

Arrêté n° 659 CM du 23 avril 2021 portant création du titre à finalité professionnelle agent de service médico-social

(NOR : CFP2000784AC)

Paru in extenso au journal officiel n°35 N du 30/04/2021 à la page 7977 dans la partie ARRETES DU CONSEIL DES MINISTRES

Version en vigueur au 24/03/2026

- ▶ Chapitre I - Dispositions générales (Article 1er à Art. 3)
- ▶ Chapitre II - Organisation de la formation(Art. 4 à Art. 5)
- ▶ Chapitre III - Evaluation et délivrance du titre à finalité professionnelle(Art. 6 à Art. 14)

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre du tourisme, du travail, en charge des transports internationaux et des relations avec les Institutions,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 23-2018 APF/SG du 18 mai 2018 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 650/PR du 23 mai 2018 modifié, portant nomination du Vice-Président et des Ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu le décret n° 2006-583 du 23 mai 2006 modifié relatif aux dispositions réglementaires du livre III du Code de l'éducation ;

Vu le décret n° 94-522 du 21 juin 1994 portant approbation de la nomenclature des spécialités de formation ;

Vu le Code du travail de la Polynésie française modifié et notamment son article LP 6312-13 ;

Vu l'avis des partenaires sociaux en concertation globale tripartite, en date du 17 novembre 2020 ;

Le Conseil des Ministres en ayant délibéré dans sa séance du 19 avril 2021,

Arrête :

CHAPITRE I - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1er

Le titre à finalité professionnelle agent de service médico-social est créé. Il est classé au niveau V (3) de la nomenclature des niveaux de formations et dans les domaines d'activités suivants :

- 343t : nettoyage de locaux, décontamination des locaux hospitaliers et industriels, assainissement urbain ;
- 330 : spécialités plurivalentes des services aux personnes ;
- 334t : réception, hébergement, service de restauration, accompagnement.

Il est réexaminé par les partenaires sociaux, en concertation globale tripartite, dans un délai de cinq années.

Art. 2 *Rédaction issue de Arrêté n° 364 CM du 20 mars 2026*

Le titre à finalité professionnelle "agent de service médico-social" est composé des blocs de compétences suivants :

- réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents ;
- contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement ;
- contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé.

Ces blocs de compétences peuvent être sanctionnés par des certificats de compétences professionnelles.

Art. 3

Le référentiel professionnel et le référentiel de certification du titre à finalité professionnelle agent de service médico-social sont annexés au présent arrêté.

Ces documents constituent le cadre auquel se réfèrent l'organisme de formation et les membres de jury statuant sur la délivrance de ladite certification.

CHAPITRE II - ORGANISATION DE LA FORMATION

Art. 4

Les conditions d'accès à la formation sont les suivantes :

Niveau de classe de 5ème ;
Savoir lire, écrire et compter.

Art. 5 Rédaction issue de Arrêté n° 364 CM du 20 mars 2026

La formation est composée de trois modules et de deux périodes en entreprise.

CHAPITRE III - EVALUATION ET DÉLIVRANCE DU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

Art. 6

Afin d'évaluer la maîtrise de l'ensemble des compétences nécessaires à l'obtention du titre à finalité professionnelle, il est organisé des sessions d'évaluations.

Peuvent se présenter aux épreuves d'évaluation du titre à finalité professionnelle agent de service médico-social :

1° Les candidats ayant effectué une session de formation professionnelle dans un organisme de formation, selon une des deux modalités suivantes :

a) Un parcours de formation professionnelle composé exclusivement de périodes de formation ou en alternance ;

b) Une succession de périodes de formation et de périodes d'emploi dans des activités en correspondance avec le titre à finalité professionnelle visé. Dans ce cas, le titre à finalité professionnelle est obtenu par capitalisation de certificats de compétences professionnelles tels que définis dans le référentiel de certification.

2° Les candidats souhaitant faire valider les acquis de leur expérience.

Art. 7

Les personnes mentionnées au 2° de l'article 6 du présent arrêté adressent une demande de validation des acquis de l'expérience pour obtenir le titre à finalité professionnelle visé, au service en charge de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

La demande comprend les pièces suivantes :

- Le formulaire de demande de validation des acquis de l'expérience ;
- L'ensemble des pièces justificatives prévues à l'article LP.6412-3 du code du travail susvisé.

Art. 8

Les compétences sont évaluées au vu :

a) De l'épreuve de synthèse comportant une partie :

- une mise en situation professionnelle

b) Du dossier professionnel (DP), établi par le candidat et qui décrit sa pratique professionnelle ;

c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les seuls candidats visés au 1° a) de l'article 6 du présent arrêté ;

d) D'un entretien avec le jury portant sur l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier visé.

Art. 9

La décision d'attribuer ou non le titre à finalité professionnelle est prise à l'issue des épreuves, lors d'une délibération des membres du jury. À défaut d'octroi du titre à finalité professionnelle complet au candidat, le jury peut attribuer un ou plusieurs certificats de compétences professionnelles.

Le candidat dispose de cinq ans à partir de l'obtention du premier certificat pour obtenir le titre à finalité professionnelle visé. Dans ce cas, l'octroi du titre s'effectue par le jury au vu de l'ensemble de des certificats de compétences professionnelles et, le cas échéant, sur demande du jury, après un nouvel entretien.

Art. 10

Le jury dresse un procès-verbal de session d'évaluation signé par l'ensemble des membres du jury sur lequel figurent pour chaque candidat les décisions d'attribution ou de refus du titre et les décisions d'attribution des certificats de compétences professionnelles.

Art. 11

Le jury est constitué de deux professionnels du métier visé (agent de service hôtelier, agent de service hospitalier, agent d'hébergement). Ils doivent justifier d'au moins cinq années d'exercice dans la profession et ne pas avoir quitté le domaine d'activité concerné depuis plus de cinq ans.

Art. 12

Le centre de formation professionnelle pour adultes est autorisé à organiser la formation et les sessions d'évaluation du titre à finalité professionnelle agent de service médico-social. Peuvent également organiser la formation et les sessions d'évaluation du titre à finalité professionnelle visé les organismes de formation agréés suivant les conditions d'agrément fixées par arrêté pris en Conseil des Ministres.

Art. 13

Le titre à finalité professionnelle agent de service médico-social et les certificats de compétences professionnelles constitutives du titre qui s'y rapportent sont délivrés par l'autorité compétente.

Art. 14

Le Ministre du tourisme, du travail, en charge des transports internationaux et des relations avec les Institutions est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2021.

Par le Président de la Polynésie française :
Edouard FRITCH.

Le ministre du tourisme, du travail,
Nicole BOUTEAU.

Annexe - Référentiel professionnel (RP) du titre à finalité professionnelle "agent de service médico-social (ASMS)" niveau 3 *Rédaction issue de Arrêté n° 364 CM du 20 mars 2026*

Annexe - Référentiel de certification (RC) du titre à finalité professionnelle "agent de service médico-social (ASMS)" niveau 3 *Rédaction issue de Arrêté n° 364 CM du 20 mars 2026*

Voir toutes les modifications dans le temps :

- [Arrêté n° 659 CM du 23 avril 2021](#), JOPF n° 35 N du 30/04/2021 à la page 7977
- [Arrêté n° 364 CM du 20 mars 2026](#), JOPF n° 66 N du 24/03/2026 à la page 140

Annexe - Référentiel professionnel (RP) du titre à finalité professionnelle "agent de service médico-social (ASMS)" niveau 3



MINISTÈRE EN CHARGE DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE

REFERENTIEL PROFESSIONNEL

DU TITRE A FINALITE

PROFESSIONNELLE

Agent de service médico-social

ASMS

Niveau 3

Introduction

Présentation de l'évolution du titre à finalité professionnelle

La version précédente du titre « Agent de service médico-social » (ASMS) comportait trois blocs de compétences.

La version 2025 maintient cette structure ; les intitulés des blocs sont légèrement modifiés en :

- Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents ;
- Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement ;
- Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé.

Les compétences du titre sont actualisées.

Contexte de l'examen du titre professionnel

Les résultats de l'analyse du travail confirment le contour de l'emploi-type présenté dans la version 2020.

Pour le nettoyage et le bionettoyage des locaux des établissements, les agents de service médico-sociaux appliquent des techniques plus écologiques afin de tenir compte des préoccupations environnementales du secteur. Les connaissances et les savoir-faire sur les précautions d'hygiène et sur la prévention des risques, notamment liés à l'utilisation des produits, intègrent les préconisations actualisées de l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS).

L'ensemble des compétences des trois blocs inclut le respect des précautions standard d'hygiène et l'application de protocoles spécifiques en cas d'infection ou d'épidémie.

Les enquêtes auprès des professionnels soulignent que les agents de service en établissements d'accueil des personnes âgées travaillent sous la responsabilité d'un responsable hiérarchique, souvent le responsable hôtelier, mais également en coopération avec les équipes soignante et pluriprofessionnelle.

- Les professionnels interrogés font part de leur vigilance face aux risques liés à l'alimentation des résidents (dénutrition, fausse route). L'agent de service médico-social doit respecter les consignes des soignants et les prescriptions alimentaires lors du service des repas et transmettre les observations liées au service et à la prise du repas par le résident.

- Ils peuvent, dans certains établissements et selon les consignes, contribuer à l'accompagnement à la vie quotidienne des résidents les plus autonomes. Les compétences intègrent les connaissances et les savoir-faire relationnels liés à l'accompagnement au déplacement, à la vie sociale et à la prise des repas dans le respect de l'autonomie et du rythme du résident.

L'intitulé de trois compétences a donc évolué pour tenir compte de la nécessité de respecter les consignes de l'équipe soignante.

Des outils numériques sont de plus en plus utilisés pour assurer la traçabilité des tâches effectuées et transmettre les informations et observations recueillies.

Liste des activités

Ancien TP : Agent de service médico-social

Activités :

- Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents
- Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement
- Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé

Nouveau TP : Agent de service médico-social

Activités :

- Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents
- Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement
- Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents	1	Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires
		2	Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces
2	Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement	3	Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement
		4	Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante
3	Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé	5	Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante
		6	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante

FICHE EMPLOI TYPE

Agent de service médico-social

Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice

L'agent de service médico-social réalise le nettoyage et le bionettoyage des locaux dans les structures médico-sociales hébergeant des personnes âgées et contribue aux prestations hôtelières du linge et des repas. Dans le respect du projet d'établissement et de sa fiche de poste, l'agent coopère avec l'équipe soignante pour accompagner le résident dans sa vie quotidienne, il participe à la mise en œuvre du projet personnalisé de chaque résident dans le cadre d'un travail en équipe pluriprofessionnelle.

Pour maintenir l'établissement en état de propreté et d'hygiène, l'agent de service médico-social nettoie les locaux en s'adaptant à la présence des résidents et applique les protocoles de bionettoyage.

En respectant les standards de qualité de l'établissement, l'agent contribue au service du linge de l'établissement, du linge personnel du résident, et assure le service des repas et des boissons.

Dans le respect des consignes de l'équipe soignante, il accompagne certains résidents à prendre leur repas en autonomie et à leur rythme.

Selon les consignes, l'agent accompagne le résident, dans les déplacements de sa vie quotidienne. Il l'encourage à maintenir ou à créer des relations sociales avec les autres résidents et à participer aux animations de l'établissement. Il adapte son accompagnement aux capacités, aux choix et aux habitudes de vie du résident afin de favoriser le maintien de son autonomie.

Tout au long de ses interventions il respecte les règles d'hygiène et applique les mesures de prévention des risques professionnels pour sa sécurité et celle des résidents et des usagers.

Il fait preuve de discrétion professionnelle. L'agent est attentif à la présence des résidents et communique avec eux avec bienveillance. Il prend en compte d'éventuelles situations de handicap, tient compte de l'état physique, psychique et cognitif du résident et recherche son accord à l'accompagnement proposé. Il est à l'écoute des demandes du résident et respecte ses goûts et ses habitudes. En fin de service l'agent de service médico-social assure la traçabilité de ses interventions et fait part à l'équipe soignante des observations relatives aux résidents. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission de ces informations.

L'agent de service contribue à la transition écologique au sein de l'établissement. Il met en œuvre les procédures concernant le tri des déchets lors des repas et des opérations de nettoyage et applique les écogestes. Il utilise les équipements dans le respect des modes d'emploi pour favoriser leur durabilité.

L'agent de service médico-social travaille, selon l'organisation de l'établissement et les activités, sous la responsabilité du responsable hôtelier ou du responsable soignant. Il

participe aux réunions d'équipes selon l'organisation de l'établissement.

L'agent de service médico-social exerce son emploi au sein d'une équipe, en collaboration avec d'autres agents de service ou en appui des membres de l'équipe soignante ou pluriprofessionnelle. Il est en contact quotidien avec les résidents et rencontre des visiteurs de l'établissement.

L'emploi exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu. Le travail peut s'exercer en horaires décalés ou coupés, tous les jours de la semaine, y compris le weekend, les jours fériés et parfois la nuit. Le port d'une tenue professionnelle adaptée et des équipements de protection individuelle appropriés sont requis.

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- les structures médico-sociales d'hébergement de personnes âgées : établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), établissements d'hébergement pour personnes âgées (EHPA), petites unités de vie (PUV), résidences autonomie ;
- les entreprises de propreté intervenant dans ces structures.

Les titulaires peuvent également intervenir dans les établissements médico-sociaux d'hébergement des personnes en situation de handicap.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Agent de service hôtelier
- Agent hôtelier
- Agent de service hébergement
- Agent de service hospitalier qualifié
- Agent de service qualifié
- Agent de service logistique.

Réglementation d'activités Sans objet

Equivalences avec d'autres certifications

- TP Agent de propreté et d'hygiène
- TP Assistant de vie aux familles
- CAP Agent accompagnant au grand âge
- CAPA Services aux personnes et vente en espace rural (SAPVER)
- Diplôme d'état d'accompagnant éducatif et social (DEAES)
- Diplôme d'état d'aide-soignant (DEAS)

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents
Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires
Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces
2. Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement

Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement
Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante

3. Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé
Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante
Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante

Compétences transversales de l'emploi

Communiquer
Adopter un comportement orienté vers l'autre
Respecter des règles et des procédures

Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 3
Convention(s) : Sans objet
Code(s) NSF :
343t--Nettoyage de locaux, décontamination des locaux hospitaliers et industriels, assainissement urbain
330--Spécialités plurivalentes des services aux personnes (niv100)
334t--Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Fiche(s) Rome de rattachement

J1301 Agent / Agente de service hospitalier (ASH)
K1302 Assistance auprès d'adultes

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de maintenir les locaux communs, administratifs et de service en état de propreté et d'hygiène, l'agent de service médico-social nettoie les surfaces avec les techniques appropriées. Dans les chambres et les locaux à risque de contamination microbienne, il applique les protocoles de bionettoyage. L'agent fait preuve de discrétion professionnelle.

Lors des interventions de nettoyage ou de bionettoyage il veille à la sécurité des résidents et des usagers et est attentif aux besoins spécifiques des personnes en situations de handicap. Tout au long de l'activité il respecte les règles d'hygiène et applique les mesures de prévention des risques professionnels.

L'agent de service médico-social organise son intervention en fonction des consignes, de sa fiche de tâches, des méthodes de base du nettoyage et applique les écogestes. Il prépare le chariot avec les produits chimiques et les matériels adaptés à l'intervention. Il réalise le dépoussiérage ou essuyage humide et lave les surfaces. Il nettoie, détartre ou désinfecte les sanitaires communs et réapprovisionne les consommables.

Dans les chambres et salles de bains des résidents ainsi que dans d'autres locaux ou surfaces à risque de contamination microbienne, il respecte les étapes du protocole de bionettoyage. Selon les consignes, en cas d'infection ou d'épidémie il nettoie et désinfecte les surfaces en respectant le protocole spécifique.

Si nécessaire, il adapte son intervention aux activités quotidiennes des résidents et aux interventions d'autres professionnels. Il limite autant que possible les nuisances sonores.

En fin de service, il contrôle le résultat de son intervention et la réajuste si nécessaire. Il respecte les consignes de sécurisation des locaux. Il applique les procédures concernant le tri des déchets, nettoie et range le chariot et le matériel. Il renseigne le support de traçabilité ; une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Tout au long de l'activité, l'agent de service médico-social respecte la vie privée du résident. Dans les chambres et salles de bains il tient compte de la présence du résident. Il remet le mobilier et les objets personnels à leur place en respectant les habitudes et les souhaits des résidents. L'agent est attentif à leur présence et communique avec eux de manière adaptée et bienveillante. Il fait part à l'équipe soignante de ses observations relatives aux résidents.

L'agent de service utilise le matériel, les produits de nettoyage et de bionettoyage.

L'activité s'exerce à l'intérieur, dans les différentes zones d'un établissement médico-social, souvent en présence des usagers des lieux.

L'agent de service médico-social exerce sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique, souvent le responsable hôtelier. L'agent de service médico-social collabore avec d'autres agents de service.

L'activité exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu. Le port d'une tenue professionnelle adaptée est requis. L'agent utilise les équipements de protection collective

(panneau sol glissant) et porte les équipements de protection individuelle (tablier, gants...) appropriés.

Réglementation d'activités Sans objet

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires
Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces

Compétences transversales de l'activité type

Communiquer
Adopter un comportement orienté vers l'autre
Respecter des règles et des procédures

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

L'agent de service médico-social contribue au service du linge personnel du résident, du linge de l'établissement et sert les repas des résidents conformément aux consignes de l'équipe soignante. L'activité s'exerce dans le respect des standards de qualité de l'établissement.

Tout au long de l'activité il applique les précautions standard d'hygiène et, selon les consignes, les protocoles spécifiques en cas d'infection ou d'épidémie. Il applique les mesures de prévention des risques professionnels.

L'agent de service médico-social réceptionne et range le linge de l'établissement dans les lieux de stockage. Il range le linge du résident dans son espace privé en respectant ses souhaits et ses habitudes. Selon les consignes de l'équipe soignante l'agent applique le protocole de réfection d'un lit inoccupé.

L'agent de service médico-social dresse ou complète les plateaux de petit-déjeuner. Il dresse la table et prépare le service des repas. Il maintient ou remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance. En salle à manger, l'agent accueille et oriente le résident vers sa place en fonction du plan de table. Il annonce le menu. Il vérifie la conformité aux prescriptions alimentaires de chaque assiette ou plateau. Il dispose les éléments du repas devant le résident pour qu'il puisse prendre son repas par lui-même.

En fin de service du repas l'agent de service médico-social débarrasse les tables ou les plateaux et trie les déchets. Il nettoie les tables, lave et range les plateaux et la vaisselle. Il vérifie et complète l'état des stocks de produits et de matériels lié au service des repas.

Tout au long de l'activité l'agent de service applique les écogestes.

L'agent de service médico-social renseigne le support de traçabilité. Il fait part à l'équipe soignante de ses observations relatives aux résidents. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

L'agent de service médico-social communique avec bienveillance avec le résident. Il tient compte de l'état physique, psychique et cognitif du résident et d'éventuelles situations de handicap. Il se tient informé des projets personnalisés de chaque résident. Il est à l'écoute des demandes et respecte les goûts et les habitudes du résident. L'agent fait preuve de discrétion professionnelle.

L'agent de service utilise des chariots et le matériel spécifique pour le service du linge et le service des repas.

Cette activité s'exerce dans les locaux dédiés au service du linge et au service des repas et dans les chambres des résidents.

L'agent de service médico-social exerce au sein d'une équipe et, selon l'organisation, sous la responsabilité du responsable soignant ou du responsable hôtelier. Le service du linge est effectué en lien avec la lingère ou le lingeur. Le service des repas est assuré selon les consignes de l'équipe soignante et en lien avec le personnel de cuisine.

L'activité exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu. Le port d'une tenue professionnelle adaptée est requis. L'agent porte les équipements de protection individuelle (tablier, gants...) appropriés.

Réglementation d'activités (le cas échéant) Sans objet

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement
Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante

Compétences transversales de l'activité type

Communiquer
Adopter un comportement orienté vers l'autre
Respecter des règles et des procédures

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

L'agent de service médico-social respecte les consignes de l'équipe soignante et coopère pour accompagner le résident dans ses déplacements, dans sa vie sociale et pour l'accompagner à prendre son repas en autonomie. Dans le cadre d'un travail en équipe pluriprofessionnelle, l'agent participe à la mise en œuvre du projet personnalisé de chaque résident.

Tout au long de l'activité l'agent de service médico-social respecte les règles d'hygiène et applique les mesures de prévention des risques professionnels.

L'agent de service médico-social communique avec bienveillance avec le résident. Il tient compte de l'état physique, psychique et cognitif du résident, d'éventuelles situations de handicap et recherche son accord à l'accompagnement proposé. Il adapte son accompagnement aux capacités et aux habitudes de vie du résident afin de favoriser le maintien de son autonomie. Il est à l'écoute des demandes et respecte ses choix. Il fait preuve de discrétion professionnelle. Dans le respect des consignes de l'équipe soignante il accompagne le déplacement du résident en respectant les mouvements de son déplacement naturel, son rythme et en veillant à sa sécurité. Si nécessaire, il veille à l'utilisation de sa canne, de son déambulateur ou de son fauteuil roulant. Il aide le résident à adapter sa tenue vestimentaire en fonction de ses souhaits et de la situation.

L'agent l'encourage à maintenir ou à créer des relations sociales avec les autres résidents et à participer aux animations de l'établissement.

Selon les consignes de l'équipe soignante, l'agent est présent auprès de certains résidents et reste attentif aux quantités d'aliments et de boissons prises. Il encourage la prise du repas par le résident lui-même et respecte son rythme afin de contribuer à la prévention des fausses routes. En fin de service il renseigne le support de traçabilité et la fiche de suivi de l'alimentation. Il fait part à l'équipe soignante de ses observations. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

L'activité s'exerce à l'intérieur de l'enceinte de l'établissement.

L'agent de service médico-social exerce cette activité en coopération avec l'équipe soignante et l'équipe pluriprofessionnelle. Il travaille sous la responsabilité du responsable soignant.

L'activité exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu. Le port d'une tenue professionnelle adaptée et des équipements de protection individuelle appropriés sont requis.

Réglementation d'activités (le cas échéant) Sans objet

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante

Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante

Compétences transversales de l'activité type

Communiquer

Adopter un comportement orienté vers l'autre

Respecter des règles et des procédures

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maintenir les locaux et les sanitaires communs en état de propreté et d'hygiène, nettoyer les surfaces avec les techniques appropriées, dans le respect de la fiche de tâches et des consignes. Appliquer les précautions standard d'hygiène.

Tout au long de l'intervention respecter les règles d'hygiène et appliquer les mesures de prévention des risques professionnels.

Organiser son intervention en fonction de l'occupation des locaux et en veillant à la sécurité des résidents et des usagers, en tenant compte d'éventuelles situations de handicap. Adopter une attitude discrète et polie, limiter les nuisances sonores.

Appliquer les écogestes. S'informer des risques des produits chimiques sélectionnés. Utiliser les produits adaptés à l'intervention et préparer le chariot. Mettre en œuvre les techniques en respectant les méthodes de base du nettoyage. Réaliser un dépoussiérage ou essuyage humide des surfaces. Nettoyer-désinfecter les points de contact. Nettoyer, détartrer, désinfecter les surfaces et les équipements sanitaires. Vérifier et réapprovisionner les consommables si nécessaire. Dépoussiérer et laver les sols.

Restituer les locaux dans leur agencement initial en respectant les consignes de sécurisation des locaux. Contrôler visuellement le résultat de son intervention et la réajuster si nécessaire.

En fin de service, évacuer les déchets et les eaux usées selon les circuits définis. Vérifier l'état du matériel, le nettoyer et le ranger. Renseigner le support de traçabilité de l'intervention et signaler toute anomalie.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce en collaboration avec d'autres agents de service, sous la responsabilité du responsable hôtelier. Elle s'exerce dans les espaces de circulations, les locaux et les sanitaires communs, ainsi que dans les locaux administratifs et de service en tenant compte de la présence des résidents et des usagers de l'établissement. Le port d'une tenue professionnelle adaptée est requis. L'agent utilise les équipements de protection collective (panneau sol glissant) et porte les équipements de protection individuelle (tablier, gants...) appropriés. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées

Le chariot est préparé avec le matériel et les produits adaptés à l'intervention

Les techniques mises en œuvre respectent les méthodes de base du nettoyage

Les écogestes sont appliqués

La fiche de tâches et les consignes sont respectées

Le résultat de l'intervention est contrôlé visuellement et amélioré si nécessaire

Le support de traçabilité est renseigné

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Savoir lire et comprendre une fiche technique (FT) et une fiche de données de sécurité (FDS)
Repérer les risques liés à l'intervention (TMS, chutes, chimiques...) et appliquer les mesures de prévention associées

Utiliser les équipements de protection individuelle adaptés à l'intervention : chaussures antidérapantes ou de sécurité, gants...

Appliquer les précautions standard d'hygiène

Réaliser un état des lieux de la nature des salissures

Equiper le chariot de bionettoyage avec les matériels et les produits adaptés à la situation

Utiliser les produits en respectant le mode d'emploi (FT) et les précautions d'emploi (FDS)

Aérer les locaux en tenant compte de la présence des résidents et de la situation

Dépoussiérer les grilles : d'aérations, de radiateurs et des équipements électriques (réfrigérateurs, micro-ondes...)

Dépoussiérer les surfaces avec le sabre à mémoire de forme

Laver les vitres et les parois verticales

Eliminer les déchets et les salissures adhérentes des surfaces à nettoyer

Réaliser un essuyage humide du mobilier, des objets meublants et des équipements (rampes, ascenseurs...)

Nettoyer, détartrer et/ou désinfecter les surfaces et les équipements sanitaires en appliquant le code couleur des lavettes défini par l'établissement

Approvisionner les consommables

Nettoyer-désinfecter les points de contact dans le respect des consignes

Nettoyer-désinfecter les poubelles

Dépoussiérer les sols avec la technique du balayage humide

Aspirer un sol ou un revêtement textile

Laver les sols avec la méthode de préimprégnation

Nettoyer et ranger le chariot et le matériel

Trier les textiles de nettoyage usagés avant leur lavage

Evacuer les déchets et les eaux usées selon les circuits définis

Appliquer les écogestes en lien avec le nettoyage

Porter une tenue professionnelle soignée et conforme à l'intervention

S'informer des consignes de travail

Repérer les équipements (points d'eau, évacuations, prises de courant...) et l'attribution des locaux (circuit propre et sale)

Sécuriser le passage des résidents et des usagers en balisant la zone d'intervention et tenir compte d'éventuelles situations de handicap

Utiliser les documents en vigueur dans l'établissement

Organiser son intervention en fonction de la fiche de tâches, du temps imparti et en tenant compte de l'activité de l'établissement

Mettre en œuvre les techniques en respectant les méthodes de base du nettoyage

Appliquer les modes opératoires en vigueur dans l'établissement

Adapter son intervention à la présence de résidents, visiteurs ou autres professionnels

En cas d'interruption reprendre la continuité du mode opératoire en cours

Veiller à ne pas laisser à portée des résidents des produits dangereux

Contrôler la qualité de l'intervention et réajuster si nécessaire

Restituer les locaux dans leur agencement initial et en sécurité (système anti-ouverture de fenêtre) Vérifier l'état du matériel en fin d'intervention
Stocker les produits et les matériels en respectant les consignes de sécurité
Maintenir le local de nettoyage propre et rangé
Vérifier et signaler l'état des stocks de produits, consommables et matériels
Prévenir de manière adaptée les résidents et les usagers en cas de danger en particulier quand il s'agit de personnes en situation de handicap
Intervenir avec discrétion et limiter les nuisances sonores
Renseigner le support de traçabilité de l'intervention y compris à l'aide d'outils numériques
Signaler les anomalies liées à l'intervention au responsable hiérarchique
Transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies
Connaissance des différents statuts d'établissements, du rôle des différents services dans un établissement médico-social
Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service, de la notion de discrétion professionnelle
Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluriprofessionnelle
Connaissance du rôle de l'agent et des limites de sa fonction auprès du résident
Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non-discrimination
Connaissance de base des effets du vieillissement physique et cognitif
Connaissance de base des conséquences comportementales des maladies neurodégénératives

Connaissance des différents types de handicaps selon la loi du 11 février 2005 et de la communication adaptée
Connaissance des principes d'accessibilité universelle
Connaissance de base des notions d'autonomie et de dépendance
Connaissance des besoins fondamentaux de la personne dépendante et en perte d'autonomie
Connaissance du projet personnalisé d'un résident en établissement et du rôle de référent
Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et de la procédure de signalement de la maltraitance
Connaissance en langue française permettant de comprendre, d'interagir et de transmettre des informations orales et écrites structurées, courtes et simples portant sur des sujets du quotidien dans un contexte professionnel défini
Connaissances de base de la communication non verbale
Connaissance des documents professionnels : fiches de tâches, protocoles, modes opératoires, fiches techniques et fiches de données de sécurité des produits, supports de traçabilité et de transmission
Connaissance des logiciels métiers : ouvrir et fermer une session sur un téléphone, une tablette ou un ordinateur ; saisir des données et transmette des informations
Connaissance de base des outils numériques utilisés dans l'emploi, par exemple : chariot connecté, distributeurs de consommable connectés
Connaissance des facteurs de risques psychosociaux (RPS) et notamment les exigences émotionnelles (tensions avec les résidents, agressivité, contact avec la souffrance, la maladie, la mort...) (INRS ED 6251)
Connaissance des effets sur la santé des RPS (stress chronique, TMS, maladies cardiovasculaires, troubles dépressifs ou anxieux, épuisement professionnel)
Connaissance des dangers des produits chimiques utilisés (produits cancérigènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction, perturbateurs endocriniens, allergisants...) : pictogrammes de dangers, fiche technique (FT), fiche de données de sécurité (FDS)

Connaissance des risques professionnels liés à l'utilisation et au stockage de produits chimiques et des mesures de prévention associées

Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance des risques de chute pour l'agent et l'utilisateur et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance des risques électriques et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance du risque infectieux et épidémique : infection associée aux soins (IAS), bactérie multi résistante (BMR), bactérie hautement résistante émergente (BHRe), légionellose, gale, gastro-entérite, grippe, Covid-19...

Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains et hygiène vestimentaire

Connaissance des moyens de prévention des infections : précautions standard (INRS ED 6360) et protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

Connaissance de l'utilisation des équipements de protection collective (EPC) et des équipements de protection individuelle (EPI)

Connaissance de la conduite à tenir en cas d'exposition au sang ou aux produits biologiques d'origine humaines (AES)

Connaissance des types de salissures et de déchets : adhérentes ou non adhérentes ; minérales, organiques ou chimiques ; déchets assimilés ordures ménagères (DAOM) et déchets d'activité de soins à risques (DASRI)

Connaissance des principaux revêtements et surfaces et des risques de dégradation

Connaissance des systèmes de référence : échelle de pH, cercle de Sinner

Connaissance de la classification des produits selon leur usage et leur label

Connaissance des méthodes de base de la propreté (Edition INRS ED 6347)

Connaissance du chariot de bionettoyage et du chariot double seau avec presse

Connaissance du matériel de nettoyage y compris celui favorisant la prévention des TMS

Connaissance du principe de la désinfection et de son utilisation à bon escient dans le respect de l'environnement (Edition INRS ED 6347)

Connaissance des différentes actions biocide des désinfectants : bactéricide, virucide, fongicide

Connaissance des moyens et des méthodes de dilution des produits

Connaissance du calcul de dosage des produits selon le mode d'emploi et en utilisant un tableau d'aide à la dilution

Connaissance des techniques de dépoussiérage, de l'essuyage, du détartrage, du lavage et de la désinfection

Connaissance du mode opératoire du lavage des vitres et des parois verticales

Connaissance du mode opératoire du nettoyage de sanitaires communs

Connaissance de la méthode de préimprégnation

Connaissance du mode d'emploi et du fonctionnement du matériel d'aspiration

Connaissance du mode d'emploi et du fonctionnement de la monobrosse, des autolaveuses (standards, mini et rotolaveuse) de leurs accessoires

Connaissance des principes de base du contrôle des stocks

Connaissance du principe d'éconettoyage en secteur médico-social

Connaissance des écogestes : préserver les ressources en eau et respecter les circuits des eaux usées, économiser l'électricité, aérer les locaux, limiter les surodores, respecter le tri sélectif.

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 2

Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'atteindre une propreté visuelle et une réduction de la contamination microbienne des surfaces, appliquer les protocoles de bionettoyage des chambres, des locaux et des surfaces, dans le respect des consignes et des précautions standard d'hygiène. Selon les consignes appliquer les protocoles spécifiques en cas d'infection ou d'épidémie.

Tout au long de l'intervention respecter les règles d'hygiène et appliquer les mesures de prévention des risques professionnels.

Organiser son intervention en tenant compte de l'activité de l'établissement et en veillant à la sécurité des résidents en tenant compte d'éventuelles situations de handicap.

Appliquer les écogestes. Préparer le chariot de bionettoyage avec les matériels et les produits adaptés. Appliquer le protocole de bionettoyage des équipements, des surfaces et des locaux en respectant les techniques appropriées.

En début de l'intervention de bionettoyage des chambres, frapper à la porte, attendre l'accord du résident pour entrer, le saluer puis lui annoncer le nettoyage de sa chambre. Communiquer avec respect et bienveillance avec le résident et en tenant compte de son état.

A la fin de l'intervention, remettre le mobilier et les objets personnels à leur place en respectant les habitudes et souhaits du résident. Appliquer les consignes de sécurisation des locaux. Contrôler visuellement le résultat de son intervention et la réajuster si nécessaire.

En fin de service, évacuer les déchets et les eaux usées en respectant les circuits. Vérifier l'état du matériel, le nettoyer, le désinfecter et le ranger.

Renseigner le support de traçabilité de l'intervention et signaler toute anomalie. Transmettre à l'équipe soignante les observations relatives aux résidents.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce en collaboration avec d'autres agents de service sous la responsabilité d'un responsable hôtelier, en tenant compte de la présence des résidents et en s'adaptant aux interventions du personnel soignant. Elle est mise en œuvre dans les chambres et salles de bains des résidents, et dans des locaux à risque de contamination microbienne. Dans les chambres une attention particulière est portée au respect de la vie privée et aux biens personnels du résident. Le port d'une tenue professionnelle adaptée est requis. L'agent utilise les équipements de protection collective (panneau sol glissant) et porte les équipements de protection individuelle (tablier, gants...) appropriés. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées

Les précautions standard d'hygiène sont appliquées

Le nettoyage de la chambre est annoncé au résident

Les étapes du protocole de bionettoyage sont respectées avec les techniques appropriées

Le mobilier et les objets personnels sont remis à leur place en respectant les habitudes du

résident

Le résultat de l'intervention est contrôlé visuellement et amélioré si nécessaire

Les anomalies observées durant l'intervention sont signalées.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Savoir lire et comprendre une fiche technique (FT) et une fiche de données de sécurité (FDS)

Repérer les risques liés à l'intervention (TMS, chutes, chimiques...) et appliquer les mesures de prévention associées

Utiliser les équipements de protection individuelle adaptés à l'intervention

Appliquer les précautions standard d'hygiène

Réaliser un état des lieux de la nature des salissures

Appliquer le protocole de bionettoyage d'une chambre avec salle de bain en portant une attention particulière aux biens des résidents

Appliquer les protocoles spécifiques en cas d'infection ou d'épidémie

Equiper le chariot de bionettoyage avec les matériels et les produits adaptés à la situation

Choisir et utiliser les produits en respectant le mode d'emploi (FT) et les précautions d'emploi (FDS) Dépoussiérer les surfaces avec le sabre à mémoire de forme

Eliminer les déchets et les salissures adhérentes des surfaces à nettoyer

Réaliser un essuyage humide des surfaces, du mobilier et des objets meublants

Réaliser le bionettoyage avec la méthode de préimprégnation

Nettoyer-désinfecter les points de contacts, les surfaces, les équipements et les aides techniques (fauteuil roulant...) avec la technique adaptée

Appliquer le mode d'emploi de l'entretien du micro-onde, du réfrigérateur, du lave-vaisselle

Nettoyer-désinfecter les surfaces et les équipements de la salle de bain

Détartre les surfaces et les équipements de la salle de bain

Approvisionner les consommables

Réaliser un balayage humide

Laver les sols avec la méthode de préimprégnation

Nettoyer-désinfecter et ranger le chariot et le matériel

Trier les textiles de nettoyage usagés avant leur lavage

Evacuer les déchets et les eaux usées selon les circuits définis

Appliquer les écogestes en lien avec le nettoyage.

Porter une tenue professionnelle soignée et conforme à l'intervention

S'informer des consignes de travail

Repérer les équipements (points d'eau, évacuations, prises de courant...) et l'attribution des locaux (circuit propre et sale)

Sécuriser le passage des résidents et des usagers en balisant la zone d'intervention et tenir compte d'éventuelles situations de handicap

Organiser méthodiquement son intervention en fonction du protocole

Organiser ses interventions en tenant compte de l'activité de l'établissement, de la présence du résident et des consignes

Reprendre la continuité du protocole en cours en cas d'interruption

Adapter son intervention à la présence de résidents, visiteurs ou autres professionnels

Réaliser l'intervention dans le temps imparti

Contrôler visuellement le résultat de son intervention et la réajuster si nécessaire

Remettre les objets à leur place en veillant à leur accessibilité tactile ou visuelle

Restituer les locaux dans leur agencement initial et en sécurité (système anti-ouverture de fenêtre...)

Vérifier l'état du matériel en fin d'intervention

Stocker les produits et les matériels en respectant les consignes de sécurité

Vérifier et signaler l'état des stocks de produits, consommables et matériels

Maintenir le local de nettoyage propre et rangé.

Prendre contact avec le résident, annoncer les étapes du nettoyage de la chambre

Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance et adaptée au résident en tenant compte d'éventuelles situations de handicap

Respecter la vie privée des résidents

Intervenir avec discrétion et limiter les nuisances sonores

Transmettre à l'équipe les souhaits du résident concernant le nettoyage de sa chambre

Renseigner le support de traçabilité de l'intervention y compris à l'aide d'outils numériques

Signaler les anomalies liées à l'intervention au responsable hiérarchique

Transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies.

Connaissance des différents statuts d'établissements, du rôle des différents services dans un établissement médico-social

Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service, de la notion de discrétion professionnelle

Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluriprofessionnelle

Connaissance du rôle de l'agent et des limites de sa fonction auprès du résident

Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non-discrimination

Connaissance de base des effets du vieillissement physique et cognitif

Connaissance de base des conséquences comportementales des maladies neurodégénératives

Connaissance des différents types de handicaps selon la loi du 11 février 2005 et de la communication adaptée

Connaissance des principes d'accessibilité universelle

Connaissance de base des notions d'autonomie et de dépendance

Connaissance des besoins fondamentaux de la personne dépendante et en perte d'autonomie

Connaissance du rôle du projet personnalisé d'un résident en établissement et du rôle de référent

Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et de la procédure de signalement de la maltraitance

Connaissance en langue française permettant de comprendre, d'interagir et de transmettre des informations orales et écrites structurées, courtes et simples portant sur des sujets du quotidien dans un contexte professionnel défini

Connaissances de base de la communication non verbale

Connaissance du lien affectif du résident avec ses meubles et objets personnels

Connaissance des documents professionnels : protocoles, modes opératoires, fiches techniques et fiches de données de sécurité des produits, supports de traçabilité et de transmission

Connaissance des logiciels métiers : ouvrir et fermer une session sur un téléphone, une tablette ou un ordinateur ; saisir des données et transmettre des informations

Connaissance de base des outils numériques utilisés dans l'emploi, par exemple : chariot connecté, distributeurs de consommable connectés

Connaissance des facteurs de risques psychosociaux (RPS) et notamment les exigences émotionnelles (tensions avec les résidents, agressivité, contact avec la souffrance, la maladie, la mort...) (INRS ED 6251)

Connaissance des effets sur la santé des RPS (stress chronique, TMS, maladies cardiovasculaires, troubles dépressifs ou anxieux, épuisement professionnel)

Connaissance des dangers des produits chimiques utilisés (produits cancérigènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction, perturbateurs endocriniens, allergisants...) : pictogrammes de dangers, fiche technique (FT), fiche de données de sécurité (FDS)

Connaissance des risques professionnels liés à l'utilisation et au stockage de produits chimiques et des mesures de prévention associées

Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance des risques de chute pour l'agent et l'utilisateur et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance des risques électriques et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance du risque infectieux et épidémique : infection associée aux soins (IAS), bactérie multi résistante (BMR), bactérie hautement résistante émergente (BHRE), légionellose, gale, gastro-entérite, grippe, Covid-19...

Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains et hygiène vestimentaire

Connaissance des moyens de prévention des infections : précautions standard (INRS ED 6360) et protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

Connaissance de l'utilisation des équipements de protection collective (EPC) et des équipements de protection individuelle (EPI)

Connaissance de la conduite à tenir en cas d'exposition au sang ou aux produits biologiques d'origine humaines (AES)

Connaissance des types de salissures et de déchets : adhérentes ou non adhérentes ; minérales ou organiques ou chimiques ; déchets assimilés ordures ménagères (DAOM) et déchets d'activité de soins à risques (DASRI)

Connaissance des principaux revêtements et surfaces et des risques de dégradation

Connaissance des systèmes de référence : échelle de pH, cercle de Sinner

Connaissance de la classification des produits selon leur usage

Connaissance des règles de base de la propreté et de l'hygiène

Connaissance du chariot de bionettoyage

Connaissance du principe de la désinfection et de son utilisation à bon escient dans le respect de l'environnement (Edition INRS ED 6347)

Connaissance du calcul de dosage des produits selon le mode d'emploi et en utilisant un tableau d'aide à la dilution

Connaissance du mode d'emploi et du fonctionnement du matériel de désinfection tel que : centrale de dilution, centrale de nettoyage et de désinfection, nettoyeur vapeur, désinfection par voie aérienne, canon à mousse...

Connaissance du matériel et des produits utilisés pour le bionettoyage

Connaissance des techniques de dépoussiérage, de l'essuyage, du lavage, du détartrage et de la désinfection

Connaissance de la méthode de préimprégnation

Connaissance du protocole de bionettoyage d'une chambre d'un résident en précautions standard

Connaissance du protocole de bionettoyage d'une chambre et salle de bain après un départ

Connaissance du protocole de bionettoyage des locaux et surfaces à risque de contamination microbienne (salle de soins, office de cuisine...)

Connaissance de l'entretien du micro-ondes, du réfrigérateur, du lave-vaisselle

Connaissance des protocoles des établissements spécifiques en cas d'infection ou d'épidémie

Connaissance des principes de base du contrôle des stocks

Connaissance du principe d'éconettoyage en secteur médico-social

Connaissance des écogestes : préserver les ressources en eau et respecter les circuits des eaux usées, économiser l'électricité, agir pour améliorer la qualité de l'air intérieur (aérer, limiter les surodorants), entretenir le matériel, respecter le tri sélectif.

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 3

Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir de la fiche de tâches, des consignes et des règles d'hygiène liées au circuit du linge, contribuer au service du linge du résident et de l'établissement en respectant les standards de qualité. Communiquer avec bienveillance avec le résident et être à l'écoute de ses demandes. Tenir compte d'éventuelles situations de handicap.

Tout au long de l'intervention appliquer les précautions standard d'hygiène et, selon les consignes, les protocoles spécifiques en cas d'infection ou d'épidémie. Appliquer les mesures de prévention des risques professionnels.

Réceptionner et ranger le linge de l'établissement dans les lieux de stockage en respectant les consignes. Proposer au résident de participer au rangement de son linge ou ranger le linge du résident dans son espace privé en respectant ses souhaits et ses habitudes.

Selon les consignes de l'équipe soignante appliquer le protocole de réfection d'un lit inoccupé en respectant les habitudes du résident.

Renseigner le support de traçabilité et signaler toute anomalie. Transmettre à l'équipe soignante les observations relatives aux résidents.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce sous la responsabilité du responsable hôtelier et du responsable soignant. Elle s'exerce dans les locaux dédiés au service du linge en lien avec la lingère ou le lingeur et dans les chambres des résidents en coopération avec l'équipe soignante. Le port d'une tenue professionnelle adaptée est requis. L'agent porte les équipements de protection individuelle (tablier, gants...) appropriés. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées

Les règles d'hygiène liées au service du linge sont appliquées

Les consignes de réception et de rangement du linge sont respectées

Le rangement du linge du résident respecte ses souhaits

Le protocole de réfection du lit inoccupé est appliqué dans le respect des habitudes du résident

Le protocole en cas d'infection ou d'épidémie est appliqué

Le support de traçabilité est renseigné

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Savoir lire et comprendre une fiche technique (FT) et une fiche de données de sécurité (FDS)

Repérer les risques liés à l'intervention (TMS, chute...) et appliquer les mesures de prévention associées

Appliquer les précautions standard d'hygiène

Appliquer les protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

Réceptionner et ranger le linge plat propre de l'établissement dans les lieux de stockage
Appliquer la procédure de stockage : premier Entré, premier Sorti
Réceptionner, plier et ranger les textiles de nettoyage propres dans le lieu de stockage
Ranger le linge propre du résident dans son espace privé en respectant ses souhaits et habitudes
Défaire les draps du lit en vérifiant l'absence d'objets (aides auditives, prothèses dentaires, épingles, aiguilles, lunettes, bijoux...)
Trier le linge plat sale en respectant les règles d'hygiène et les circuits, utiliser les sacs hydrosolubles pour le linge souillé ou contaminé
Nettoyer et désinfecter le cadre du lit et la housse plastifiée du matelas avec la technique adaptée
Appliquer le protocole de réfection d'un lit inoccupé en respectant les habitudes du résident

Réaliser la technique de réfection du lit lors d'un changement de résident
Evacuer le linge et les déchets déposés dans les chariots, selon les circuits définis
Porter une tenue professionnelle soignée et conforme à l'intervention S'informer des consignes de travail
Repérer l'attribution des locaux (circuit propre et sale)
Organiser ses interventions en fonction de la fiche de tâches et des consignes, en tenant compte de l'activité de l'établissement
Signaler l'état des stocks de linge, de matériel et de produits lié au service du linge

Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance et adaptée au résident en tenant compte d'éventuelles situations de handicap
Être à l'écoute des demandes et des habitudes du résident concernant son linge personnel et son lit
Porter une attention particulière aux vêtements personnels du résident
Solliciter la participation du résident pour ranger son linge
Signaler les vêtements ou linges abîmés ou toute anomalie liée au service du linge
Transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies
Connaissance des différents statuts d'établissements, du rôle des différents services dans un établissement médico-social
Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service, de la notion de discrétion professionnelle
Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluriprofessionnelle
Connaissance du rôle de l'agent et des limites de sa fonction auprès du résident
Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non-discrimination
Connaissance de base des effets du vieillissement physique et cognitif
Connaissance de base des conséquences comportementales des maladies neurodégénératives
Connaissance des différents types de handicaps selon la loi du 11 février 2005 et de la communication adaptée
Connaissance des principes d'accessibilité universelle
Connaissance de base des notions d'autonomie et de dépendance
Connaissance des besoins fondamentaux de la personne dépendante et en perte d'autonomie
Connaissance du rôle du projet personnalisé d'un résident en établissement et du rôle de référent
Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et de la procédure de signalement de la maltraitance
Connaissance en langue française permettant de comprendre, d'interagir et de transmettre des informations orales et écrites structurées, courtes et simples portant sur des sujets du quotidien dans un contexte professionnel défini
Connaissances de base de la communication non verbale
Connaissance du lien affectif du résident avec son linge

Connaissance des documents professionnels : fiches de tâches, protocoles de circulation du linge dans l'établissement, fiches accompagnant la circulation du linge, supports de traçabilité et de transmission

Connaissance des logiciels métiers : ouvrir et fermer une session sur un téléphone, une tablette ou un ordinateur ; saisir des données et transmettre des informations

Connaissance des facteurs de risques psychosociaux (RPS) et notamment les exigences émotionnelles (tensions avec les résidents, agressivité, contact avec la souffrance, la maladie, la mort...) (INRS ED 6251)

Connaissance des effets sur la santé des RPS (stress chronique, TMS, maladies cardiovasculaires, troubles dépressifs ou anxieux, épuisement professionnel)

Connaissance des dangers des produits chimiques utilisés (produits cancérigènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction, perturbateurs endocriniens, allergisants...) : pictogrammes de dangers, fiche technique (FT), fiche de données de sécurité (FDS)

Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention préconisées par l'INRS (INRS ed6033, respecter la charge maximale des sacs de linge sale)

Connaissance des risques de chute pour l'agent et l'utilisateur et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance du risque infectieux liés au service du linge : infection associée aux soins (IAS), bactérie multi résistante (BMR), bactérie hautement résistante émergente (BHRe), gale, gastro-entérite...

Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains et hygiène vestimentaire
Connaissance des moyens de prévention des infections : précautions standard (INRS ED 6360) et protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

Connaissance de l'utilisation des équipements de protection collective (EPC) et des équipements de protection individuelle (EPI)

Connaissance de la conduite à tenir en cas d'exposition au sang ou aux produits biologiques d'origine humaines (AES)

Connaissance du circuit du linge en établissement

Connaissance du protocole de réception et rangement du linge propre dans les offices de stockage

Connaissance des pictogrammes de l'entretien du linge

Connaissance des différents types de lit et de matelas (lit médicalisé Alzheimer, matelas à air...)

Connaissance des protocoles de réfection des lits : non occupé, à blanc

Connaissance des protocoles spécifiques de réfection des lits en cas d'infection et d'épidémie

Connaissance des écogestes : préserver les ressources en eau et respecter les circuits des eaux usées, économiser l'électricité, aérer les locaux, limiter les surodorants, respecter le tri sélectif.structure

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 4

Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Conformément aux consignes de l'équipe soignante et aux fiches de prescriptions alimentaires servir les repas, les collations et les boissons. Respecter les règles de sécurité sanitaire des aliments et les standards de qualité de l'établissement.

Tout au long de l'intervention respecter les règles d'hygiène et appliquer les mesures de prévention des risques professionnels.

Communiquer avec bienveillance avec le résident, respecter ses goûts et ses habitudes et être à l'écoute de ses demandes. Tenir compte d'éventuelles situations de handicap,

Dresser ou compléter les plateaux de petit-déjeuner en veillant à couper les aliments si nécessaire et à disposer la vaisselle ergonomique préconisée. En salle à manger dresser les tables et mettre en place les éléments nécessaires au service des repas. Maintenir ou remettre en température les préparations culinaires élaborées à l'avance.

Lors du service en chambre, frapper à la porte, attendre l'accord du résident pour entrer, le saluer puis lui annoncer le service. En salle à manger, accueillir et orienter le résident vers sa place en respectant le plan de table. Annoncer le menu. Vérifier la conformité de chaque assiette ou plateau. Disposer les éléments du repas devant le résident pour qu'il puisse prendre son repas par lui-même.

En fin de service débarrasser les tables ou les plateaux, trier les déchets. Nettoyer les tables. Laver et ranger les plateaux et la vaisselle. Vérifier et compléter l'état des stocks de produits et de matériels lié au service des repas.

Renseigner le support de traçabilité et signaler toute anomalie. Transmettre à l'équipe soignante les observations relatives aux résidents.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce auprès de résidents, au sein d'une équipe et en lien avec le personnel de cuisine. Selon l'organisation de l'établissement, la compétence s'exerce sous la responsabilité du responsable soignant et du responsable hôtelier, dans les locaux dédiés au service des repas. Le port d'une tenue professionnelle adaptée est requis. L'agent porte les équipements de protection individuelle (tablier, gants...) appropriés. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées

Les consignes de l'équipe soignante et les prescriptions alimentaires sont respectées

La relation avec le résident est établie et le service est annoncé

Le plateau ou l'assiette est préparé conformément aux goûts du résident

Les éléments du repas sont disposés pour permettre au résident de prendre son repas par lui-même

Les observations relatives aux résidents sont transmises à l'équipe soignante

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Repérer les risques liés à l'intervention (TMS, chute...) et appliquer les mesures de prévention associées
Respecter les règles de sécurité sanitaire des aliments

Appliquer les précautions standard d'hygiène

Appliquer les protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

Dresser ou compléter les plateaux de petit-déjeuner en veillant à couper en morceaux les aliments si nécessaire et à disposer la vaisselle ergonomique

Dresser les tables en respectant les standards de qualité de l'établissement

Mettre en place les éléments nécessaires au service des repas (carafe d'eau, corbeille de pain...)

Maintenir ou remettre en température les préparations culinaires élaborées à l'avance

Présenter le repas à température adéquate et avec soin pour donner envie de manger au résident

Utiliser la taille d'assiette adaptée à la portion servie

Vérifier la conformité de chaque assiette ou plateau aux consignes, goûts ou demande du résident

Déposer l'assiette ou le plateau en veillant à permettre au résident de prendre son repas par lui-même (disposer l'anse de la tasse ou les couverts du bon côté, ouvrir un opercule, couper les aliments...)

Débarrasser les tables et les plateaux en minimisant les nuisances liées à son intervention et en vérifiant l'absence d'objets personnels oubliés (lunettes, prothèses dentaires, bijoux...)

Evacuer les déchets selon les circuits définis

Laver, sécher et ranger la vaisselle

Appliquer les écogestes

Porter une tenue professionnelle soignée et conforme à l'intervention

S'informer des consignes de travail et d'éventuelles évolutions du projet personnalisé du résident

Respecter le plan de table établi

Adapter le déroulement du service en fonction de consignes spécifiques (invités, anniversaire...)

Organiser ses interventions en tenant compte des consignes

Respecter la durée du repas pour que les résidents puissent manger à leur rythme

Vérifier et signaler l'état des stocks lié au service des repas (vaisselle, serviette de table, pichet d'eau, bouteille de sirop...)

Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance et adaptée au résident en tenant compte d'éventuelles situations de handicap

Accueillir le résident en salle à manger et l'orienter vers sa place en respectant le plan de table

Annoncer le menu au résident afin de donner envie de manger

Frapper à la porte, attendre l'accord du résident pour entrer, le saluer puis lui annoncer le service

Être à l'écoute des demandes et des habitudes du résident

Être attentif et vigilant tout au long du service du repas afin de repérer les signes inhabituels (résident qui tousse, qui devient rouge...) et prévenir un soignant si besoin

Renseigner le support de traçabilité du service des repas

Transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies

Connaissance des différents statuts d'établissements, du rôle des différents services dans un établissement médico-social

Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service, de la notion de discrétion professionnelle

Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluriprofessionnelle

Connaissance du rôle de l'agent et des limites de sa fonction auprès du résident

Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non-discrimination
Connaissance de base des effets du vieillissement physique et cognitif notamment sur l'alimentation

Connaissance de base des conséquences comportementales des maladies neurodégénératives

Connaissance des différents types de handicaps selon la loi du 11 février 2005 et de la communication adaptée

Connaissance des principes d'accessibilité universelle

Connaissance de base des notions d'autonomie et de dépendance

Connaissance des besoins fondamentaux de la personne dépendante et en perte d'autonomie

Connaissance du rôle du projet personnalisé d'un résident en établissement et du rôle de référent

Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et de la procédure de signalement de la maltraitance

Connaissance en langue française permettant de comprendre, d'interagir et de transmettre des informations orales et écrites structurées, courtes et simples portant sur des sujets du quotidien dans un contexte professionnel défini

Connaissances de base de la communication non verbale

Connaissance du lien affectif du résident avec le repas

Connaissance des documents professionnels : fiches de tâches, protocoles, fiche de prescriptions alimentaires, plan de table, supports de traçabilité et de transmission

Connaissance des logiciels métiers : ouvrir et fermer une session sur un téléphone, une tablette ou un ordinateur ; saisir des données et transmettre des informations

Connaissance des facteurs de risques psychosociaux (RPS) et notamment les exigences émotionnelles (tensions avec les résidents, agressivité, contact avec la souffrance, la maladie, la mort...) (INRS ED 6251)

Connaissance des effets sur la santé des RPS (stress chronique, TMS, maladies cardiovasculaires, troubles dépressifs ou anxieux, épuisement professionnel)

Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance des risques de chute pour l'agent et l'utilisateur et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance du risque infectieux et épidémique : infection associée aux soins (IAS), bactérie multi résistante (BMR), bactérie hautement résistante émergente (BHRe), toxi-infection collective (TIAC), gastro-entérite, grippe, Covid-19...

Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains et hygiène vestimentaire

Connaissance des moyens de prévention des infections : désinfection, précautions standard (INRS ED 6360) et protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

Connaissance de l'utilisation des équipements de protection collective (EPC) et des équipements de protection individuelle (EPI)

Connaissance de base des règles de sécurité sanitaire des aliments : liaison/chaine du chaud et du froid, traçabilité des préparations culinaires élaborées à l'avance, prévention des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Connaissance du risque de fausse route, des principes de prévention et des protocoles en cas de fausses routes.

Connaissance des aides techniques à la prise de repas (assiettes, gobelets et couverts ergonomiques...)

Connaissance de base des prescriptions alimentaires : textures adaptées, couper en morceaux, taille des portions, compléments nutritionnels oraux, allergies, choix alimentaires (végétarien, végan, culturel...)

Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire (servir des portions adaptées à l'appétit des résidents et prévoir une repasse des plats, respect de la durée du repas, tri des déchets alimentaires...)

Connaissance du mode d'emploi et du fonctionnement du lave-vaisselle

Connaissance du fonctionnement des équipements de remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance

Connaissance des principes de base du contrôle des stocks liés au service des repas.

Connaissance des écogestes : préserver les ressources en eau et respecter les circuits des eaux usées, économiser l'électricité, aérer les locaux, respecter le tri sélectif.

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 5

Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de l'équipe soignante, accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale. Participer à la mise en œuvre du projet personnalisé du résident défini en équipe pluriprofessionnelle.

Communiquer avec bienveillance avec le résident. Être à l'écoute de ses demandes et respecter ses choix. Tenir compte de son état physique, psychique et cognitif, d'éventuelles situations de handicap. Adapter son accompagnement aux capacités et aux habitudes de vie du résident afin de favoriser le maintien de son autonomie.

Entrer en relation avec le résident en s'appuyant sur le regard, la parole, le geste et rechercher son accord à l'accompagnement proposé. Accompagner le résident à adapter sa tenue en fonction de ses souhaits et de la situation. Avant chaque déplacement dégager l'environnement, vérifier la capacité du résident à se lever, à tenir debout et à marcher quelques pas. Favoriser les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident, si nécessaire, veiller à l'utilisation en sécurité de sa canne, de son déambulateur ou de son fauteuil roulant. Respecter le rythme du résident.

Tout au long de l'accompagnement respecter les règles d'hygiène et appliquer les mesures de prévention des risques professionnels. Assurer la sécurité du résident en prévenant les risques de chute.

Au cours de l'accompagnement, échanger avec le résident, l'encourager à maintenir ou à créer des relations sociales avec les autres résidents et à participer aux animations de l'établissement. En fin de service renseigner le support de traçabilité. Transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce en coopération avec les équipes soignante et pluriprofessionnelle sous la responsabilité du responsable soignant. Le port d'une tenue professionnelle adaptée et des équipements de protection individuelle appropriés sont requis. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques sont appliquées

Les consignes de l'équipe soignante sont respectées

L'accompagnement à l'habillage du résident respecte ses souhaits

Les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident sont favorisés

Le rythme du résident est respecté

Le résident est encouragé à maintenir une vie sociale

Les observations recueillies sont transmises à l'équipe soignante

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Repérer les risques liés à l'intervention (TMS, chute...) et appliquer les mesures de prévention associées

Appliquer les précautions standard d'hygiène

Appliquer les protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

Vérifier la capacité du résident à se lever, à tenir debout, à marcher quelques pas et passer le relais à un soignant si besoin

Accompagner les mouvements constitutifs du déplacement naturel (par exemple pour se lever d'une chaise : ramener ses pieds vers soi, se pencher en avant etc.) et apporter l'aide adaptée en veillant à la sécurité du résident

Veiller à l'utilisation en toute sécurité par le résident de sa canne, de son déambulateur ou fauteuil roulant

Utiliser un fauteuil roulant en toute sécurité (cale-pieds, freins...)

Accompagner le résident à s'installer confortablement, avec décence et en sécurité pour éviter le glissement du siège

Accompagner le résident à adapter sa tenue (gilet, chaussures...) en fonction de la situation, des conditions météorologiques et dans le respect de ses choix vestimentaires

S'informer des consignes de travail

S'informer d'éventuelles évolutions du projet personnalisé du résident

S'informer des animations proposées

Organiser ses interventions en tenant compte des consignes de l'équipe soignante et de l'activité de l'établissement

Coopérer avec l'équipe soignante et pluriprofessionnelle

Dégager l'environnement pour anticiper les risques de chute

Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance et adaptée au résident

Passer le relais en cas d'opposition ou de situation de conflit ou d'agressivité

Etablir une communication adaptée à l'état physique, psychique et cognitif du moment en tenant compte d'éventuelles situations de handicap pour expliquer les modalités du déplacement

Ecouter et observer le résident avec attention afin de respecter son rythme, ses souhaits et ses habitudes

Être attentif et vigilant tout au long du déplacement

Solliciter la participation du résident en tenant compte de ses capacités à se déplacer

Encourager le résident à créer des relations sociales avec les autres résidents

Encourager le résident à participer aux animations

Transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies

Connaissance des différents statuts d'établissements, du rôle des différents services dans un établissement médico-social

Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service, de la notion de discrétion professionnelle

Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluriprofessionnelle

Connaissance du rôle de l'agent et des limites de sa fonction auprès du résident

Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non-discrimination
Connaissance de base des effets du vieillissement physique et cognitif sur la mobilité des personnes

Connaissance des risques liés à une immobilisation prolongée du résident

Connaissance de base des conséquences comportementales des maladies neurodégénératives
Connaissance des différents types de handicaps selon la loi du 11 février 2005 et de la communication adaptée
Connaissance des principes d'accessibilité universelle
Connaissance de base des notions d'autonomie et de dépendance
Connaissance des besoins fondamentaux de la personne dépendante et en perte d'autonomie
Connaissance du rôle du projet personnalisé d'un résident en établissement et du rôle de référent
Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et de la procédure de signalement de la maltraitance
Connaissance en langue française permettant de comprendre, d'interagir et de transmettre des informations orales et écrites structurées, courtes et simples portant sur des sujets du quotidien dans un contexte professionnel défini
Connaissances de base de la communication non verbale
Connaissance des documents professionnels : fiche de tâches, protocoles, supports de traçabilité et de transmission
Connaissance des logiciels métiers : ouvrir et fermer une session sur un téléphone, une tablette ou un ordinateur ; saisir des données et transmette des informations
Connaissance du principe de la bienveillance à l'égard du résident en s'appuyant sur le regard, le toucher et la parole
Connaissance du lien affectif du résident avec ses vêtements et de l'importance de l'image vestimentaire
Connaissance des facteurs de risques psychosociaux (RPS) et notamment les exigences émotionnelles (tensions avec les résidents, agressivité, contact avec la souffrance, la maladie, la mort...) (INRS ED 6251)

Connaissance des effets sur la santé des RPS (stress chronique, TMS, maladies cardiovasculaires, troubles dépressifs ou anxieux, épuisement professionnel)
Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention préconisées par l'INRS
Connaissance des risques de chute pour l'agent et le résident et des mesures de prévention préconisées par l'INRS
Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains et hygiène vestimentaire
Connaissance des moyens de prévention des infections : désinfection, précautions standard (INRS ED 6360) et protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie
Connaissance de l'utilisation des équipements de protection collective (EPC) et des équipements de protection individuelle (EPI)
Connaissance des recommandations de l'INRS concernant le déplacement des personnes (démarche « Accompagner la mobilité » brochure 2020 ou mise à jour ultérieure)
Connaissance des fonctionnalités et du mode d'emploi des aides techniques (fauteuils roulants, déambulateurs, cannes) et des aménagements spécifiques (barres d'appui...)
Connaissance des gestes d'aide à l'habillage et au déshabillage.

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 6

Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de l'équipe soignante, accompagner le résident pour favoriser la prise du repas et des boissons en autonomie. Participer à la mise en œuvre du projet personnalisé du résident défini en équipe pluriprofessionnelle.

Tout au long de l'accompagnement respecter les règles d'hygiène et appliquer les mesures de prévention des risques professionnels. Veiller à l'hygiène des mains du résident.

Communiquer avec bienveillance avec le résident. Être à l'écoute des demandes et respecter les choix, les goûts et les habitudes du résident. Tenir compte de son état physique, psychique et cognitif, d'éventuelles situations de handicap et favoriser le maintien de son autonomie. Entrer en relation avec le résident en s'appuyant sur le regard, la parole, le geste et rechercher son accord à l'accompagnement proposé.

Selon les consignes, être présent auprès du résident et rester attentif aux quantités d'aliments et de boissons prises. Encourager la prise du repas par le résident lui-même. Respecter son rythme afin de contribuer à la prévention des fausses routes.

En fin de service renseigner les fiches de suivi de l'alimentation et transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce en coopération avec les équipes soignante et pluriprofessionnelle sous la responsabilité du responsable soignant. Elle s'exerce dans les lieux dédiés à la prise de repas, de collations ou de boissons. Le port d'une tenue professionnelle adaptée et des équipements de protection individuelle appropriés sont requis. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques sont appliquées

Les règles d'hygiène sont respectées

Les consignes de l'équipe soignante sont respectées

Les goûts et les habitudes du résident sont respectés

Le résident est encouragé à prendre son repas par lui-même et à son rythme

Les observations recueillies sont transmises à l'équipe soignante

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Respecter les règles de sécurité sanitaire des aliments

Appliquer les précautions standard d'hygiène

Appliquer les protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

S'installer dans une position favorisant la prévention des TMS

Couper les aliments si besoin et prévenir si des aliments sont très chauds

Veiller à l'utilisation par le résident des aides techniques ergonomiques préconisées

Appliquer les principes de prévention des fausses routes (position bien assise, respect du rythme du repas...)

S'informer des consignes de travail

S'informer d'éventuelles évolutions du projet personnalisé du résident

Coopérer avec l'équipe soignante et pluriprofessionnelle

Porter une tenue professionnelle propre et conforme à l'intervention (tenue spécifique ou tablier plastique)

Respecter la durée du repas pour que les résidents puissent manger à leur rythme

Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance et adaptée au résident

Etablir une communication adaptée à l'état physique, psychique et cognitif du moment en tenant compte d'éventuelles situations de handicap pour expliquer les modalités du déplacement

Encourager le résident à prendre son repas par lui-même et à son rythme en respectant les consignes de l'équipe soignante

Être à l'écoute du résident, observer sa communication non-verbale et respecter ses souhaits

Observer et être vigilant tout au long du repas

Alerter en cas de fausses routes

Renseigner la fiche de suivi de l'alimentation de chaque résident

Transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies

Connaissance des différents statuts d'établissements, du rôle des différents services dans un établissement médico-social

Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service, de la notion de discrétion professionnelle

Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluriprofessionnelle

Connaissance du rôle de l'agent et des limites de sa fonction auprès du résident

Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non-discrimination

Connaissance de base des effets du vieillissement physique et cognitif sur l'alimentation des personnes

Connaissance des risques liés à la dénutrition

Connaissance de base des conséquences comportementales des maladies neurodégénératives

Connaissance des différents types de handicaps selon la loi du 11 février 2005 et de la communication adaptée

Connaissance des principes d'accessibilité universelle

Connaissance de base des notions d'autonomie et de dépendance

Connaissance des besoins fondamentaux de la personne dépendante et en perte d'autonomie

Connaissance du rôle du projet personnalisé d'un résident en établissement et du rôle de référent

Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et de la procédure de signalement de la maltraitance

Connaissance en langue française permettant de comprendre, d'interagir et de transmettre des informations orales et écrites structurées, courtes et simples portant sur des sujets du quotidien dans un contexte professionnel défini

Connaissances de base de la communication non verbale

Connaissance des documents ou logiciels professionnels : fiches de tâches, protocoles, fiche de suivi de l'alimentation du résident, supports de traçabilité et de transmission

Connaissance des logiciels métiers : ouvrir et fermer une session sur un téléphone, une tablette ou un ordinateur ; saisir des données et transmette des informations

Connaissance du principe de la bienveillance à l'égard du résident en s'appuyant sur le regard, le toucher et la parole

Connaissance du lien affectif du résident avec l'alimentation

Connaissance des facteurs de risques psychosociaux (RPS) et notamment les exigences émotionnelles (tensions avec les résidents, agressivité, contact avec la souffrance, la maladie, la mort...) (INRS ED 6251)

Connaissance des effets sur la santé des RPS (stress chronique, TMS, maladies cardiovasculaires, troubles dépressifs ou anxieux, épuisement professionnel)

Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention préconisées par l'INRS

Connaissance du risque infectieux et épidémique : infection associée aux soins (IAS), bactérie multi résistante (BMR), bactérie hautement résistante émergente (BHRe), toxi-infection collective (TIAC), gastro-entérite, grippe, Covid-19...

Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains et hygiène vestimentaire

Connaissance des moyens de prévention des infections : désinfection, précautions standard (INRS ED 6360) et protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie

Connaissance de l'utilisation des équipements de protection collective (EPC) et des équipements de protection individuelle (EPI)

Connaissance de base des règles de sécurité sanitaire des aliments : liaison/chaine du chaud et du froid, prévention des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Connaissance du risque de fausse route, des principes de prévention et des protocoles en cas de fausses routes

Connaissance des aides techniques à la prise de repas (assiettes, gobelets et couverts ergonomiques...)

Connaissance de base des portions nutritionnelles

Connaissance de base des prescriptions alimentaires : textures adaptées, couper en morceaux, taille des portions, compléments nutritionnels oraux, allergies, choix alimentaires (végétarien, végan, culturel...).

FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Communiquer

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans l'établissement, saluer avec politesse les usagers. Répondre aux demandes concernant son champ d'intervention ou orienter vers l'interlocuteur concerné.

Lors de chaque prise de poste prendre connaissance des consignes. En fin de service renseigner le support de traçabilité y compris à l'aide d'outils numériques. Signaler toutes anomalies à sa hiérarchie.

Participer aux réunions du service et de l'équipe. Transmettre les souhaits et les habitudes du résident. Transmettre à l'équipe soignante les observations recueillies.

Critères de performance

Les consignes sont respectées

Le support de traçabilité est renseigné

Les observations recueillies sont transmises à l'équipe soignante

Adopter un comportement orienté vers l'autre

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Être conscient que la chambre du résident est son « chez-soi » et l'établissement son lieu de vie. Être attentif à la présence des résidents. Annoncer son intervention et respecter la vie privée du résident.

Communiquer avec bienveillance avec le résident. Être à l'écoute des demandes et respecter les choix du résident. Tenir compte de son état physique, psychique et cognitif, d'éventuelles situations de handicap. Adapter son accompagnement aux capacités du résident.

Entrer en relation avec le résident en s'appuyant sur le regard, la parole, le geste et rechercher son accord à l'accompagnement proposé. Ecouter et observer le résident avec attention afin de respecter son rythme, ses souhaits et ses habitudes, reformuler si nécessaire pour s'assurer de la bonne compréhension.

Critères de performance

L'intervention auprès du résident est annoncée

Les habitudes et les goûts du résident sont respectés

Le rythme du résident est respecté

Respecter des règles et des procédures

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Porter la tenue professionnelle exigée par l'établissement. Appliquer les précautions standard d'hygiène. Réaliser une hygiène des mains par un lavage ou une friction hydro-alcoolique. Respecter les règles d'hygiène du linge et les règles de sécurité sanitaire des aliments. Appliquer les protocoles spécifiques en cas d'infection et d'épidémie.

Tout au long de l'intervention appliquer les mesures de prévention des risques professionnels : troubles musculo-squelettiques (TMS), chimiques, biologiques, électriques et de chutes. S'informer des risques des produits chimiques sélectionnés. Utiliser les équipements de protection collective (EPC) adaptés et porter les équipements de protection individuelle (EPI) requis.

Organiser son intervention en fonction de la fiche de tâches. Préparer le matériel, les produits et les équipements identifiés. Mettre en œuvre les techniques en respectant les méthodes de base du nettoyage.

Appliquer les protocoles de bionettoyage. Contrôler la qualité de l'intervention et réajuster si nécessaire. Nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées

Les règles d'hygiène sont respectées

La fiche de tâches, les protocoles ou les prescriptions alimentaires sont respectés

Annexe - Référentiel de certification (RC) du titre à finalité professionnelle "agent de service médico-social (ASMS)" niveau 3



MINISTÈRE EN CHARGE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

(RC)

DU TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

Agent de service médico-social

ASMS

Niveau 3

1- Références de la spécialité

Intitulé du titre à finalité professionnelle : Agent de service médico-social

Sigle du titre professionnel : ASMS

Niveau : 3

Référence en France métropolitaine

Code(s) NSF : 343t - Nettoyage de locaux, décontamination des locaux hospitaliers et industriels, assainissement urbain, 330 - Spécialités plurivalentes des services aux personnes (niv100), 334t - Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Code(s) ROME : J1301, K1302

Formacode : 43403, 42086, 43429, 42069

Date de l'arrêté : 24/06/2025

Date de parution au JO de l'arrêté : 06/07/2025

Date d'effet de l'arrêté : 05/10/2025

2- Modalités d'évaluation générales des titres professionnels

Les modalités d'évaluation des titres professionnels sont définies par l'arrêté n° 910 CM du 13 juillet 2012 portant règlement général des sessions d'évaluation pour l'obtention du titre professionnel du ministère en charge de la formation professionnelle.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le référentiel de certification (RC) comme constitutive de la session du titre, du certificat de compétences professionnelles (CCP) ou du certificat complémentaire de spécialisation (CCS), est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury et le centre organisateur.

3- Dispositif d'évaluation spécifique pour la session du titre professionnel ASMS

Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou d'un parcours de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau 3.1 « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès au titre professionnel par capitalisation de CCP sont évaluées par un jury au vu du livret de certification et d'un entretien destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<p>Mise en situation professionnelle</p>	<p>Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante</p>	<p>01 h 30 min</p>	<p>La mise en situation se compose de trois parties qui peuvent être mise en œuvre dans l'ordre choisi par le centre organisateur. Le candidat tire au sort un numéro. Pour chaque partie, ce numéro correspond à un scénario, des consignes ou un protocole à appliquer.</p> <p>Partie « service du petit-déjeuner et accompagnement à la vie quotidienne » Durant 20 minutes, - le candidat accompagne le résident à se déplacer, à se laver les mains et à s'installer à table ; - il échange avec le résident pour l'encourager à être en relation avec les autres résidents et à participer aux animations ; - il prépare le plateau de petit-déjeuner et le pose sur la table de manière adaptée au résident ; - il l'accompagne à prendre son petit-déjeuner en autonomie ; - il transmet à l'équipe soignante les observations recueillies ; - il commente son intervention et répond aux questions du jury.</p> <p>Partie « réfection de lit et service du linge » : Durant 25 minutes, - le candidat refait le lit inoccupé ; - il sollicite le résident à participer au rangement de son linge ; - il renseigne le support de traçabilité ; - il commente son intervention et répond aux questions du jury.</p> <p>Partie « bionettoyage d'une chambre et nettoyage d'un local sanitaire » : Durant 45 minutes, - le candidat prépare le chariot de bionettoyage, applique un protocole de bionettoyage de la chambre d'un résident, nettoie un local sanitaire ; - il nettoie et range le matériel et le chariot ; - il renseigne le support de traçabilité ; - il commente son intervention et répond aux questions du jury.</p> <p>Au cours de la mise en situation professionnelle le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.</p>

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 45 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le candidat porte une tenue adaptée à l'activité professionnelle.

Une personne tient le rôle du résident ou de la résidente dans la partie « réfection du lit et service du linge » et dans la partie « service du petit-déjeuner et accompagnement à la vie quotidienne ». Cette personne suit les consignes d'un scénario.

A la fin de chaque partie le jury questionne le candidat à partir d'un guide de questionnement.

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents					
Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires	Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées Le chariot est préparé avec le matériel et les produits adaptés à l'intervention Les techniques mises en œuvre respectent les méthodes de base du nettoyage Les écogestes sont appliqués La fiche de tâches et les consignes sont respectées Le résultat de l'intervention est contrôlé visuellement et amélioré si nécessaire Le support de traçabilité est renseigné	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces	Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées Les précautions standard d'hygiène sont appliquées Les étapes du protocole de bionettoyage sont respectées avec les techniques appropriées Le mobilier et les objets personnels sont remis à leur place en respectant les habitudes du résident Le résultat de l'intervention est contrôlé visuellement et amélioré si nécessaire Les anomalies observées durant l'intervention sont signalées.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement					
Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement	Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées Les règles d'hygiène liées au service du linge sont appliquées Les consignes de réception et de rangement du linge sont respectées Le rangement du linge du résident respecte ses souhaits Le protocole de réfection du lit inoccupé est appliqué dans le respect des habitudes du résident Le protocole en cas d'infection ou d'épidémie est appliqué Le support de traçabilité est renseigné.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante	Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées Les consignes de l'équipe soignante et les prescriptions alimentaires sont respectées La relation avec le résident est établie et le service est annoncé Le plateau ou l'assiette est préparé conformément aux goûts du résident Les éléments du repas sont disposés pour permettre au résident de prendre son repas par lui-même Les observations relatives aux résidents sont transmises à l'équipe soignante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé					
Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante	Les mesures de prévention des risques sont appliquées Les consignes de l'équipe soignante sont respectées L'accompagnement à l'habillage du résident respecte ses souhaits Les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident sont favorisés Le rythme du résident est respecté Le résident est encouragé à maintenir une vie sociale Les observations recueillies sont transmises à l'équipe soignante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante	Les mesures de prévention des risques sont appliquées Les règles d'hygiène sont respectées Les consignes de l'équipe soignante sont respectées Les goûts et les habitudes du résident sont respectés Le résident est encouragé à prendre son repas par lui-même et à son rythme Les observations recueillies sont transmises à l'équipe soignante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant : Sans objet					

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Communiquer	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante
Adopter un comportement orienté vers l'autre	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante
Respecter des règles et des procédures	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante

4- Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre ASMS

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 45 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le jury est présent pendant toute la durée de l'épreuve.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Les membres du jury doivent exercer leur activité ou avoir une expérience en établissement d'hébergement médico-social et :

- un membre de jury doit avoir une expérience en bionettoyage des locaux comme agent de service ou responsable hôtelier
- un membre de jury doit avoir une expérience dans l'accompagnement à la vie quotidienne des résidents en établissement.

5- Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Sans objet



MINSITERE EN CHARGE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

REFERENTIEL D'EVALUATION

DES CERTIFICATS

DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Agent de service médico-social

CCP

Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous ;
- Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles ;
- Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces	00 h 45 min	Le candidat tire au sort un numéro correspondant aux consignes et au protocole à appliquer. Durant 45 minutes, - le candidat prépare le chariot de bionettoyage, applique un protocole de bionettoyage de la chambre d'un résident, nettoie un local sanitaire. - il nettoie et range le matériel et le chariot ; - il renseigne le support de traçabilité ; - il commente son intervention et répond aux questions du jury. Au cours de la mise en situation professionnelle le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :			00 h 45 min

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le candidat porte une tenue adaptée à l'activité professionnelle.
 Le jury questionne le candidat à partir d'un guide de questionnement.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 45 min

Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Les membres du jury doivent exercer leur activité ou avoir une expérience en établissement d'hébergement médico-social et un membre de jury doit avoir une expérience en bionettoyage des locaux comme agent de service ou responsable hôtelier.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

CCP

Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous ;
- Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles ;
- Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante	00 h 30 min	Le candidat tire au sort un numéro correspondant à un scénario, des consignes et un protocole à appliquer. Durant 30 minutes - Le candidat refait le lit inoccupé. - Il sollicite le résident à participer au rangement de son linge. - Il prépare le plateau de petit-déjeuner et le pose sur la table de manière adaptée au résident. - Il renseigne le support de traçabilité. - Le jury questionne le candidat à partir de sa prestation. Au cours de la mise en situation professionnelle le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 30 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le candidat porte une tenue adaptée à l'activité professionnelle.
 Une personne tient le rôle du résident ou de la résidente et suit les consignes d'un scénario.
 Le jury questionne le candidat à partir d'un guide de questionnement.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 30 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury est présent pendant toute la durée de l'épreuve.
 Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Les membres du jury doivent exercer leur activité ou avoir une expérience en établissement d'hébergement médico-social. Un membre de jury doit avoir une expérience comme agent de service ou responsable hôtelier.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

CCP

Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous ;
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles ;
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante	00 h 20 min	Le candidat tire au sort un numéro correspondant à un scénario avec des consignes. Durant 20 minutes, - Le candidat accompagne le résident à se déplacer, à se laver les mains et à s'installer à table devant le plateau de petit-déjeuner posé sur la table. - Il l'accompagne à prendre son petit-déjeuner en autonomie. - Il échange avec le résident pour l'encourager à être en relation avec les autres résidents et à participer aux animations. - Il transmet à l'équipe soignante les observations recueillies. - Le jury questionne le candidat à partir de sa prestation. Au cours de la mise en situation professionnelle le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 20 min	

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

Le candidat porte une tenue adaptée à l'activité professionnelle.
 Une personne tient le rôle du résident ou de la résidente et suit les consignes d'un scénario.
 Le jury questionne le candidat à partir d'un guide de questionnement.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 20 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury est présent pendant toute la durée de l'épreuve.
 Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Les membres du jury doivent exercer leur activité ou avoir une expérience en établissement d'hébergement médico-social et

- un membre de jury doit avoir une expérience comme agent de service ou responsable hôtelier ;
- un membre de jury doit avoir une expérience dans l'accompagnement à la vie quotidienne des résidents en établissement.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Agent de service médico-social

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>Une chambre d'établissement entre 11 m² et 15 m² aménagée pour une personne en perte d'autonomie avec un point d'eau (ou une baignoire d'eau posée sur une table ou un support).</p> <p>Un local sanitaire raccordé aux réseaux d'eau. Un sol contigu au sanitaire. La surface totale au sol doit être comprise entre 7 m² et 9 m². Elle peut être délimitée par un marquage au sol.</p> <p>Point d'eau pour le remplissage de seaux et un point d'évacuation des eaux usées.</p> <p>Une zone de stockage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les chariots - Pour les produits et le matériel - Pour stocker le linge propre de l'établissement - Pour les aides techniques au déplacement - Pour stocker les denrées alimentaires et les aides ergonomiques pour les repas. - <p>Une zone de préparation des chariots située à proximité de la zone de stockage.</p> <p>Une zone pour le dosage et la préparation des produits située à proximité de la zone de stockage et du point d'eau.</p>	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>Il n'est pas nécessaire d'avoir un local sanitaire ou une salle d'eau attenante à la chambre.</p>
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve	Observations
Outils / Outillages	1	Sabre à mémoire de forme avec housse et manche télescopique	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Chariot de bionettoyage (de préimprégnation) équipé de 2 grands seaux, de 4 petits seaux, d'un support de sac poubelle, d'un support de filet à linge et de 3 fixations de manches	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage 4 petits seaux de couleurs différentes si possible
	2	Filets de lavage rouge et bleu pour chariot de bionettoyage	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Le filet bleu pour le support de filet à linge et le filet rouge pour le grand seau rouge
	1	Balai trapèze sachet de gazes pré-imprégnées	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Balai support velcro, Franges de lavage microfibre de préimprégnation pour balai velcro	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pompe de dosage de 10 ml pour bidon	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pichet doseur 1 litre avec graduations Verre doseur de 50 ml	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Verre doseur si possible gradué tous les 1 ou 2 ml

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Pelle + balayette	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Sachet de 5 lavettes microfibres de couleur verte Sachet de 5 lavettes microfibres de couleur jaune Sachet de 5 lavettes microfibres de couleur rouge Sachet de 5 lavettes microfibres de couleur bleu	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Pour le service hôtelier
	1	Raclette à vitre de 35 cm Support et mouilleur à vitre de 35 cm Seau à vitre adapté au mouilleur	1	Sans Objet
	1	Chariot de service de repas permettant de disposer : 1 plateau de service 4 assiettes, 4 couverts, 4 verres, 2 petites tasses et 2 grandes tasses, 4 sous-tasses, - 1 set de couverts ergonomiques à gros manches, 1 verre ergonomique et 1 tasse ergonomique, - 1 sucrier, - 1 thermos à eau - 2 grandes serviettes de table	1	Pour le service hôtelier Pour l'accompagnement à la vie quotidienne
	1	- Chariot (ou table) pour la réserve de linge propre avec les draps, les taies d'oreiller, le rouleau de sacs poubelle transparents (ou hydrosolubles), un petit seau avec des lavettes préimprégnées de détergent-désinfectant, des gants à usage unique. - Chariot à linge sale avec poignées, équipé de 3 sacs à linge de couleurs différentes et d'un grand sac poubelle	1	Pour le service hôtelier

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	<p>Linge propre de l'établissement : - 4 draps housses pour lit de 90 cm de large - 4 draps plats pour lit de 90 cm de large - 4 taies d'oreiller - 4 serviettes éponge (pour le lavage des mains du résident)</p> <p>Linge propre du résident - 3 pièces différentes</p>	1	Pour le service hôtelier
Équipements	1	<p>Une zone de stockage Rayonnages pour produits et matériels Fixations pour les balais Bac à linge pour textiles de nettoyage sales</p>	1	Sans objet
	1	<p>Une zone pour le dosage et la préparation des produits avec 1 table ou 1 plan de travail</p>	1	Sans objet
	1	<p>Un local sanitaire raccordé aux réseaux d'eau 1 porte lessivable 1 interrupteur 1 wc 1 lavabo 1 brosse de toilette + support 1 miroir 1 poubelle à couvercle 1 distributeur de savon, 1 distributeur d'essuie main, 1 distributeur de papier toilette avec clé d'ouverture</p>	1	Sans objet

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	<p>Une chambre d'établissement aménagée pour une personne en perte d'autonomie</p> <p>1 flacon de gel hydroalcoolique à l'entrée de la chambre</p> <p>interrupteur</p> <p>1 lit médicalisé à hauteur variable avec télécommande + 1 matelas avec housse ou alèse plastifiée + 1 oreiller + couverture + couvre-lit décoratif, coussin décoratif</p> <p>1 fauteuil, 1 table et 2 chaises</p> <p>1 table de chevet + lampe de chevet + réveil</p> <p>table de lit à roulette</p> <p>1 armoire haute, 1 commode</p> <p>1 corbeille avec un sac poubelle</p> <p>5 éléments de décoration (objet souvenir, cadre photos, livres, revues...) dont 1 mural</p> <p>1 télévision (ou écran d'ordinateur) + télécommande</p> <p>1 téléphone</p> <p>Vêtements pour femmes et hommes : gilets ou vestes, foulards ou écharpes, pyjamas et chemises de nuit, chaussons ou pantoufles</p> <p>1 paire de lunettes</p> <p>serviette de table</p> <p>1 carafe d'eau et un verre</p> <p>1 savon liquide pour le lavage des mains du résident et 1 bassine en l'absence de point d'eau à proximité de la chambre.</p>	1	<p>La chambre doit comporter une porte et au moins 3 murs. Un des côtés de la chambre peut être délimité par un marquage au sol si la pièce est plus grande.</p> <p>La télévision et le téléphone n'ont pas besoin d'être en état de fonctionnement.</p>

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Aides techniques - 1 fauteuil roulant - 1 canne - 1 déambulateur ou rolateur	1	Pour l'accompagnement à la vie quotidienne
	1	Réfrigérateur (ou glacière et glaçons) pour la conservation des denrées alimentaires	1	Pour le service hôtelier Pour l'accompagnement à la vie quotidienne
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Panneau sol glissant	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Boîtes de gants à usage unique en plusieurs tailles	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Pour le service hôtelier
	1	Lunettes de protection	1	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Détergent désinfectant à diluer 5 litres (pour les surfaces de la chambre) Détergent neutre à diluer 5 litres (pour les sols) Détartrant sanitaire 1 litre Détergent détartrant désinfectant à diluer 5 litres (pour les surfaces du local sanitaire)	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Solution hydro alcoolique	1	Sans objet
	1	Rouleau de papier toilette	1	Sans objet
	1	Rouleau de sacs poubelle de 10, 30 et 110 litres Rouleau de sacs poubelle transparents (ou hydrosolubles)	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Pour le service hôtelier

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Assortiment de denrées alimentaires pour le petit-déjeuner (café soluble, sachet de thé et tisane, chocolat en poudre, lait, thermos avec de l'eau chaude, jus de fruit individuel, sucre, pain, pain de mie, brioche, fromage à tartiner, beurre, confitures, compotes sans sucre ajouté, compote pomme- pruneaux, desserts lactés si possible longue conservation, ...)	1	Pour le service hôtelier Pour l'accompagnement à la vie quotidienne
Documentations	1	Exemplaire de l'ensemble des fiches de données de sécurité et des fiches techniques des produits mis à disposition.	1	Sans objet
Autres	1	Une personne tient le rôle du résident ou de la résidente	1	La personne doit respecter une fiche de consignes et le scénario du sujet.
	1	Porte document rigide pour que le candidat puisse placer le sujet sur le chariot ou à portée de main Scotch marron (d'emballage) pour symboliser une tâche sur les draps selon le sujet	1	Pour l'ensemble de l'examen Pour le service hôtelier

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Agent de service médico-social est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

	Ancienne version Agent de service médico-social		Nouvelle version Agent de service médico-social
CCP	Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents	CCP	Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents
CCP	Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement	CCP	Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement
CCP	Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé	CCP	Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé