

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

Bloc de compétence 1 : Réaliser le bio-nettoyage des locaux et équipements

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
MODULE 1 Organisation et préparation de l'intervention	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'hygiène générale et de tenue professionnelle en vigueur dans l'établissement, • S'informer auprès du cadre de santé ou de la « gouvernante » du plan de travail de la journée, • Rassembler et vérifier le matériel, les équipements et produits nécessaires à l'activité planifiée, • Préparation du chariot de bio-nettoyage • Lire les consignes, • Suivre l'état des stocks, • Établir une commande 	<p>Évaluation réalisée en milieu de travail, sur la base du référentiel de compétences</p> <p>Entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles), sur la base du référentiel de compétences</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Information et récupération par une consultation exhaustive des documents de travail mis à disposition, • Application scrupuleuse des règles d'hygiène et des protocoles en vigueur, • Mise en œuvre des protocoles de bio-nettoyage selon les zones à risques, • Rassemblement du matériel nécessaire et Vérification de la conformité du chariot en fonction du type de bio-nettoyage prévu pour chaque zone à risques,

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			<ul style="list-style-type: none"> . Evaluation des besoins de réapprovisionnement, . Utilisation des supports papier ou informatique destiné à l'établissement d'une commande.
MODULE 2 Réalisation des activités de bio-nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les différents types de bio-nettoyage défini, produits et matériels à utiliser, dilutions des produits, • Mettre en œuvre les différentes techniques de bio-nettoyage, • Manier les matériels spécifiques (mono-brosse, auto-laveuse, nettoyeur à vapeur), • Exécuter les activités dans le temps imparti, • Réalisation du bio-nettoyage des différentes zones à risques, • Réapprovisionnement des consommables, • Nettoyage, désinfection et remise en état du chariot et du matériel. 	<p>Évaluation réalisée en milieu de travail, sur la base du référentiel de compétences</p> <p>Entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles), sur la base du référentiel de compétences</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Respect scrupuleux de l'ordre chronologique en conformité aux protocoles établis, . Réalisation parfaitement maîtrisée des techniques prévues dans les protocoles, . Utilisation des matériels et produits spécifiques dans le respect rigoureux des règles de sécurité, . Exécution des activités dans le respect du temps imparti, . Traçabilité des anomalies constatées dans le parfait respect de la procédure définie par l'établissement.

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
MODULE 3 : Traçage des activités	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la traçabilité de son activité, • Utiliser les supports dédiés à cette traçabilité utiliser et compléter les supports de traçabilité, papiers ou outil informatique, selon les modalités définies au manuel « Qualité et gestion des risques » établi par l'établissement. • Rendre compte des anomalies constatées. 	<p>Évaluation réalisée en milieu de travail, sur la base du référentiel de compétences</p> <p>Entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles), sur la base du référentiel de compétences</p>	<p>Utilisation et renseignement des fiches d'enregistrement conformément au manuel qualité.</p>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

Bloc de compétence 2 : Contribuer à l'activité hôtelière de l'établissement

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>Module 1 : Contribution à l'activité de restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification auprès de l'infirmière des patients/résidents qui doivent rester à jeun, • Préparation ou réception du chariot des petits déjeuners, déjeuners, collations, ou diners, • Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de denrées alimentaires, • Contrôler les quantités livrées, • Procéder à la remise en température (liaison froide) ou au maintien en température (liaison chaude) des plats, • Vérification de la conformité de la composition du chariot / nombre de patients, aux régimes, Respecter les consignes de régimes • Réalisation du service en chambre ou en salle à manger, • Veiller à privilégier la dimension plaisir et convivialité du temps de repas, • Relève des plateaux ou remise en état en état de la salle à manger, • Nettoyer les surfaces, tablettes et/ou salle à manger. • Acheminement des chariots vers le service de plonge 	<p>Évaluation réalisée en milieu de travail, sur la base du référentiel de compétences</p> <p>Entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles), sur la base du référentiel de compétences</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consultation des documents mis à disposition et autres sources d'information, • Application scrupuleuse des règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution des repas : <p>Contrôle de l'office (propreté des surfaces, évier, matériels), Contrôle du réfrigérateur (température, propreté), Respect des règles d'hygiène corporelle hospitalière (lavage des mains, tablier de protection, port de gants, d'une charlotte), Respect des délais entre réception, stockage et distribution, Contrôle des températures internes du chariot lors du stockage et de la distribution,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérification du nombre de plateaux livrés au regard de l'effectif des patients et/ou résidents du service, • Application de la procédure de remise en température ou

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p style="text-align: center;">Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de repas selon la démarche HACCP</p>		<p>de son maintien en fonction des consignes des fabricants,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la conformité de composition du plateau repas aux régimes prescrits, ▪ Mise en œuvre d'une posture de service / patients ou résident, ▪ respect du protocole de remise en état après débarrassage des plateaux.
<p>Module 2 : Contribution à l'activité de lingerie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les procédures établies en matière de traitement du linge plat, des tenues professionnelles et/ou des vêtements des résidents, • Réaliser les opérations de tri, conditionnement et évacuation du linge sale, marquage du linge de l'établissement, • Organiser le contrôle du linge propre à réception, • Procéder au stockage selon les modalités de rangement définies, • Acheminement vers le lieu de stockage (en cas de sous-traitance) ou vers la lingerie de l'établissement • Distribuer le linge propre selon la dotation du service destinataire. • Réfection des lits. <p style="text-align: center;">Règles d'hygiène appliquées au circuit du linge méthode RABC</p>	<p>Évaluation réalisée en milieu de travail, sur la base du référentiel de compétences</p> <p>Entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles), sur la base du référentiel de compétences</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application scrupuleuse du protocole établi pour le circuit du linge sale : <p>Respect strict des règles d'hygiène en matière de maniement du linge (tablier de protection, gants, lavage des mains), Réalisation attendue du pré-tri du linge sale, Répartition conforme du linge dans les sacs de transport, Vérification effective de la fermeture des sacs avant évacuation hors de la chambre, Acheminement attendu du linge vers le lieu de stockage spécifique, <ul style="list-style-type: none"> ▪ Application scrupuleuse du protocole établi pour le circuit du linge propre : <p>Contrôle du linge propre à réception : conformité du linge livré avec la dotation du service, respect des conditions d'hygiène et de livraison</p> </p>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

Bloc de compétence 3 : Accueillir et accompagner l'utilisateur

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
MODULE 1 Accompagnement à l'admission ou l'intégration de l'utilisateur dans l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil de l'utilisateur après les procédures administratives, • Aide à l'installation dans les locaux privés, • L'aider à s'approprier les lieux (utilisation des équipements, organisation de l'établissement, ...) • Présentation des lieux, de l'utilisation des équipements, des horaires, etc. en s'appuyant sur le livret d'accueil, • Information pratique délivrée aux familles et accompagnants • Mettre en œuvre les techniques de communication et de relation d'aide pour rassurer la personne, • Pratiquer les techniques d'écoute active et de reformulation, • Veiller à sa communication non verbale 	<p>Évaluation réalisée en milieu de travail, sur la base du référentiel de compétences</p> <p>Entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles), sur la base du référentiel de compétences</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptation de l'expression orale à la personne et à la situation, • Observation des réactions et comportements, de la personne pour évaluer la bonne compréhension des informations et réajuster son discours, • Aide adaptée par une posture de bienveillance, d'ouverture et de service, • Présentation et démonstration du fonctionnement des équipements, • Visite de l'établissement (<i>pour les établissements d'hébergement</i>) et les différents lieux de vie, • présentation et explicitation des outils d'accueil du public (livret d'accueil, plaquette) pour illustrer son discours.

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>MODULE 2 Vigilance au confort, à la sécurité et au bien-être de l'utilisateur lors de son séjour</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Repérage des signes d'inquiétude, de mal-être, et ou des troubles du comportement • Aide aux déplacements intérieurs et extérieurs, • Accompagnement de l'utilisateur dans les activités annexes prévues au projet d'établissement, • Aide au lever, au coucher et transferts du résident, • Stimuler et motiver les usagers dans les différentes activités de vie quotidienne, • Aide à la prise des petits déjeuners, repas, collations, • Veille plus assidue à la sécurité des résidents installés dans le secteur protégé • Respecter les limites professionnelles. 	<p>Évaluation réalisée en milieu de travail, sur la base du référentiel de compétences</p> <p>Entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles), sur la base du référentiel de compétences</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre des techniques adaptée par l'observation des réactions et comportements de la personne pour identifier les signaux de mal-être ou de douleur, • Mise en œuvre d'une posture de bienveillance, d'ouverture et de service, • Respect des règles de sécurité et d'ergonomie lors de la mise en œuvre des techniques d'aide aux transferts, • Respect des règles de sécurité et d'ergonomie lors de l'utilisation des aides techniques, • Respect des limites professionnelles d'intervention définies par la fiche de poste.
<p>MODULE 3 Communication avec l'équipe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation du système sanitaire et social • Participation aux réunions de l'établissement, • Remontée des informations inhabituelles concernant la prise en charge de l'utilisateur, • Remontée des demandes, attentes formulées par les familles, • Transmission des observations à l'encadrement, à l'équipe • Utiliser les techniques de communication professionnelle, 	<p>Évaluation réalisée en milieu de travail, sur la base du référentiel de compétences</p> <p>Entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles), sur la base du référentiel de compétences</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Transmission attendue des informations et observations aux interlocuteurs compétents, • Respect des règles de confidentialité et de discrétion professionnelles dans les échanges avec les patients/résidents ou les familles,

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none">• Orienter l'usagers vers l'interlocuteur compétent,• Travailler en équipe.• Mise en œuvre des règles de discrétion professionnelle		<ul style="list-style-type: none">• Information adaptée aux familles des interlocuteurs à solliciter,• Mise en œuvre d'une posture de bienveillance, d'ouverture et de service à l'égard des autres membres de l'équipe.
--	---	--	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

Récapitulatif

Bloc de compétences	Compétences principales
BC1 : Réaliser le bio-nettoyage des locaux et équipements	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les règles d'hygiène générale et hospitalière• Mettre en œuvre les protocoles de bio-nettoyage définis pour les différentes zones à risques• Connaître et mettre en œuvre les différentes techniques du bio nettoyage• Utiliser les outils de traçabilité
BC2 : Contribuer à l'activité hôtelière de l'établissement	<ul style="list-style-type: none">• Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de repas selon la démarche HACCP• Respecter les règles d'hygiène en matière de ramassage, tri, entretien et distribution du linge selon la démarche RABC
BC3 : Accueillir et accompagner l'utilisateur	<ul style="list-style-type: none">• Connaître les modalités d'accueil de l'utilisateur et les outils de communication (Livret d'accueil ...)• Veiller au confort de l'utilisateur• Mettre en œuvre les principes de confidentialités et les règles de discrétion professionnelle• Utiliser les outils de transmission

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE