

Pré qualifiant du secteur SAP  
Protocole d'expérimentation  
Scénario de l'évaluation finale - 12 avril 2021

Ce temps permet de mesurer les freins et les avancées de chaque participant par rapport aux objectifs de la formation à savoir l'entrée en formation certifiante (titre professionnel ADVF complet ou partiel).

Cette évaluation est menée par les 2 formatrices-conceptrices du maillon.

Elle dure 2h30.

Elle aura été préparée en amont avec les stagiaires.

Ressources pédagogiques : 2 recettes + un tableau de surveillance alimentaire + audio bénéficiaire + un cahier de liaison + Autodiagnostic fin de formation

Supports d'évaluation/positionnement : carte de compétences + grille d'évaluation individuelle

➤ **DÉROULE :**

Phases / objectifs	Durée	mise en animation / supports
ACCUEIL	5 min	Accueil et rappel du déroulé.
Présenter son plan d'action et décrire ses motivations à l'écrit	15 min	Les stagiaires remplissent une fiche autodiagnostic sortie de maillon (après le maillon + ciblage activité visée du SAP + rédaction de ses motivations)
Présentation des ressources utiles pour réaliser la situation professionnelle	20 min	1. Présentation de la situation professionnelle : Vous arrivez chez M. MORET et vous devez préparer le repas de midi en prenant en compte toutes les informations disponibles à votre disposition. Ensuite, vous complétez le tableau de surveillance alimentaire. Vous devrez expliquer à l'oral pourquoi vous avez choisi cette recette et vous nous présenterez les étapes de la préparation.

		<ol style="list-style-type: none"><li>2. Distribution des ressources pédagogiques utiles à la réalisation de la situation professionnelle</li><li>3. Écoute collective de l'audio + envoi sur le groupe Whatsapp (à consulter autant de fois que nécessaire)</li></ol>
Entretien individuel avec une situation professionnelle à réaliser	entre 20 et 90 min	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les stagiaires doivent présenter à l'oral une journée type d'un/une aide à domicile. Chacun est enregistré.e.</li><li>2. Réalisation de la situation professionnelle :<ul style="list-style-type: none"><li>- Le stagiaire présente la recette choisie et explique son choix</li><li>- Le stagiaire présente les étapes de la préparation du repas en fonction de la recette choisie</li><li>- Le stagiaire rend le tableau de surveillance alimentaire</li></ul></li></ol>