

AUTOEVALUATION



Compétences

C3.6.3 : Préparer des collations

Préparation d'un biberon



C2.3.3 Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité

Traçabilité



Indicateurs d'évaluation	☹	☺	☺☺	☺☺☺
Maîtrise de la technique :				
✓ Choix du matériel adapté au volume de la préparation et à l'enfant				
✓ Choix du lait adapté à l'enfant et étiquetage vérifié				
✓ Dosage de l'eau et de la poudre de lait maîtrisé				
✓ Mélange homogène réalisé en roulant entre les mains				
Fiche d'enregistrement tenue à jour :				
✓ Traçabilité :				
- Etiquette de traçabilité rédigée sans erreur				
- Registre de traçabilité complété sans erreur				
Respect des règles d'hygiène et d'hygiène alimentaire :				
✓ Tenue professionnelle adaptée et complète				
✓ Lavage des mains conforme au protocole				
✓ Bionettoyage du plan de travail avec respect du temps de contact				
✓ Manipulation limitée du matériel				
✓ Respect de la marche en avant				
Respect des règles d'économie et de sécurité :				
✓ Absence de déplacement inutile				
✓ Organisation du poste de travail ergonomique				
Résultat conforme aux critères organoleptiques				
✓ Absence de grumeaux				