



**MINISTÈRE
DU TRAVAIL**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent de service médico-social

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	1/46

SOMMAIRE

	Pages
Présentation de l'évolution du titre professionnel	5
Contexte de l'examen du titre professionnel	5
Liste des activités	6
Vue synoptique de l'emploi-type.....	8
Fiche emploi type	9
Fiches activités types de l'emploi	13
Fiches compétences professionnelles de l'emploi	19
Fiche compétences transversales de l'emploi.....	37
Glossaire technique	39
Glossaire du REAC	43

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	3/46

Introduction

Présentation de l'évolution du titre professionnel

Sans objet

Contexte de l'examen du titre professionnel

Aujourd'hui, la France compte 1,5 million de personnes de 85 ans et plus. A l'horizon 2050, elles seront 4,8 millions. En 2018, plus de 10 500 établissements, dont 7 500 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) accueillait plus de 750 000 personnes âgées. A l'entrée en établissement [1], les résidents ont 86 ans en moyenne, et la moitié est atteinte d'une dépendance sévère ou totale. 47% des EHPAD ont une unité Alzheimer, 20 % un Pôle d'Activité et de Soins Adaptés (PASA) et 3 % une Unité d'hébergement renforcée (UHR).

La dépendance de plus en plus grande des personnes accueillies en EHPAD, l'usure professionnelle et le manque de personnel soignant [2] sont au cœur des préoccupations politiques. Différents rapports mettent en avant le problème d'attractivité et de recrutement de personnel dans les métiers du grand âge.

Des établissements médico-sociaux s'engagent dans des démarches de labellisation [3] et de recherche de qualité dans l'accueil et l'accompagnement des résidents. Pour répondre aux besoins et aux attentes de la personne accueillie, un projet d'accompagnement personnalisé [4] (PAP) est construit avec chaque résident. Comme l'ensemble du personnel, les agents de service ont connaissance et tiennent compte des objectifs de chaque plan afin d'individualiser les prestations mises en œuvre notamment pour préserver l'autonomie de la personne.

Les emplois dans les établissements évoluent et font appel à de nouvelles fonctions, spécifiques aux lieux de vie pour personnes dépendantes. On observe que le personnel qui assure la propreté et l'hygiène des lieux peut occasionnellement seconder le personnel soignant dans l'accompagnement des résidents. Outre leurs responsabilités habituelles de nettoyage et de bionettoyage, ils peuvent participer au service de repas et aider les résidents les plus autonomes à se déplacer.

On attend de ces agents de service un ensemble particulier de compétences ; cet ensemble combine des compétences relevant du nettoyage et des compétences relevant de l'aide aux actes de la vie quotidienne. Le titre professionnel d'Agent de service médico-social (ASMS) réunit ces compétences, les rend visibles et permet leur reconnaissance.

La qualification des agents de service en établissements médicaux sociaux est déterminante pour répondre à l'enjeu sociétal d'accompagnement des personnes dépendantes. En offrant un premier niveau de qualification, le titre ASMS peut contribuer à l'attractivité du secteur.

Le titre professionnel permet de répondre à des exigences croissantes en termes de normes de qualité, d'hygiène et de sécurité en lien avec les démarches de certification des établissements. Les agents de service médico-social auront les compétences nécessaires à la prévention des infections. La prévention des risques professionnels contribuera à diminuer l'accidentologie, actuellement encore élevée dans cet emploi.

Ce référentiel d'emploi, d'activités et de compétences définit le périmètre de l'emploi d'agent de service médico-social, ses champs d'intervention et les limites de ses fonctions.

[1] DREES, Panorama statistique Jeunesse Sports Cohésion sociale 2018

[2] Indice de sinistralité accidents du travail et maladies professionnelles (AT/MP) de 104 pour 1 000 salariés dans les métiers du grand âge contre un taux de 35 pour 1 000 en moyenne toutes activités confondues.

[3] Rapport Grand âge et autonomie, Dominique Libault, mars 2019, p29

[4] recommandation-cadre3 de l'Anesm sur la Bienveillance et loi n° 2002-2 du 2 janvier 2002 rénovant l'action sociale et médico-sociale.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	5/46

Liste des activités

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
- Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	6/46

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 des résidents et de l'établissement
		4	Contribuer au service des repas des résidents
3	Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé	5	Accompagner le résident dans ses déplacements
		6	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	8/46

FICHE EMPLOI TYPE

Agent de service médico-social

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

L'emploi s'exerce sous la hiérarchie du responsable hôtelier, au sein d'une équipe pluriprofessionnelle. Selon les compétences mises en œuvre, l'emploi s'exerce sous la responsabilité partagée du responsable hôtelier et du responsable soignant.

L'agent de service médico-social réalise le nettoyage et le bionettoyage des locaux de l'établissement et contribue aux prestations du service hôtelier. Dans le respect des limites de sa fiche de poste et des compétences de chaque métier, l'agent de service médico-social vient en appui de l'équipe soignante pour accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne. Il prend en compte la disposition psychique et l'état physique du résident au moment où il intervient auprès de lui ou dans son espace.

Tout au long de son service, l'agent de service médico-social est attentif au résident, communique avec lui de manière adaptée et bienveillante. Il exerce ses activités en faisant preuve de non-discrimination.

Tout au long de son service, l'agent de service médico-social respecte les standards de qualité de l'établissement et les règles d'hygiène. Il se protège en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.

Afin de maintenir les locaux et sanitaires commun ainsi que les locaux administratifs en état de propreté et d'hygiène, l'agent de service médico-social nettoie les surfaces avec les techniques appropriées, dans le respect de la fiche de poste et des modes opératoires. Il utilise les matériels et produits adaptés aux prestations et veille à la sécurité des usagers.

Dans les chambres et salles de bains des résidents ainsi que dans d'autres locaux et équipements à risque infectieux, il applique les protocoles de bionettoyage afin d'atteindre une réduction de la contamination biologique des surfaces.

L'agent de service médico-social participe au service du linge personnel des résidents et du linge de l'établissement. Il contribue au service des repas des résidents en chambre ou dans la salle à manger. Selon les consignes du responsable soignant l'agent de service médico-social aide le résident dans ses déplacements et lors de ses repas.

L'agent de service médico-social est conscient que la chambre du résident est son « chez-soi », il respecte la vie privée et intime du résident lors de ses interventions. Au sein d'une équipe pluriprofessionnelle, il participe à la préservation de l'autonomie du résident, au maintien des acquis et au ralentissement de la perte de capacités. Il tient compte du projet d'accompagnement personnalisé, des besoins et des souhaits du résident. Il communique de manière adaptée avec les familles et les visiteurs et contribue à l'image de l'établissement.

En fin de service l'agent de service médico-social renseigne le support de traçabilité. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Il participe aux réunions de transmissions pluriprofessionnelles. Il transmet toute observation liée à un état inhabituel du résident au personnel soignant et participe à la traçabilité des comportements perturbateurs habituels du résident. Il partage des informations utiles à la mise à jour du plan d'accompagnement personnalisé (PAP) du résident. Il a une obligation de discrétion professionnelle.

L'emploi exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu. Le port d'une tenue professionnelle adaptée et dédiée à l'activité est requis. Si nécessaire pour l'activité, le port d'un équipement de protection individuelle approprié est exigé.

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.

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

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

-Les établissements médico-sociaux d'accueil ou d'hébergement des personnes en perte d'autonomie :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	9/46

- Etablissements d'hébergement pour personnes âgées (EHPA)
- Etablissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)
- Petites unités de vie (PUV)
- Résidences autonomie
- Accueils de jour
- Les établissements médico-sociaux d'accueil ou d'hébergement des personnes en situation de handicap ;
- Les entreprises assurant l'externalisation du nettoyage et du bionettoyage dans les établissements médico- sociaux.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

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

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Sans objet

Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant)

Sans objet

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 des résidents et de l'établissement
Contribuer au service des repas des résidents
3. Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé
Accompagner le résident dans ses déplacements
Accompagner le résident à prendre son repas et à boire

Compétences transversales de l'emploi

Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluriprofessionnelle
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'établissement
Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles en vigueur dans l'établissement

Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 3 (Cadre national des certifications 2019)

Convention(s) : Néant.

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	10/46

Fiche(s) Rome de rattachement

J1301 Personnel polyvalent des services hospitaliers
K1302 Assistance auprès d'adultes

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	11/46

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 et les sanitaires communs ainsi que les locaux administratifs en état de propreté et d'hygiène, l'agent de service médico-social nettoie les surfaces avec les techniques appropriées, dans le respect de la fiche de poste et des modes opératoires. Il tient compte de la présence des résidents.

Dans les chambres et salles de bains des résidents ainsi que dans d'autres locaux et équipements il applique les protocoles de bionettoyage. En cas d'infection ou d'épidémie il applique les protocoles spécifiques.

Tout au long de l'activité, l'agent de service médico-social est attentif à la présence des résidents, communique avec eux de manière adaptée et bienveillante. Il transmet au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

L'agent de service médico-social respecte les règles d'hygiène et se protège en respectant les mesures de prévention des risques de troubles musculo-squelettique (TMS), chimiques, biologiques, électriques, de chutes et psycho-sociaux.

L'activité s'exerce dans les différentes zones d'un établissement médico-social, l'agent de service adapte sa prestation aux activités quotidiennes des résidents et aux interventions d'autres professionnels. L'agent de service limite autant que possible les nuisances sonores et veille à la sécurité des usagers lors de ses prestations. Dans les chambres, l'agent tient compte de la présence du résident et respecte son besoin d'intimité.

L'agent de service médico-social organise sa prestation en fonction de sa fiche de poste, des modes opératoires ou des protocoles. Il prépare le chariot avec les produits et matériels adaptés à la prestation. Il respecte les étapes du protocole. Il réalise le dépoussiérage ou essuyage humide et lave les surfaces. Il nettoie, détartre et/ou désinfecte les sanitaires et réapprovisionne les consommables.

Dans les chambres et salles de bain il remet le mobilier et les objets personnels à leur place en respectant les habitudes et les souhaits du résident. Il respecte la vie privée du résident.

Selon les consignes, en cas d'infection ou d'épidémie il nettoie et désinfecte les surfaces en respectant le protocole spécifique.

En fin de service, il contrôle sa prestation et la réajuste si nécessaire. Il nettoie et range le chariot et le matériel et renseigne le support de traçabilité.

Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

L'activité s'exerce sous la hiérarchie du responsable hôtelier, au sein d'une équipe pluriprofessionnelle et tient compte des projets d'accompagnement personnalisé de chaque résident. Il a une obligation de discrétion professionnelle.

L'activité exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu. Le port d'un équipement de protection individuelle approprié (tablier, gants...) est requis.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	13/46

Compétences transversales de l'activité type

Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluriprofessionnelle
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	14/46

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

Dans le respect des standards de qualité de l'établissement l'agent de service médico-social contribue au service du linge personnel des résidents, du linge de l'établissement et au service des repas des résidents. Il respecte les consignes et tient compte des projets d'accompagnement personnalisé de chaque résident. Il est à l'écoute de leurs souhaits et participe à la préservation de leur autonomie.

Tout au long de l'activité, l'agent de service médico-social est attentif à la présence des résidents, communique avec eux de manière adaptée et bienveillante. Il transmet au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

L'agent de service médico-social respecte les règles d'hygiène et se protège en respectant les mesures de prévention des risques de troubles musculo-squelettique (TMS), biologiques, de chutes et psycho-sociaux. L'agent de service médico-social réceptionne et range méthodiquement le linge de l'établissement dans les offices de stockage. Avec l'équipe soignante, il refait les lits inoccupés. Il range le linge propre du résident en respectant ses habitudes. Il signale les vêtements ou linge abîmés et renseigne le support de traçabilité du linge. Selon les consignes, en cas d'infection ou d'épidémie il applique le protocole adapté.

Lors du service en chambre, l'agent de service médico-social dresse le plateau individuel et le sert au résident. En salle à manger, il accueille et installe le résident et lui compose une assiette appétissante. Il prévient le personnel soignant en cas de difficulté au cours du service du repas. En fin de service, il débarrasse la table et les plateaux en respectant le tri des déchets, nettoie les tables et les chaises et dresse les tables pour le service suivant.

L'activité s'exerce dans une buanderie et lingerie interne à l'établissement ou dans le cadre d'une externalisation de la prestation de blanchissage ; dans les chambres des résidents et dans les locaux dédiés au service des repas,

Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

L'activité s'exerce sous la hiérarchie du responsable hôtelier. Elle s'exerce, selon la tâche effectuée, sous la responsabilité partagée du responsable hôtelier et du responsable soignant au sein d'une équipe pluriprofessionnelle. Le service du linge est effectué en collaboration avec la lingère ou le lingeur. Le service des repas est assuré en collaboration avec l'équipe soignante.

L'agent de service médico-social a une obligation de discrétion professionnelle.

L'activité exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu. Le port d'une tenue professionnelle adaptée et dédiée à l'activité est requis ainsi que le port d'un équipement de protection individuelle approprié (tablier, gants...) si nécessaire.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Sans objet.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement
Contribuer au service des repas des résidents

Compétences transversales de l'activité type

Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluriprofessionnelle
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	15/46

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé

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

L'activité s'exerce sous la responsabilité partagée des responsables hôtelier et soignant au sein d'une équipe pluriprofessionnelle et dans le respect des compétences de chaque métier.

L'agent de service médico-social accompagne le résident dans ses déplacements et lors de ses repas. Il est à l'écoute de leurs souhaits et participe à la préservation de leur autonomie en conformité avec le projet d'accompagnement personnalisé du résident. Il respecte les consignes et les limites de la fiche de poste.

Tout au long de l'activité, l'agent de service médico-social communique avec le résident et recherche son adhésion à l'aide apportée. Il prend en compte la disposition psychique et l'état physique du résident au moment où il intervient auprès de lui ou dans son espace.

Il se protège en respectant les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques de troubles musculo-squelettique (TMS), de chutes et psycho-sociaux.

En veillant à la sécurité du résident et à son autonomie, l'agent de service médico-social l'aide à se déplacer, à manger et à boire. Il aide le résident à adapter sa tenue vestimentaire en fonction de ses souhaits et de la situation. L'agent de service médico-social transmet à l'équipe soignante toute observation liée à un état inhabituel du résident.

L'activité peut s'exercer à l'intérieur de l'établissement ou à l'extérieur pour accompagner une sortie du résident.

L'activité s'exerce sous la hiérarchie du responsable hôtelier.

L'agent de service médico-social a une obligation de discrétion professionnelle.

L'activité exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu. Le port d'une tenue professionnelle adaptée et dédiée est requis.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Sans objet.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Accompagner le résident dans ses déplacements

Accompagner le résident à prendre son repas et à boire

Compétences transversales de l'activité type

Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluriprofessionnelle

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	17/46

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 poste, des consignes et des modes opératoires. Se protéger en respectant les mesures de prévention des risques professionnels. Choisir les produits en fonction de la prestation et préparer le chariot. Doser les produits. Réaliser un dépoussiérage ou essuyage humide et laver les surfaces. Nettoyer, détartrer et/ou désinfecter les sanitaires et réapprovisionner les consommables. Contrôler sa prestation et la réajuster si nécessaire. Evacuer les déchets et les eaux usées en respectant les circuits. En fin de service nettoyer et ranger le chariot et le matériel. Renseigner le support de traçabilité et signaler toute anomalie à sa hiérarchie. Tout au long de la prestation, limiter autant que possible les nuisances sonores. Signaler la zone d'intervention et prévenir de manière adaptée les résidents et les usagers en cas de danger.

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

Cette compétence s'exerce seule au sein d'une équipe pluriprofessionnelle et sous la supervision du responsable hôtelier. Elle s'exerce dans les espaces et sanitaires communs, les circulations et les bureaux en tenant compte de la présence des résidents, du personnel et des usagers de l'établissement. Le port d'un équipement de protection individuelle approprié est requis. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées
Le chariot est préparé avec le matériel et les produits adaptés à la prestation
Les techniques de nettoyage sont appliquées en respectant les modes opératoires
La prestation est contrôlée visuellement et réajustée si nécessaire
Le support de traçabilité est renseigné

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

Respecter les mesures de prévention des risques de TMS préconisées par l'INRS
Porter une tenue professionnelle propre et conforme à la prestation
Baliser la zone d'intervention
Utiliser les équipements de protection individuelle adaptés à la prestation : chaussures antidérapantes ou de sécurité, gants...
Réaliser l'hygiène des mains
Appliquer les modes opératoires de nettoyage des locaux communs ou administratifs, des circulations...
Réaliser un état des lieux de la nature des salissures
Choisir et utiliser les produits en respectant le mode d'emploi et les prescriptions des fiches de données de sécurité
Equiper le chariot avec les matériels et les produits adaptés à la situation
Aérer les locaux en tenant compte de la présence des résidents et de la situation
Dépoussiérer les surfaces, les meubles et objets meublants
Essuyer les traces sur le mobilier et les équipements (points de contacts, table, porte, ascenseur...)
Laver les parois verticales
Nettoyer, détartrer et/ou désinfecter les surfaces et les équipements sanitaires en appliquant le code couleur des lavettes défini par l'établissement
Détartrer les WC

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	19/46

Réaliser un balayage humide ou une aspiration des sols en prévenant les risques électriques
 Enlever manuellement les déchets adhérents aux surfaces
 Laver les sols
 Nettoyer et ranger le chariot de ménage et le matériel
 Trier et évacuer les déchets et les eaux usées selon les circuits définis
 Nettoyer ou nettoyer-désinfecter les poubelles
 Approvisionner les consommables.

Travailler en équipe pluriprofessionnelle
 Repérer les équipements (points d'eau, évacuations, prises de courant...) et l'attribution des locaux (circuit propre et sale)
 Utiliser les documents en vigueur dans l'établissement
 Organiser sa prestation en fonction de la fiche de poste, du temps imparti et en respectant les principes de base du nettoyage
 Organiser ses interventions en tenant compte de l'activité de l'établissement et des consignes.
 Adapter sa prestation 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 la prestation et réajuster si nécessaire
 Restituer l'espace dans son agencement initial
 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.

Prévenir de manière adaptée les résidents et les usagers en cas de danger
 Limiter les nuisances sonores
 Assurer la traçabilité de la prestation
 Signaler les anomalies liées à la prestation au responsable hiérarchique
 Partager les informations nécessaires à l'accompagnement du résident ou à la continuité du service
 Assurer la traçabilité des comportements perturbateurs habituels du résident
 Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

Connaissance du rôle des différents services de l'établissement en lien avec la fonction de l'ASMS
 Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service
 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 des risques psychosociaux liés au travail : stress, confrontation à la maladie, à la violence, à la mort... (INRS ed 6242)
 Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non discrimination
 Connaissance de base des principales pathologies liées au vieillissement et des principaux handicaps
 Connaissance du rôle du projet d'accompagnement personnalisé du résident en établissement
 Connaissance de la signification des notions d'autonomie et de dépendance
 Connaissance des besoins fondamentaux de la personne en perte d'autonomie
 Connaissances de base du fonctionnement de la communication verbale et non verbale
 Connaissance du vocabulaire technique professionnel lié au nettoyage des locaux et des sanitaires
 Connaissance du rôle des documents ou logiciels professionnels : fiches de poste, modes opératoires, fiches techniques et fiches de données de sécurité des produits, outils de liaison et de traçabilité
 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 associées
 Connaissance des risques de chute pour l'agent et l'utilisateur et des mesures de prévention associées
 Connaissance des risques électriques et des mesures de prévention associées
 Connaissance du risque infectieux et des mesures de prévention associées
 Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains, hygiène corporelle et vestimentaire
 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 pictogrammes de dangers des produits chimiques

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	20/46

Connaissance de la signalisation de santé et sécurité au travail en lien avec l'activité d'ASMS (INRS ed6293 et ed 885)
 Connaissance des différents supports et des risques de dégradation
 Connaissance des types de salissures et de déchets : déchets assimilés ordures ménagères (DAOM), déchets d'activité de soins à risques (DASRI)
 Connaissance des systèmes de référence : échelle de pH, cercle de Sinner
 Connaissance de la classification des produits selon leur usage
 Connaissance des moyens et des méthodes de dilution des produits
 Connaissance des règles de base de la propreté (INRS ed 6347)
 Connaissance du matériel de nettoyage et du matériel favorisant la prévention des TMS (manche télescopique...)
 Connaissance des produits de nettoyage courant et de nettoyage mécanisé
 Connaissance des techniques du dépolssiérage et du lavage des surfaces
 Connaissance des techniques du dépolssiérage et du lavage des sols
 Connaissance des différents micro-organismes (bactéries, virus, champignons), des modes de développement et de transmission
 Connaissance du principe de la désinfection
 Connaissance de la méthode de nettoyage d'un bloc sanitaire
 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 de l'impact des opérations de nettoyage sur le développement durable.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	21/46

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 biologique des surfaces, appliquer les protocoles de bionettoyage des chambres, des surfaces ou des équipements dans le respect des consignes.

Selon les consignes appliquer les protocoles spécifiques en cas d'infection ou d'épidémie. Se protéger en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.

Préparer le chariot de bionettoyage avec les matériels et les produits adaptés. Appliquer les modes opératoires du dépoussiérage, de l'essuyage, du lavage, du détartrage et de la désinfection dans le respect des étapes du protocole de bionettoyage et des règles de sécurité.

En début de prestation 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 le résident en tenant compte de son état et répondre à ses questions ou remarques. Tout au long de la prestation veiller à sa sécurité.

A la fin de la prestation, remettre le mobilier et les objets personnels à leur place en respectant les habitudes et souhaits du résident et prendre congé.

En fin de service, évacuer les déchets et les eaux usées en respectant les circuits. Nettoyer, désinfecter si besoin et ranger le chariot et le matériel. Renseigner le support de traçabilité et signaler toute anomalie à sa hiérarchie. Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

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

Cette compétence s'exerce seul au sein d'une équipe pluriprofessionnelle, sous la supervision 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, dans des locaux ou pour des équipements à risques infectieux. Dans les chambres une attention particulière est portée au respect de la vie privée et aux biens personnels du résident. Le port d'un équipement de protection individuel approprié est requis. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées

Le contact avec le résident est établi et le nettoyage de sa chambre lui est annoncé

La communication est adaptée au résident

Les étapes du protocole de bionettoyage sont respectées

Les techniques de nettoyage sont appliquées en respectant les modes opératoires et les règles de sécurité

Le mobilier et les objets personnels sont remis à leur place

Le support de traçabilité est renseigné

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

Respecter les mesures de prévention des risques de TMS préconisées par l'INRS

Porter une tenue professionnelle propre et conforme à la prestation

Baliser la zone d'intervention

Utiliser les équipements de protection individuelle adaptés à la prestation : chaussures antidérapantes, gants...

Réaliser l'hygiène des mains

Appliquer les précautions standard et complémentaires d'hygiène selon le type d'établissement (doc INRS ed6360)

Appliquer la technique de la préimprégnation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	23/46

Appliquer les protocoles de bionettoyage des équipements, des surfaces et des locaux avec les techniques adaptées
 Appliquer le protocole de bionettoyage d'une chambre avec salle de bain en portant une attention particulière aux biens des résidents
 Appliquer les protocoles de bionettoyage de l'établissement en cas d'épidémie ou d'infection
 Utiliser les produits en respectant le mode d'emploi et les prescriptions des fiches de données de sécurité
 Equiper le chariot de bionettoyage avec les matériels et les produits adaptés à la situation
 Réaliser un état des lieux de la nature des supports et des salissures
 Enlever manuellement les déchets adhérents aux surfaces
 Dépoussiérer ou essuyer les surfaces, les meubles et les objets meublants
 Nettoyer ou nettoyer-désinfecter les points de contacts, les surfaces, les équipements et les aides techniques (fauteuil roulant...) avec la technique adaptée
 Appliquer la procédure de nettoyage des kitchenettes
 Nettoyer ou nettoyer-désinfecter les éléments de cuisine (micro-ondes, réfrigérateurs...) avec la technique adaptée
 Détartrer les surfaces et les équipements de la salle de bain
 Nettoyer ou nettoyer-désinfecter les surfaces et les équipements de la salle de bain
 Approvisionner les consommables
 Réaliser un balayage humide des sols
 Laver les sols
 Nettoyer, désinfecter si nécessaire et ranger le chariot et le matériel
 Trier et évacuer les déchets et les eaux usées selon les circuits définis.

Travailler en équipe pluriprofessionnelle
 Repérer les équipements (points d'eau, évacuations, prises de courant...) et l'attribution des locaux (circuit propre et sale)
 Utiliser les documents en vigueur dans l'établissement
 Organiser méthodiquement sa prestation en fonction du protocole
 Organiser ses interventions en tenant compte de l'activité de l'établissement et des consignes
 Intégrer dans son organisation les tâches de nettoyage réalisées par le résident dans sa chambre en lien avec son projet d'accompagnement personnalisé
 Adapter sa prestation à la présence de résidents, visiteurs ou autres professionnels
 En cas d'interruption reprendre la continuité du protocole en cours
 Veiller à ne pas laisser à portée des résidents des produits dangereux.
 Contrôler la qualité de la prestation et réajuster si nécessaire
 Remettre les objets à leur place en veillant à leur accessibilité tactile ou visuelle
 Restituer l'espace dans son agencement initial
 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.

Prendre contact avec le résident, annoncer les étapes du nettoyage de la chambre et répondre à ses questions ou remarques
 Transmettre à l'équipe pluriprofessionnelle les souhaits du résident concernant le nettoyage de sa chambre
 Limiter les nuisances sonores et respecter l'intimité des résidents
 Assurer la traçabilité de la prestation
 Signaler les anomalies liées à la prestation au responsable hiérarchique
 Partager les informations nécessaires à l'accompagnement du résident ou à la continuité du service
 Assurer la traçabilité des comportements perturbateurs habituels du résident
 Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

Connaissance du rôle des différents services de l'établissement en lien avec la fonction de l'ASMS
 Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service
 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 des risques psychosociaux liés au travail : stress, confrontation à la maladie, à la violence, à la mort... (INRS ed 6242)
 Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non discrimination
 Connaissance de base des principales pathologies liées au vieillissement et des principaux handicaps

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	24/46

Connaissance du rôle du projet d'accompagnement personnalisé du résident en établissement
 Connaissance de la signification des notions d'autonomie et de dépendance
 Connaissance des besoins fondamentaux de la personne en perte d'autonomie
 Connaissances de base du fonctionnement de la communication verbale et non verbale
 Connaissance du lien affectif du résident avec ses meubles et objets personnels
 Connaissance du vocabulaire technique professionnel
 Connaissance du rôle des documents ou logiciels professionnels : fiches de poste, protocoles, modes opératoires, fiches techniques et fiches de données de sécurités des produits, outils de liaison et de traçabilité
 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 associées
 Connaissance des risques de chute pour l'agent et le résident et des mesures de prévention associées
 Connaissance des risques électriques et des mesures de prévention associées
 Connaissance du risque infectieux et épidémique : BMR, BHRé, légionellose, gale, gastro-entérite, grippe...
 Connaissance des moyens de prévention des infections et des épidémies : désinfection, précautions standard et précautions complémentaires en cas d'infection et d'épidémie, principe des contrôles microbiologiques
 Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains, hygiène corporelle et vestimentaire
 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 pictogrammes de dangers des produits chimiques
 Connaissance de la signalisation de santé et sécurité au travail en lien avec l'activité d'ASMS (INRS ed6293 et ed 885)
 Connaissance des types de salissures et de déchets : déchets assimilés ordures ménagères (DAOM), déchets d'activité de soins à risques (DASRI)
 Connaissance des systèmes de référence : échelle de pH, cercle de Sinner
 Connaissance de la classification des produits selon leur usage
 Connaissance des moyens et des méthodes de dilution des produits
 Connaissance des règles de base de la propreté et de l'hygiène
 Connaissance des différents supports et des risques de dégradation
 Connaissance des techniques de désinfection : produits désinfectants, nettoyage à la vapeur, nébulisation...
 Connaissance du matériel utilisé pour le bionettoyage
 Connaissance des produits spécifiques au bionettoyage
 Connaissance du protocole de bionettoyage d'une chambre d'un résident (en précautions standard, en précautions complémentaires d'hygiène)
 Connaissance du protocole de bionettoyage d'une chambre et salle de bain après un départ.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	25/46

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 3

Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes et des règles d'hygiène liées au circuit du linge, contribuer au service du linge personnel des résidents et du linge de l'établissement. Selon les consignes, en cas d'infection ou d'épidémie appliquer le protocole adapté. Se protéger en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.

Réceptionner, vérifier et ranger méthodiquement le linge de l'établissement dans les lieux de stockage.

En collaboration avec l'équipe soignante préparer et organiser le chariot de linge plat pour la réfection des lits inoccupés. Prendre contact avec le résident et lui annoncer la réfection de son lit. Poser le linge plat sur une surface propre. Respecter les habitudes du résident. Trier le linge sale.

Pour le service du linge propre des résidents préparer et organiser le chariot de distribution. Prendre contact avec le résident et lui annoncer la distribution du linge. Ranger le linge en respectant ses habitudes. En fonction du projet d'accompagnement personnalisé proposer au résident de participer au rangement de son linge afin de contribuer à la préservation de son autonomie. Signaler les vêtements ou linges abîmés.

Renseigner le support de traçabilité du linge. Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

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

Cette compétence s'exerce en tenant compte des standards de qualité de l'établissement, sous la supervision du responsable hôtelier. Elle s'exerce en collaboration avec la lingère ou le lingeur. Elle est mise en œuvre soit dans le cadre d'une buanderie et lingerie interne à l'établissement, soit dans le cadre d'une externalisation de la prestation de blanchissage. Le port d'un équipement de protection individuelle approprié est requis. Une application numérique peut être utilisée pour la transmission des informations.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées

Le contact avec le résident est établi et le service est annoncé

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

Le linge du résident est rangé en respectant ses habitudes

Le linge de l'établissement est vérifié et rangé dans les lieux de stockage en prévenant les risques de TMS

Le lit est refait en respectant les habitudes du résident

Le support de traçabilité du linge est renseigné

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

Respecter les mesures de prévention des risques de TMS préconisées par l'INRS

Utiliser les équipements favorisant la prévention des TMS

Porter une tenue professionnelle propre et conforme à la prestation

Utiliser les équipements de protection individuelle selon le secteur d'intervention

Réaliser l'hygiène des mains

Appliquer les précautions standard d'hygiène selon le type d'établissement (doc INRS ed6360)

Appliquer les règles d'hygiène, de tri et de circulation du linge

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

Distribuer le linge propre du résident et le ranger en respectant ses habitudes et en ayant conscience du lien affectif du résident avec son linge

Appliquer une rotation du linge du résident

Appliquer les procédures de réception, distribution et rangement du linge plat et des tenues du personnel si externalisation de la prestation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	27/46

Défaire les draps du lit en vérifiant l'absence d'objets (aides auditives, prothèses dentaires, épingles, aiguilles, lunettes, bijoux...)
 Nettoyer et désinfecter si besoin la housse plastifiée du matelas avec la technique adaptée
 Réaliser la réfection du lit non occupé en respectant les habitudes du résident
 Appliquer les standards de qualité de l'établissement.

Travailler en équipe pluriprofessionnelle
 Repérer l'attribution des locaux (circuit propre et sale)
 Organiser ses interventions en tenant compte de l'activité de l'établissement et des consignes.
 Préparer méthodiquement le chariot de collecte du linge sale et compléter le chariot de linge plat pour la tournée de réfection des lits inoccupés
 Répartir méthodiquement le linge propre du résident sur le chariot et le distribuer dans les chambres
 Vérifier et signaler l'état des stocks de linge, de matériel et de produits lié au service du linge
 Maintenir le local de stockage du linge propre et rangé.

Etre à l'écoute des demandes et des habitudes du résident concernant son habillement et son linge personnel
 Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance
 Solliciter la participation du résident lors du rangement du linge en lien avec son projet d'accompagnement personnalisé
 Signaler les vêtements ou linges abîmés et veiller à la qualité du service du linge personnel du résident
 Partager les informations nécessaires à l'accompagnement du résident ou à la continuité du service
 Assurer la traçabilité des comportements perturbateurs habituels du résident
 Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.
 Renseigner les supports de traçabilité du linge.

Connaissance du rôle des différents services de l'établissement en lien avec la fonction de l'ASMS
 Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service
 Connaissance de l'impact du projet d'établissement sur la fonction d'agent de service
 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 des risques psychosociaux liés au travail : stress, confrontation à la maladie, à la violence, à la mort... (INRS ed 6242)
 Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non discrimination
 Connaissance de base des principales pathologies liées au vieillissement et des principaux handicaps
 Connaissance du rôle du projet d'accompagnement personnalisé du résident en établissement
 Connaissance de la signification des notions d'autonomie et de dépendance
 Connaissance des besoins fondamentaux de la personne en perte d'autonomie et du lien affectif du résident avec son linge
 Connaissance de base des conséquences du vieillissement et du handicap
 Connaissance du besoin de stimuler la personne pour préserver son autonomie
 Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et du signalement de la maltraitance
 Connaissance du principe de la bienveillance à l'égard du résident en s'appuyant sur le regard, le toucher et la parole
 Connaissances de base du fonctionnement de la communication verbale et non verbale
 Connaissance du rôle des documents ou logiciels professionnels : fiche de poste, protocoles de circulation du linge dans l'établissement, fiches accompagnant la circulation du linge
 Connaissance du vocabulaire technique professionnel et des pictogrammes de l'entretien du linge
 Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention associées (INRS ed6033, respecter la charge maximale des sacs de linge sale)
 Connaissance des risques infectieux liés au service du linge
 Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains, hygiène corporelle et vestimentaire
 Connaissance de l'utilisation 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 moyens de prévention des infections : précautions standard et précautions complémentaires en cas d'infection et d'épidémie
 Connaissance de base des règles d'hygiène du linge (principes de la méthode RABC, prévention des infections à bactéries résistantes aux antibiotiques : BMR, BHRe).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	28/46

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 4

Contribuer au service des repas des résidents

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir du projet d'accompagnement personnalisé de chacun des résidents, des prescriptions alimentaires et des consignes contribuer au service des repas, des collations et des boissons. Se protéger en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.

Lors du service en chambre, frapper à la porte, attendre l'accord du résident pour entrer, le saluer puis lui annoncer le service. Le cas échéant, lui proposer un choix d'aliments compatibles avec les prescriptions éventuelles. Dresser le plateau individuel et le déposer en veillant à permettre au résident de prendre son repas en autonomie. En fin de service, débarrasser les plateaux en respectant le tri des déchets.

En salle à manger, accueillir et installer le résident en fonction du plan de table. Annoncer au résident le menu et répondre à ses questions ou remarques. Composer une assiette appétissante pour chacun des résidents et la déposer en veillant à permettre au résident de prendre son repas en autonomie. En fin de service, débarrasser les tables en respectant le tri des déchets et nettoyer les tables et les chaises. Dresser les tables pour le service suivant en respectant les standards de qualité de l'établissement.

Renseigner le support de traçabilité et signaler toute anomalie liée au service du repas. Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

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

Cette compétence s'exerce en tenant compte des standards de qualité de l'établissement et sous la responsabilité partagée du responsable hôtelier et du responsable soignant. Elle s'exerce au sein d'une équipe pluriprofessionnelle dans les chambres des résidents et dans les locaux dédiés au service des repas. Le port d'une tenue professionnelle adaptée et dédiée est requis.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées

Le contact avec le résident est établi et le service est annoncé

Les règles d'hygiène sont respectées

Le plateau et les assiettes sont préparés conformément aux consignes et aux souhaits du résident

Les éléments du repas sont préparés et disposés pour permettre au résident de prendre son repas en autonomie

Les plateaux et les tables sont débarrassés et redressés en conformité avec les standards de qualité de l'établissement

Le support de traçabilité est renseigné.

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

Respecter les mesures de prévention des risques de TMS préconisées par l'INRS

Porter une tenue professionnelle propre et adaptée au service du repas

Réaliser l'hygiène des mains

Appliquer les précautions standard d'hygiène selon le type d'établissement (doc INRS ed6360)

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (température des plats et des réfrigérateurs...)

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

Compléter et servir le plateau du service

Accueillir le résident en salle à manger et l'installer en respectant le plan de table

Dresser une assiette appétissante en respectant les consignes, les souhaits et les envies du résident

Adapter les portions pour prévenir le gaspillage alimentaire

Servir les repas et les boissons en veillant à préparer les aliments (couper en petits morceaux, ouvrir un opercule...) et à disposer les couverts de manière adaptée aux possibilités motrices et cognitives du résident

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	29/46

Débarrasser les tables et les plateaux en minimisant les nuisances liées à son intervention et en vérifiant l'absence d'objets personnels (lunettes, prothèses dentaires, bijoux...)
 Respecter le tri des déchets et du linge sale (nappes, serviette...)
 Nettoyer les tables, les chaises, le chariot et les différents espaces utilisés
 Mettre en place la salle à manger et dresser les tables selon les consignes et en minimisant les nuisances liées à son intervention
 Appliquer les standards de qualité de l'établissement.

Travailler en équipe pluriprofessionnelle
 Respecter le plan de table établi
 Adapter le déroulement du service en fonction de consignes spécifiques (invités, anniversaire...)
 Organiser ses interventions en tenant compte de l'activité de l'établissement et des consignes.
 Organiser méthodiquement son travail lors des opérations du service de repas, de débarrassage et de dressage des tables
 Vérifier et signaler l'état des stocks de vaisselle et du matériel lié au service des repas.

Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance
 Communiquer pour prévenir le résident : frapper à la porte, attendre l'accord du résident pour entrer, le saluer puis accompagner les étapes du service par la parole
 Présenter le menu au résident
 Respecter les goûts et habitudes du résident
 Respecter les références culturelles et culturelles du résident
 Etre à l'écoute des demandes du résident
 Etre attentif et vigilant tout au long du repas
 Signaler les anomalies liées au service du repas au responsable hiérarchique (médicaments tombés...)
 Partager les informations nécessaires à l'accompagnement du résident ou à la continuité du service
 Assurer la traçabilité des comportements perturbateurs habituels du résident
 Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

Connaissance du rôle des différents services de l'établissement en lien avec la fonction de l'ASMS
 Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service
 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 des risques psychosociaux liés au travail : stress, confrontation à la maladie, à la violence, à la mort... (INRS ed 6242)
 Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non discrimination
 Connaissance de base des principales pathologies liées au vieillissement et des principaux handicaps
 Connaissance du rôle du projet d'accompagnement personnalisé du résident en établissement
 Connaissance de la signification des notions d'autonomie et de dépendance
 Connaissance des besoins fondamentaux de la personne en perte d'autonomie et du lien affectif, culturel et culturel du résident avec le repas
 Connaissance de base des conséquences du vieillissement et du handicap sur l'alimentation du résident
 Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et du signalement de la maltraitance
 Connaissance du principe de la bienveillance à l'égard du résident en s'appuyant sur le regard, le toucher et la parole
 Connaissances de base du fonctionnement de la communication verbale et non verbale
 Connaissance du rôle des documents professionnels : fiches de poste, fiche consignes repas, document de traçabilité
 Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention associées
 Connaissance des risques de chute pour l'agent et le résident et des mesures de prévention associées
 Connaissance du risque infectieux
 Connaissance des moyens de prévention des infections : désinfection, précautions standard et précautions complémentaires en cas d'infection et d'épidémie
 Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains, hygiène corporelle et vestimentaire
 Connaissance de l'utilisation 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 de base des règles d'hygiène alimentaire : chaîne du chaud et du froid, prévention des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	30/46

Connaissance de base de l'équilibre alimentaire, des régimes, des textures modifiées et des compléments nutritionnels oraux

Connaissance des aides techniques d'aide à la prise de repas (couverts ergonomiques...)

Connaissance des enjeux du gaspillage alimentaire

Connaissance des principes du tri sélectif des déchets.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	31/46

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 5

Accompagner le résident dans ses déplacements

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir du projet d'accompagnement personnalisé et des consignes de l'équipe soignante, dans le respect des limites de la fiche de poste, accompagner le résident dans ses déplacements en favorisant son autonomie et en veillant à sa sécurité. Tenir compte de la disposition psychique et de l'état physique du résident au moment de l'intervention. Se protéger en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.

Entrer en relation avec le résident en s'appuyant sur le regard, la parole et le toucher et rechercher son adhésion à l'aide apportée. L'accompagner à adapter sa tenue en fonction de ses souhaits et de la situation. Avant chaque déplacement du résident évaluer sa capacité à se mettre debout et à se déplacer. Favoriser les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident, si nécessaire veiller à son utilisation en toute sécurité de sa canne, de son déambulateur ou de son fauteuil roulant. Renseigner le support de traçabilité. Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident dans les délais appropriés.

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

Cette compétence s'exerce seule, au sein d'une équipe pluriprofessionnelle, sous la responsabilité partagée du responsable hôtelier et du responsable soignant. Elle s'exerce à l'intérieur de l'établissement ou à l'extérieur pour accompagner une sortie du résident. Le port d'une tenue professionnelle adaptée est requis.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées
La communication de l'agent avec le résident permet de recueillir son adhésion
L'accompagnement à l'habillage du résident respecte ses souhaits et son autonomie
La capacité du résident à se mettre debout et à se déplacer est évaluée avant chaque déplacement
Les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident sont favorisés
Les observations liées à un état inhabituel du résident sont transmises au personnel soignant

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

Respecter les mesures de prévention des risques de TMS préconisées par l'INRS
Réaliser l'hygiène des mains
Appliquer les protocoles en cas d'épidémie ou d'infection
Evaluer la capacité du résident à se mettre debout et à se déplacer seul
Accompagner les mouvements constitutifs du déplacement spontané (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 souhaits.

Travailler en équipe pluriprofessionnelle
Adapter l'environnement pour anticiper les risques de chute
Organiser ses interventions en tenant compte de l'activité de l'établissement et des consignes.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	33/46

Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance
 Etablir une communication adaptée aux capacités physiques et cognitives du moment et expliciter les modalités du déplacement
 Etre à l'écoute du résident et se montrer attentif tout au long du déplacement
 Respecter le rythme de la personne
 Respecter les souhaits et habitudes du résident
 Solliciter la participation du résident en tenant compte de son projet d'accompagnement personnalisé et de l'évaluation de ses capacités à se déplacer
 Partager les informations nécessaires à l'accompagnement du résident ou à la continuité du service
 Assurer la traçabilité des comportements perturbateurs habituels du résident
 Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

Connaissance du rôle des différents services de l'établissement en lien avec la fonction de l'ASMS
 Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service
 Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluriprofessionnelle
 Connaissance du rôle des différents intervenants ou relais compétents
 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 principales pathologies liées au vieillissement et des principaux handicaps
 Connaissance du rôle du projet d'accompagnement personnalisé du résident en établissement
 Connaissance des besoins fondamentaux de la personne en perte d'autonomie
 Connaissance du rôle du projet d'accompagnement personnalisé du résident en établissement
 Connaissance de la signification des notions d'autonomie et de dépendance
 Connaissance de base des conséquences du vieillissement et du handicap sur la mobilité des personnes
 Connaissance des risques liés à une immobilisation prolongée du résident
 Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et du signalement de la maltraitance
 Connaissances de base du fonctionnement de la communication verbale et non verbale
 Connaissance du principe de la bienveillance à l'égard du résident en s'appuyant sur le regard, le toucher et la parole
 Connaissance des risques psychosociaux liés au travail : stress, confrontation à la maladie, à la violence, à la mort... (INRS ed 6242)
 Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention associées
 Connaissance du risque infectieux et des mesures de prévention associées
 Connaissance de la conduite à tenir en cas d'exposition au sang ou aux produits biologiques d'origine humaines (AES)
 Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains, hygiène corporelle et vestimentaire
 Connaissance de l'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI)
 Connaissance des risques de chute pour l'agent et le résident et des mesures de prévention associées
 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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	34/46

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 6

Accompagner le résident à prendre son repas et à boire

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir du projet d'accompagnement personnalisé et des consignes de l'équipe soignante, dans le respect des limites de la fiche de poste, accompagner le résident lors de la prise des repas et des boissons en favorisant son autonomie et en respectant les règles d'hygiène. Tenir compte de la disposition psychique et de l'état physique du résident au moment de l'intervention. Se protéger en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.

Entrer en contact avec le résident en s'appuyant sur le regard, la parole, le toucher et rechercher son adhésion à l'aide apportée. Veiller au lavage des mains du résident. Rester attentif au résident. Favoriser la prise du repas par une parole stimulante. Si nécessaire l'accompagner à manger et à boire en veillant à prévenir les fausses routes. Renseigner le support de traçabilité. Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident dans les délais appropriés.

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

Cette compétence s'exerce en collaboration avec l'équipe soignante, sous la responsabilité partagée du responsable hôtelier et 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 dédiée est requis.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées
La communication de l'agent avec le résident permet de recueillir son adhésion
Le lavage des mains du résident est réalisé
Les consignes de l'équipe soignante sont respectées
L'aide à la prise des repas et des boissons du résident favorise son autonomie
Les observations liées à un état inhabituel du résident sont transmises au personnel soignant

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

Porter une tenue professionnelle propre et conforme à la prestation (tenue spécifique ou tablier plastique)
Réaliser l'hygiène des mains
Appliquer les protocoles en cas d'épidémie ou d'infection
Présenter les repas avec soin et à température adéquate
Ajuster l'aide apportée au résident à son degré d'autonomie et à ses capacités du moment
S'installer dans une position favorisant la prévention des TMS
Appliquer les principes de prévention des fausses routes.

Travailler en équipe pluriprofessionnelle.

Etablir une communication verbale et non verbale favorisant la bienveillance
Etablir une communication adaptée aux capacités physiques et cognitives du moment
Solliciter la participation du résident en tenant compte de son projet d'accompagnement personnalisé
Etre à l'écoute du résident et se montrer attentif tout au long du repas
Respecter le rythme de la personne
Alerter en cas de fausses routes
Partager les informations nécessaires à l'accompagnement du résident ou à la continuité du service
Assurer la traçabilité des comportements perturbateurs habituels du résident
Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

Connaissance du rôle des différents services de l'établissement en lien avec la fonction de l'ASMS

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	35/46

Connaissance des éléments du projet d'établissement, des chartes et du règlement intérieur en lien avec la fonction d'agent de service
 Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluriprofessionnelle
 Connaissance du rôle des différents intervenants ou relais compétents
 Connaissance du rôle de l'agent et des limites de sa fonction auprès du résident
 Connaissance des risques psychosociaux liés au travail : stress, confrontation à la maladie, à la violence, à la mort... (INRS ed 6242)
 Connaissance des risques de TMS et des mesures de prévention associées
 Connaissance du risque infectieux et des mesures de prévention associées
 Connaissance de la conduite à tenir en cas d'exposition au sang ou aux produits biologiques d'origine humaines (AES)
 Connaissance de la diversité des publics accueillis et de l'obligation de non discrimination
 Connaissance de base des principales pathologies liées au vieillissement et des principaux handicaps
 Connaissance du rôle du projet d'accompagnement personnalisé du résident en établissement
 Connaissance de la signification des notions d'autonomie et de dépendance
 Connaissance des besoins fondamentaux de la personne en perte d'autonomie et du lien affectif du résident avec le repas
 Connaissance de base des conséquences du vieillissement et du handicap sur l'alimentation des personnes
 Connaissance de la définition, des conséquences, de la prévention et du signalement de la maltraitance
 Connaissances de base du fonctionnement de la communication verbale et non verbale
 Connaissance du principe de la bienveillance à l'égard du résident en s'appuyant sur le regard, le toucher et la parole
 Connaissance des règles d'hygiène des agents de service : hygiène des mains, hygiène corporelle et vestimentaire
 Connaissance de l'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI)
 Connaissance de base des règles d'hygiène alimentaire : chaîne du chaud et du froid, prévention des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
 Connaissance de base de l'équilibre alimentaire, des régimes, des textures modifiées et des compléments nutritionnels oraux
 Connaissance des principes de prévention et des protocoles en cas de fausses routes.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	36/46

FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluriprofessionnelle

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

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

Etre conscient que la chambre du résident est son « chez-soi » et l'établissement son lieu de vie. Annoncer son intervention et respecter la vie privée et intime du résident. Transmettre les informations recueillies lors des échanges avec l'entourage.

Etre attentif au résident et à son confort, communiquer de manière adaptée et bienveillante et recueillir l'adhésion du résident. Etre à l'écoute de ses souhaits, reformuler si nécessaire pour s'assurer de la bonne compréhension du résident.

Participer aux réunions d'équipe pluriprofessionnelle, transmettre les observations ou souhaits du résident. Lors de chaque prise de poste prendre connaissance des consignes. Signaler toute anomalie à sa hiérarchie. En fin de service renseigner le support de traçabilité.

Critères de performance

Le contact avec le résident est établi et le service est annoncé

La communication de l'agent avec le résident permet de recueillir son adhésion

Les souhaits du résident sont respectés

Le support de traçabilité est renseigné

Les observations liées à l'état du résident sont transmises au personnel soignant

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'établissement

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Adopter une hygiène personnelle, corporelle et vestimentaire adaptée au secteur d'activité. Porter une tenue professionnelle compatible avec sa prestation. Réaliser une hygiène des mains par un lavage ou une friction hydro-alcoolique selon les consignes et protocoles en vigueur dans l'établissement. Etre conscient des enjeux du respect des règles d'hygiène au sein d'un établissement

Connaitre les risques professionnels de son métier et les mesures de prévention associés. Mettre en œuvre les principes de prévention des risques professionnels, utiliser les équipements de protection collective (EPC) adaptés et porter les équipements de protection individuelle (EPI) si nécessaire.

Critères de performance

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées

Les règles d'hygiène sont respectées

Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles en vigueur dans l'établissement

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Prendre connaissance des étapes du mode opératoire ou du protocole. Préparer le matériel, les produits et les équipements identifiés selon les tâches à réaliser. Appliquer les techniques correspondantes aux

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	37/46

tâches en respectant les étapes. Vérifier son travail et ajuster si nécessaire. Nettoyer et ranger le matériel utilisé. Signaler les anomalies à l'interlocuteur concerné et assurer la traçabilité de la prestation.

Critères de performance

Les étapes du mode opératoire ou du protocole sont respectées
Les techniques sont appliquées en respectant les modes opératoires
La prestation est contrôlée visuellement et réajustée si nécessaire

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	38/46

Glossaire technique

Accompagner la mobilité (ALM)

La démarche "Accompagner la mobilité de la personne aidée en prenant soin de l'autre et de soi" (en abrégé "Accompagner la mobilité", ou encore "ALM") est la mise en œuvre du principe général de prévention « adapter le travail à l'homme » (démarche INRS « Accompagner la mobilité ») et non adapter l'homme au travail (ancienne dénomination « gestes & postures »). Adoptée en 2020 par l'INRS cette nouvelle démarche permet de prendre soin sans prendre (physiquement) en charge la personne et favorise le confort et la préservation de l'autonomie de la personne.

Aide technique

Matériel utilisable par une personne pour se déplacer seule (type canne, déambulateur, fauteuil roulant...). Différent de l'outil d'aide (au transfert, au déplacement, à la mobilisation, à la manutention) qui requiert l'intervention d'une tierce personne.

Bactérie Multi Résistante (BMR) et Bactérie Hautement Résistante émergente (BHRe)

Bactéries qui limitent les possibilités thérapeutiques en cas d'infection.

Bionettoyage

Procédé destiné à réduire la contamination biologique des surfaces (*Afnor-norme NF X 50-790, Activités de service de nettoyage industriel*) obtenu par la combinaison de trois actions :

- un nettoyage
- une évacuation de la salissure et des produits utilisés
- l'application d'un désinfectant.

Le cas échéant un dernier rinçage est effectué si la surface est prévue pour un contact alimentaire (table...).

Comportement perturbateur

Dans la maladie d'Alzheimer et maladies apparentées : trouble du comportement jugé par l'entourage (aidants et proches, professionnels intervenant auprès du résident, autres résidents, etc.) comme dérangeant, perturbateur, dangereux, que ce soit pour le résident ou pour autrui (opposition, agitation, agressivité, comportements moteurs aberrants, desinhibition, cris, idées délirantes, hallucinations, troubles du rythme veille-sommeil).

Désinfection

Opération au résultat momentané permettant d'éliminer ou de tuer les micro-organismes et/ou d'inactiver les virus portés par des milieux inertes contaminés en fonction des objectifs visés.

Equipement de protection collective (EPC)

Equipement de protection signalant les risques liés à l'activité professionnelle d'un agent dans une zone accessible aux usagers (exemple : panneau de signalisation « sol glissant »).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	39/46

Equipement de protection individuelle (EPI)

Equipement de protection que doit porter les agents pour se prémunir des risques (exemple : gants, lunettes, chaussures de protection...).

Mode opératoire

Opération méthodiquement ordonnée.

Mouvement naturel

Mouvement spontané mis en œuvre par une personne lors d'un déplacement : se lever, s'asseoir... (INRS)

Pôle d'activités et de soins adaptés (PASA)

Espace aménagé au sein des EHPAD destiné à accueillir durant la journée des résidents atteints d'une maladie neurodégénérative (Alzheimer ou apparentée) ayant des troubles du comportement modérés.

Précautions complémentaires

Les précautions complémentaires sont des mesures d'hygiène qui viennent en complément des précautions standard sur prescription médicale. En établissement médico-social il peut s'agir de précaution « contact » (gale, gastroentérite, bactérie multi résistante (BMR)) ; de précautions « gouttelettes » (grippe...) ou encore de précautions "air" (tuberculose, légionellose).

Précautions standard

Les précautions standard sont un ensemble de mesures d'hygiène visant à réduire le risque de transmission croisée des agents infectieux entre soignant, soigné et environnement, ou par exposition à un produit biologique d'origine humaine (sang, sécrétions, excréta...).

Projet d'accompagnement personnalisé (PAP)

Document de coordination visant à répondre à long terme aux besoins et attentes de la personne accueillie en établissement, rédigé en équipe pluriprofessionnelle et avec le résident.

Protocole

Instruction précise et détaillée mentionnant toutes les opérations à effectuer impérativement dans un certain ordre.

Troubles musculo-squelettiques (TMS)

Les troubles musculo-squelettiques sont des troubles de l'appareil locomoteur (membres et rachis) pour lesquels l'activité professionnelle peut jouer un rôle dans la genèse, le maintien ou l'aggravation de gêne fonctionnelle ou de douleurs.

Unité d'hébergement renforcée (UHR)

Espace aménagé dans un EHPAD afin d'héberger les personnes âgées atteints d'une maladie neurodégénérative (Alzheimer ou apparentée) entraînant d'importants troubles du comportement qui altèrent leur sécurité et leur qualité de vie.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	40/46

Usagers

Ensemble des utilisateurs des locaux de l'établissement.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	41/46

Glossaire du REAC

Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	43/46

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
ASMS	REAC	TP-01405	01	03/09/2020	31/08/2020	44/46

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."



REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent de service médico-social

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	1/34

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Agent de service médico-social

Sigle du titre professionnel : ASMS

Niveau : 3 (Cadre national des certifications 2019)

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 : 10/07/2020

Date de parution au JO de l'arrêté : 30/07/2020

Date d'effet de l'arrêté : 05/10/2020

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- 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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	3/34

2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du livret de certification au cours 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. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

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

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- 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.

2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RE comme partie de la session du titre, du CCP ou du 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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	4/34

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

3.1. 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	<p>Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires</p> <p>Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces</p> <p>Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement</p> <p>Contribuer au service des repas des résidents</p> <p>Accompagner le résident dans ses déplacements</p> <p>Accompagner le résident à prendre son repas et à boire</p>	01 h 35 min	<p>La mise en situation se compose de quatre parties indépendantes. Le candidat tire au sort un sujet avant chaque partie. A l'issue de chaque partie le jury interroge le candidat à partir de questions fournies. Au cours de la mise en situation professionnelle le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.</p> <p>Partie « nettoyage d'un sanitaire » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant 20 minutes, le candidat prépare le chariot de ménage, nettoie un bloc sanitaire, nettoie et range le matériel et le chariot. - durant 5 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation. <p>Partie « bionettoyage d'une chambre » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant 25 minutes, le candidat prépare le chariot de bionettoyage et applique un protocole de bionettoyage de la chambre d'un résident. Il applique les précautions standards. Il nettoie et range le matériel et le chariot. - durant 5 minutes le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation. <p>Partie « réfection d'un lit » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant 10 minutes, le candidat refait le lit d'un résident. Il applique les précautions standards et les précautions complémentaires. - durant 5 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation. <p>Partie « collation » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant 15 minutes, le candidat accompagne le résident à se déplacer et à s'installer à table, prépare le plateau de collation et le pose sur la table de manière adaptée au résident puis l'accompagne à prendre sa collation en autonomie. - durant 10 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	5/34

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 50 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

Un membre du jury refait un lit inoccupé avec le candidat.

Un comédien ou une comédienne tient le rôle du résident dans la partie « collation ».

Les quatre parties de la mise en situation sont indépendantes.

L'organisateur peut les organiser en fonction de contraintes liées à l'occupation des différents espaces.

L'ordre de passage des candidats aux quatre parties n'est donc pas obligatoirement le même pour tous les candidats d'une session d'examen.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	6/34

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 respectées Le chariot est préparé avec le matériel et les produits adaptés à la prestation Les techniques de nettoyage sont appliquées en respectant les modes opératoires et les règles de sécurité La prestation est contrôlée visuellement et réajustée 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 respectées Les étapes du protocole de bionettoyage sont respectées Les techniques de nettoyage sont appliquées en respectant les modes opératoires et les règles de sécurité Le mobilier et les objets personnels sont remis à leur place Le support de traçabilité est renseigné	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement					
Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement	Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées Le protocole en cas d'infection ou d'épidémie est appliqué Le lit est refait en respectant les habitudes du résident Le support de traçabilité du linge est renseigné	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer au service des repas des résidents	Le contact avec le résident est établi et le service est annoncé Les règles d'hygiène sont respectées Le plateau est préparé conformément aux consignes et aux souhaits du résident Les éléments du repas sont préparés et disposés pour permettre au résident de prendre son repas en autonomie Le support de traçabilité est renseigné	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	7/34

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 dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé					
Accompagner le résident dans ses déplacements	<p>Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées</p> <p>La communication de l'agent avec le résident permet de recueillir son adhésion</p> <p>L'accompagnement à l'habillage du résident respecte ses habitudes et son autonomie</p> <p>La capacité du résident à se mettre debout et à se déplacer est évaluée avant chaque déplacement</p> <p>Les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident sont favorisés</p> <p>Les observations liées à un état inhabituel du résident sont transmises au personnel soignant</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Accompagner le résident à prendre son repas et à boire	<p>Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées</p> <p>La communication de l'agent avec le résident permet de recueillir son adhésion</p> <p>Le lavage des mains du résident est réalisé</p> <p>Les consignes de l'équipe soignante sont respectées</p> <p>L'accompagnement à la prise des repas et des boissons du résident favorise son autonomie</p> <p>Les observations liées à un état inhabituel du résident sont transmises au personnel soignant</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :					
Sans objet					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	8/34

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluriprofessionnelle	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire
	Accompagner le résident dans ses déplacements
	Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces
	Contribuer au service des repas des résidents
	Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement
	Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'établissement	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire
	Accompagner le résident dans ses déplacements
	Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces
	Contribuer au service des repas des résidents
	Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement
	Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires
Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles en vigueur dans l'établissement	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire
	Accompagner le résident dans ses déplacements
	Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces
	Contribuer au service des repas des résidents
	Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement
	Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires

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 50 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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	9/34

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 ;
- un membre de jury doit avoir une expérience dans l'accompagnement aux gestes de la vie quotidienne des personnes en perte d'autonomie.

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

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	10/34

REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Agent de service médico-social

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	11/34

CCP

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

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 55 min	<p>L'épreuve se compose de deux parties indépendantes. Le candidat tire au sort un sujet avant chaque partie. A l'issue de chaque partie, le jury interroge le candidat à partir de questions fournies.</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> <p>Partie « nettoyage d'un sanitaire » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant 20 minutes, le candidat prépare le chariot de ménage, nettoie un bloc sanitaire, nettoie et range le matériel et le chariot. - durant 5 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation. <p>Partie « bionettoyage d'une chambre » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant 25 minutes, le candidat prépare le chariot de bionettoyage et applique un protocole de bionettoyage de la chambre d'un résident. Il applique les précautions standards. Il nettoie et range le matériel et le chariot. - durant 5 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	13/34

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 55 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le jury indique au candidat l'ordre des deux parties.

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	14/34

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 55 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.

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

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	15/34

CCP

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

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 des résidents et de l'établissement Contribuer au service des repas des résidents	00 h 30 min	<p>L'épreuve se compose de deux parties indépendantes. Le candidat tire au sort un sujet avant chaque partie. A l'issue des deux parties, le jury interroge le candidat à partir de questions fournies. Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.</p> <p>Partie « réfection d'un lit » - Durant 10 minutes, le candidat refait le lit d'un résident en appliquant les précautions standards et les précautions complémentaires.</p> <p>Partie « service d'un plateau » - Durant 10 min, le candidat prépare le plateau de collation et le pose sur la table de manière adaptée au résident. - Durant 10 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.</p>
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 30 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	17/34

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le candidat porte une tenue adaptée à l'activité professionnelle.
Un membre du jury refait un lit inoccupé avec le candidat.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	18/34

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.

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

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	19/34

CCP

Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé

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 Accompagner le résident à prendre son repas et à boire	00 h 25 min	<p>Le candidat tire au sort un sujet.</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> <p>Durant 15 minutes, le candidat accompagne le résident à se déplacer, à s'installer à table et à prendre sa collation en autonomie.</p> <p>Durant 10 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.</p>
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 25 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	21/34

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Un comédien ou une comédienne incarne le résident ou la résidente.
Le candidat porte une tenue adaptée à l'activité professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	22/34

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 25 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 dans l'accompagnement aux gestes de la vie quotidienne des personnes en perte d'autonomie.

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

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	23/34

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 zone de stockage des produits, du matériel et des chariots et de préparation des chariots</p> <p>Une zone de dosage et de préparation des produits de nettoyage.</p> <p>Point d'eau pour remplissage de seaux + point d'évacuation eaux usées.</p> <p>Un bloc sanitaire raccordé aux réseaux d'eau.</p> <p>Une chambre d'établissement aménagée pour une personne en perte d'autonomie</p>	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>Il n'est pas nécessaire d'avoir un bloc sanitaire ou une salle d'eau attenante à la chambre En l'absence de point d'eau à proximité de la chambre prévoir un moyen de laver les mains du résident.</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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	25/34

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 simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané 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 équipé de 2 grands seaux, de 4 petits seaux, d'un support de sac poubelle et d'un support de filet à linge	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	2	Filets de lavage rouge et bleu pour chariot de bionettoyage	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Chariot de ménage équipé de 2 grands seaux, d'une presse, de plusieurs petits seaux, d'un support de sac poubelle	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Balai trapèze, sachet de gazes pré-imprégnées	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Balai de lavage à plat, franges pour balai de lavage à plat	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Balai support velcro, franges de lavage microfibre de pré-imprégnation pour balai velcro	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pompe de dosage de 10 à 50 ml pour bidon	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pichet doseur avec graduation	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	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 bleue	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Pour le service hôtelier
	1	Chariot de service des repas avec : - 1 plateau de service, - 4 assiettes, 4 couverts, 4 verres, 4 tasses, 4 sous-tasses, 4 bols, - 1 set de couverts ergonomiques à gros manches, 1 rebord d'assiette incurvé, 1 verre canard, des pailles, 1 sucrier, 1 thermos à eau.	1	Pour le service hôtelier Pour l'accompagnement aux gestes de la vie quotidienne

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	26/34

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	- Chariot de distribution du linge propre avec des draps et des taies d'oreiller - Chariot pour sacs à linge sale avec 3 sacs à linge de couleurs différentes	1	Pour le service hôtelier
Équipements	1	Une zone de stockage Rayonnage pour produits et matériels	1	Sans objet
	1	Une zone de préparation des produits 1 table	1	De préférence à proximité de la zone de stockage.
	1	Un bloc sanitaire raccordé aux réseaux 1 wc, 1 lavabo 1 brosse de toilette + support 1 surface verticale entre 1 et 2 m2 susceptible d'être lessivée 1 miroir 1 poubelle à couvercle 1 distributeur de savon, 1 distributeur d'essuie main, 1 distributeur de papier hygiénique	1	Prévoir les clés d'ouverture des distributeurs
	1	Une chambre d'établissement aménagée pour une personne en perte d'autonomie 1 porte 1 lit médicalisé à hauteur variable + 1 matelas avec housse ou alèse plastifiée +1 oreiller + couverture + couvre-lit décoratif, coussin décoratif 1 fauteuil, 1 table et 2 chaises 1 table de chevet + lampe de chevet + réveil 1 table de lit roulante 1 armoire haute, 1 commode 1 poubelle 5 éléments de décoration (objet souvenir, cadre photos, livres, revues...) dont 1 mural 1 télévision (ou écran d'ordinateur) + télécommande 1 téléphone Pyjama du résident Vêtements type gilets/vestes pour femmes et hommes 1 serviette de table Carafe d'eau et verre	1	La télévision et le téléphone n'ont pas besoin d'être en état de fonctionnement

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	27/34

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Aides techniques - Canes - Déambulateur - 1 paire de lunettes	1	Pour l'accompagnement aux gestes de 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
	3	Tabliers à usage unique	1	Surtablier plastique ou surblouse
	2	Masques de protection respiratoire à usage unique	1	Sans objet
	1	Lunettes de protection	1	Sans objet
Matières d'œuvre	1	- Détergent désinfectant à diluer 5 litres (sols et surfaces) - Détergent neutre à diluer 5 litres - Détartrant sanitaire 1 litre - Détergent détartrant désinfectant en spray	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Solution hydro alcoolique	1	Sans objet
	1	Rouleau de sacs poubelle de 10, 30 et 110 litres	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Assortiment de denrées alimentaires pour des collations (café soluble, sachet de thé et tisane, chocolat en poudre, sirops de goûts différents, sucre, lait, eau, jus de fruits sans sucre ajouté, pain, biscotte, biscuits secs, fromage, beurre, confitures, miel, fruits divers, compotes, céréales...)	1	Pour le service hôtelier Pour l'accompagnement aux gestes de 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	Comédien(ne) qui tient le rôle du (de la) résident(e)	1	Le (la) comédien(ne) doit savoir mettre en œuvre la technique théâtrale de l'improvisation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	28/34

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	29/34

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	01	30/07/2020	26/05/2020	31/34

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

