats sont sur place. Les repas sont acheminés dans les salles à température de ° minimum pour les plats chauds et ° maximum pour les plats froids.

La distribution différée

Les plats sont préparés dans une cuisine centrale, du lieu de distribution. Les marchandises peuvent être acheminées froides, après avoir été cuisinées en cuisine centrale puis refroidies rapidement, c'est la liaison Si les marchandises sont transportées directement après la cuisson, encore en température, c'est la liaison

3. Citer deux avantages à utiliser la liaison chaude, la liaison froide puis donner un exemple adéquat à chaque situation.

a. Liaison chaude :

.....

.....

.....

b. Liaison froide :

.....

.....

.....

2 Règles d'hygiène et de sécurité liées aux techniques de service

1. Compléter le tableau suivant.

Plat	Températures exigées	Temps maximum de conservation
Assiette de crudités		
Compote		
Purée		
Réchauffage d'un plat froid		
Légumes surgelés		
Viandes surgelées		

2. À partir de la situation ci-dessous, indiquer et expliquer les différentes actions que vous mettez en place à l'arrivée de la livraison.

Situation



SergheiVelusceac@Fotolia.com

Vous êtes stagiaire en Terminale ASSP, actuellement en structure petite enfance. Cette semaine, vous êtes formé(e) au poste de cuisine. Nous sommes le lundi 28 mars 2012, il est 8 h du matin. Un livreur de la société de repas Mangebien vient vous livrer les marchandises pour les deux premiers jours de la semaine. L'établissement possède une cuisine et chaque denrée est retransformée chaque jour selon un menu proposé pour être servi aux salles situées deux étages au-dessus.

Dans la livraison du jour, vous recevez : trois sacs de brocolis surgelés, deux paquets de viande de dinde, une motte de beurre, des pommes de terre, des carottes, du camembert pasteurisé, des pommes, du poisson surgelé et trois choux-fleurs.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Quel est le risque majeur encouru par les personnes qui bénéficient de la restauration collective ?

.....

.....

4. Identifier sept mesures de précaution à prendre pour éviter ce risque majeur.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Quelles pièces peut-on vous demander de fournir en cas d'intoxication alimentaire ?

.....

.....

.....

.....

Aide à la prise des repas

- OBJECTIFS**
- ▶ Maîtriser les modes d'installation possibles pour les repas.
 - ▶ Identifier les modes de service de repas adéquats pour favoriser le confort des usagers.
 - ▶ Favoriser la prévention de troubles liés à l'alimentation.

2.4

1 Modes de service

1. Citer les trois façons différentes de servir des repas à un résident dans une maison de retraite.

.....

.....

.....

2. Après analyse de chaque situation, indiquer le mode de service de repas que vous allez choisir et préciser l'installation de chacun et l'aide éventuelle à apporter.

a. Situation 1 : un enfant de 3 ans accueilli en crèche collective.

.....

.....

.....

b. Situation 2 : un adolescent myopathe, en fauteuil roulant, qui peut encore utiliser son bras et sa main droite, accueilli en hôpital de jour.

.....

.....

.....

c. Situation 3 : une personne âgée de 80 ans, valide, au domicile.

.....

.....

.....

d. Situation 4 : une personne hospitalisée, opérée d'une prothèse de hanche la veille.

.....

.....

.....

e. Situation 5 : une femme qui vient d'accoucher par césarienne la nuit précédente. Elle n'a pas encore le droit de se lever.

.....

.....

.....

f. Situation 6 : une femme qui a accouché par césarienne il y a 4 jours.

.....

.....

.....

2 Aide au repas et prévention : les fausses routes

1. Définir une fausse route.

.....

.....

.....

2. Identifier cinq groupes de personnes à risque de fausses routes. Pour chaque groupe de personne, expliquer succinctement pourquoi on craint la fausse route.

.....

.....

.....

.....

3. Énoncer les signes physiques qui vous font penser à une fausse route.

.....

.....

.....

4. Indiquer les actions à mettre en place pour éviter toute fausse route.

a. Pour un nouveau né :

.....

.....

b. Pour une personne âgée :

.....

.....

3 Aide au repas et prévention : la déshydratation

1. Définir une déshydratation.

.....

.....

2. Identifier les personnes à risque et les moments de l'année auxquels vous devez être plus vigilant.

.....

.....

.....

3. Énoncer les signes qui vous font penser à une déshydratation.

.....

.....

.....

4. Indiquer cinq actions à mettre en place pour éviter toute déshydratation.

.....

.....

.....

.....

Achats alimentaires : modes de paiement et critères d'achats

OBJECTIFS ▶ Identifier les différents types de paiement et maîtriser leur utilisation selon les situations professionnelles.
 ▶ Connaître les différents sites pour effectuer des achats pertinents en fonction de la situation financière des personnes accompagnées.

3.1

1 Différents modes de paiement

1. Vous êtes stagiaire en Terminale ASSP au domicile d'une personne âgée pour une durée d'un mois. Durant cette période, vous êtes amené(e) à l'accompagner faire des courses. Citer les trois modes de paiement principaux accessibles à une personne majeure.

1.
2.
3.

2. Dans le cadre d'un stage auprès d'une personne dépendante, vous l'accompagnez au supermarché une fois par semaine. Compléter le tableau suivant en indiquant par une croix les modes de paiement appropriés.

Modes de paiement	La personne à charge peut payer directement	Vous aidez la personne	Vous effectuez le paiement
Chèque			
Carte bancaire			
Argent liquide			
Compte prépayé			

Doc. 1

Les personnes âgées sont souvent victimes de vols. En cas de doute, AUTONOMIE SERVICES veillera à ce que la justice soit saisie.

Les accompagnantes s'engagent à ne pas accepter de dons, legs, prêts ou procuration de la part des personnes directement ou indirectement concernées par AUTONOMIE SERVICES et de ne pas faire d'emprunt auprès d'elle.

3. À partir du document 1, répondre aux questions suivantes.

a. Indiquer les risques encourus par une personne accompagnante en cas de vol.

-
-

b. Énoncer les propositions à refuser.

-
-
-

4. Selon la situation, indiquer le (ou les) mode(s) de paiement le(s) mieux adapté(s) à choisir avec le patient.

a. Situation 1 : vous accompagnez une personne handicapée mentale à la boulangerie.

-

b. Situation 2 : vous accompagnez une personne à mobilité réduite au supermarché.

-

c. Situation 3 : vous accompagnez un patient atteint de la maladie d'Alzheimer à un stade avancé pour faire ses courses de la semaine.

-

2 Critères d'achats

1. Dans la liste suivante, relier le type d'achat au lieu le plus approprié.

- | | | |
|--|--------------------------|---|
| 1. Fruits et légumes frais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> A. Fromagerie |
| 2. Brioche fraîche | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> B. Marché |
| 3. Fromage à la coupe | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> C. Hypermarché |
| 4. Courses de la semaine (essuie-mains, mouchoirs) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> D. Boulangerie |

Situation 1

Stagiaire en Terminale ASSP, vous aidez une femme isolée enceinte de 7 mois. Elle est contrainte de rester à son domicile pour le reste de sa grossesse et ne possède que de très petits revenus.

À ce stade de la grossesse, une femme a besoin d'apports quotidiens en calcium, protéines et fruits et légumes.

Autour du domicile de cette personne, il y a une épicerie, une supérette de produits de qualité supérieure et un magasin de hard discount qui propose un large choix de produits.

2. À partir de la situation 1, répondre aux questions suivantes.

a. Citer le lieu d'achat que vous choisissez.

.....

b. Expliquer pourquoi vous avez fait ce choix.

.....

.....

.....

c. Énoncer une liste potentielle de courses pour une journée complète.

.....

.....

.....

.....

Situation 2

Stagiaire en Terminale ASSP, vous aidez une personne âgée qui vient de rentrer à son domicile suite à une hospitalisation. Elle était tombée dans la rue et s'est cassée le fémur. Pendant l'hospitalisation, elle n'aimait pas du tout la nourriture de l'hôpital et n'a presque rien mangé. Elle a perdu du poids et est dénutrie. Elle possède des revenus qui lui permettent de faire des achats réguliers sans compter.

3. À partir de la situation 2, répondre aux questions suivantes.

a. Quelle est la priorité pour cette personne ?

.....

b. Après une analyse rapide de la situation, citer trois actions à mettre en place pour venir en aide à la personne.

.....

1.

.....

2.

.....

3.

.....