

**Contexte 5: EHPAD Les Mimosas****L'EHPAD « LES MIMOSAS » ACCUEILLE ET HEBERGE
DES PERSONNES AGEES EN PERTE D'AUTONOMIE.****Dossier technique :**

- Extrait du livret d'accueil de la structure
- Organigramme
- Fiches « usager » : Mmes GRAND, RENARD, Mrs DECITRE et DOMINGEZ.
- Fiches « recette » : compote de pomme, crêpes

Travail donné semaine 1 pour semaine 2

1. découverte du contexte professionnel :

Réaliser un schéma, une carte mentale ou un résumé des documents professionnels joints: livret accueil de la structure + organigramme + fiches usager

2. Situation professionnelle simulée 1 :

2.1. Analyser la situation professionnelle proposée (correspond à la feuille couleur des séances de pratique) en utilisant les documents professionnels

2.2. Mettre en œuvre la situation professionnelle (dans la limite de vos possibilités chez vous) c'est-à-dire si c'est possible matériellement réaliser les compotes pour les usagers et leur la servir avec une infusion (recette compote jointe, les pommes pourront être remplacées par des poires), prenez des photos aux moments clés (en début de préparation, après le lavage, l'épluchage, le taillage, pendant la cuisson, le dressage et le service) et m'envoyer par école directe ou par mail l'ensemble de ce travail sous forme word, pdf ou photos avant le 26 mars

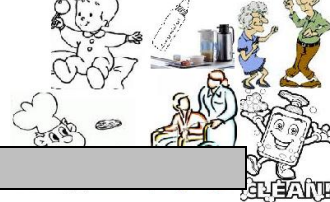
Mise en situation professionnelle simulée 1:

L'EHPAD « Les mimosas » propose à ses résidents des collations à base de fruits accompagnés d'une boisson chaude tous les après-midis.

Ce jour, vous travaillez avec Mme DOS SANTOS. Vous êtes chargée de réaliser une compote de pommes pour Mme GRAND Jeanne et Mr DOMINGEZ Romain.

Vous la leur servirez accompagnée d'une boisson chaude dans la salle à manger.

Vous effectuerez également la remise en état des matériels et équipements utilisés.



Travail donné semaine 2 pour semaine 3

3. Situation professionnelle simulée 2 :

3.1. Analyser la situation professionnelle proposée.

3.2. Mettre en œuvre la situation professionnelle (dans la limite de vos possibilités chez vous) c'est-à-dire si c'est possible matériellement réaliser les crêpes pour les usagers et leur la servir avec une boisson froide (recette crêpes jointe), prenez des photos aux moments clés (en début de préparation : matériel, denrées, la réalisation de la pâte, la cuisson, le dressage et le service) et m'envoyer par école directe ou par mail l'ensemble de ce travail sous forme word, pdf ou photos avant le 2 avril

Mise en situation professionnelle simulée 2:

L'EHPAD « Les mimosas » propose à ses résidents des collations à base de produits laitiers tous les après-midis.

Ce jour, vous travaillez avec Mr DUPRAZ. Vous êtes chargée de réaliser des crêpes pour Mme RENARD Lucienne et Mr DECITRE René.

Vous leur servirez une crêpe accompagnée de confiture de fraises, de crème au chocolat ou de sucre en poudre et d'une boisson froide de leur choix.

Vous effectuerez également la remise en état des matériels et équipements utilisés.

Travail donné semaine 3 pour semaine 4

4. Situation professionnelle simulée 3 :

4.1. Analyser la situation professionnelle proposée.

4.2. Mettre en œuvre la situation professionnelle (dans la limite de vos possibilités chez vous) c'est-à-dire choisir une recette typique d'un pays ou d'une région de votre choix, prenez des photos aux moments clés (en début de préparation : matériel, denrées, la réalisation, la cuisson, le dressage et le service) et m'envoyer par école directe ou par mail l'ensemble de ce travail sous forme word, pdf ou photos avant le 9 avril

Facultatif : me joindre la recette pour que je l'essaie !

Mise en situation professionnelle simulée 3:

En cette 4^{ème} semaine de confinement l'EHPAD « Les mimosas » adopte une mesure de précaution supplémentaire et impose à ses résidents d'être confinés dans leur chambre. Seuls les professionnels échangent avec eux au cours de ces longues journées.

L'équipe professionnelle décide de faire voyager les résidents de leur chambre en leur proposant chaque jour des collations caractéristiques d'un pays ou d'une région. Votre tutrice, Mme ELARBI, vous demande de choisir une recette salé ou sucré pour le goûter de cet après-midi.

Vous réaliserez puis servirez votre préparation à Mme RENARD et Mr DOMINGEZ. Vous effectuerez également la remise en état des matériels et équipements utilisés.



Remarques enseignant :

Pré-acquis

- Recette compote de pommes déjà réaliser dans contexte « centre de la petite enfance Les vents » à transposer pour un autre public
- Recette crêpes déjà réaliser dans contexte « association Chez vous, avec nous » à transposer pour une structure