

Scenario 2

(ACTIVITES DU QUOTIDIEN) Vous vous trouvez dans une cuisine et vous allez devoir chercher une boîte de haricots verts dans le placard au-dessus du plan de travail. Lorsque vous pensez l'avoir trouvée, prenez-la et essayez de nous lire la date de péremption qui y figure ?

Avec une atteinte visuelle, il peut être difficile d'identifier un produit et d'accéder à une information écrite sur un emballage. Pour faciliter cette tâche, plusieurs solutions peuvent être proposées comme un étiquetage spécifique en gros caractères, un marquage braille, une solution vocalisée avec un enregistreur d'étiquettes vocal.

Menu instructeurs > Adaptations > Haricots gros caractères.

Ces étiquettes sont réalisables par soi-même ou par une personne de l'entourage. Là encore, il est vivement recommandé de ranger les produits alimentaires de façon rigoureuse et systématique dans des espaces bien identifiés afin de limiter les confusions de produits.

A présent, remettez là à sa place.

Veillez à bien refermer les portes du placard en les touchant.

A présent, tout en faisant des gestes lents, nous vous demandons de prendre la casserole contenant un liquide (matérialisé par deux pastilles), qui se trouve sur le plan de travail, de la positionner sur le feu de votre choix et d'actionner le bouton correspondant en pointant votre index.

Une fois ce geste exécuté, vous pouvez l'éteindre.

Comme vous le constatez, sans adaptation, il devient difficile voire impossible de programmer certains appareils électroménagers. Des repères visuels et/ou en relief peuvent donc être appliqués sur les différents boutons afin d'en simplifier voire d'en rendre possible leur utilisation. Lorsqu'on a une déficience visuelle, il est important de choisir ses appareils électroménagers, les plus simples d'utilisation possible, avec des boutons physiques plus faciles à adapter que des commandes tactiles (sans relief).

Menu instructeurs > Adaptations > Repères tactiles gazinière

Vous pouvez expérimenter une adaptation:

Pour distinguer les feux de la partie droite de la cuisinière, vous ressentirez une vibration de la manette droite. De même, pour savoir s'il s'agit du feu le plus proche de vous ou le plus loin de vous, le temps de la vibration sera différent.

Toujours avec des gestes lents, vous pouvez maintenant prendre votre casserole et verser son contenu dans la tasse qui se trouve sur le plan de travail.

Dans cette situation, plusieurs techniques peuvent être proposées.

Pour transvaser un liquide froid, nous recommandons de bien garder les contenants en contact l'un avec l'autre pendant le versement. Pour évaluer la quantité de liquide versé, nous allons faire appel à d'autres sensorialités : le toucher (en mettant l'index dans le verre pour repérer le niveau de l'eau par exemple), l'audition (en écoutant le bruit de l'eau versé dans le verre et en comptant jusqu'à 3) ou la baresthésie qui permet d'apprécier les différences de poids.

Pour transvaser un liquide chaud, l'utilisation d'une aide technique comme un indicateur sonore de niveau de liquide peut être préconisée.

Vous avez terminé, nous vous demandons de faire passer votre simulateur au volontaire suivant.