

4.1 Griglia di valutazione

Campi di competenze e competenze concrete	Criteri di valutazione secondo il piano di formazione (capacità, atteggiamenti, precisazioni aziendali)	Osservazioni
<p>Competenza E.4 Promozione e mantenimento della salute e dell'igiene <i>Informare e accompagnare i clienti nelle questioni di alimentazione</i></p> <p><i>Inclusa competenza</i></p> <p><i>A.1 Operare come professionista e membro di un team.</i></p> <p><i>A.2 Strutturare in modo professionale il rapporto con i clienti e con il loro contesto.</i></p> <p><i>A.3 Operare in funzione della situazione e delle proprie osservazioni.</i></p> <p><i>A.4 Operare in funzione delle abitudini legate all'età, alla cultura e alla religione dei clienti.</i></p> <p><i>A.5 Collaborare alla garanzia della qualità.</i></p> <p><i>E.1 Rispettare la sicurezza sul lavoro e le misure igieniche.</i></p> <p><i>E.3 Stimolare le risorse personali dei clienti.</i></p>	<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osservano il comportamento alimentare dei clienti. ▶ Sostengono i clienti nelle domande relative all'alimentazione. ▶ Consigliano i clienti nella scelta del menu. ▶ Osservano le abitudini alimentari e le prescrizioni o le raccomandazioni. ▶ Cercano un supporto integrativo presso altri gruppi professionali nel settore sanitario. <p>Atteggiamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rispettano le necessità e i desideri dei clienti. ▶ Adottano un atteggiamento di stima nei confronti dei clienti. ▶ Rispettano le differenze legate alla cultura, alla spiritualità, all'appartenenza generazionale e al genere dei clienti. 	<p>Preparazione</p> <p>Svolgimento</p> <p>Seguito</p>