

Référentiel d'activité et de compétence

Agent(e) de Bionettoyage en Etablissement de soin ou d'hébergement

Codes 343t et 330s de niveau 3 (Fr) et niveau 3 (Eu)
Enregistré au RNCP par arrêté du 17/12/2018 - Publié au JO le 21/12/2018

Depuis la loi du 13 août 2004 sur le renforcement de la qualité des soins et la création de la Haute Autorité de Santé (HAS) jusqu'à celle du 29 juillet 2009 sur la sécurité et la qualité des soins, la démarche de certification des établissements a connu de nouvelles exigences professionnelles.

Celles-ci s'expriment dans un **contexte spécifique et singulier** :

- **Rigueur des réglementations** en matière d'hygiène des locaux, du linge, des préparations alimentaires, en lien avec les démarches de certification et d'accréditation,
- **Rigueur des protocoles et techniques de bionettoyage**, de lutte contre les risques infectieux (prévention des infections nosocomiales),
- **Spécificité et fragilité, tant physiologique qu'émotionnelle, des publics hospitalisés.**

La certification **Agent(e) de service de bionettoyage** trouve sa pertinence en attestant les compétences attendues par ce contexte.

La crise sanitaire liée à la pandémie de la covid 19, a mis en avant le rôle clé des agents de bionettoyage dans les structures accueillant des personnes hospitalisées, des personnes fragiles et ou des personnes âgées. Leurs compétences transversales sont aujourd'hui indispensables pour assurer les règles d'hygiène et de sécurité exigées dans les établissements et mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles de plus en plus complexes.

Le métier et ses fonctions visées

L'agent de bionettoyage en établissement de soin ou d'hébergement effectue la décontamination, le nettoyage et la désinfection :

- des parties communes d'un service hospitalier ou d'un établissement médico-social,
- de l'environnement de vie des patients ou résidents (chambres, mobiliers, équipements),
- des salles techniques et du matériel qui y figure (blocs opératoires, blocs de naissance, salles de soins, zones de préparation de repas, lingerie, ...).

Son intervention vise à obtenir le niveau d'asepsie attendu par le strict respect des protocoles établis par le CPias/CLIN (*Centre d'appui pour la prévention des infections associées aux soins*) dans le cadre de la prévention des biocontaminations.

Il peut également contribuer aux services hôteliers (distribution des repas et du linge) ainsi qu'à la qualité de l'accueil et des relations établies avec les patients/résidents, les familles et les équipes soignantes.

Il apporte ainsi confort et sécurité aux patients et/ou aux personnes hébergées.

Activités professionnelles

L'exercice professionnel s'organise autour de **3 activités principales** :

- **le bionettoyage** (entretien et désinfection) des locaux, du matériel hôtelier et de la chambre du patient ou du résident en conformité avec les protocoles,
- **l'activité hôtelière lingère et de restauration,**
- **l'accueil et l'accompagnement** dans le cadre d'une relation professionnelle avec les patients/résidents, familles et accompagnants ainsi qu'avec les autres professionnels.

Il contribue ainsi à la prévention du risque infectieux, à la sécurité et au bien-être des personnes hospitalisées ou hébergées.

Il est rigoureux dans l'application des procédures de nettoyage et de désinfection. Il respecte scrupuleusement les consignes en matière de règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

L'emploi exige une station debout prolongée et des manutentions de charges.

Le rythme de travail est soutenu, les amplitudes horaires sont, en général, larges (de 6h00 à 21h00) et comprennent du travail en week-end.

Les vaccinations prévues dans le Code de la Santé Publique peuvent être exigées.

Cadres d'exercice

Secteur d'activité et taille des entreprises ou services employeurs

Toutes structures accueillant des personnes fragiles :

- **Secteur de la santé** : établissements de soins publics ou privés (hôpitaux, cliniques,
- **Secteur médico-social** : établissements d'hébergement (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes, Maison d'Accueil Spécialisé, Foyer d'Accueil Médicalisé, Crèche, Halte-garderie, Pouponnières) ;

Responsabilité et autonomie caractérisant les postes ciblés

L'agent(e) de bionettoyage exerce, seul(e) ou en équipe, ses activités sous l'autorité d'un cadre ou d'une gouvernante (chef d'équipe) auquel il (elle) rend compte et qui veille à la conformité des différentes opérations réalisées, au respect des protocoles définis dans l'établissement et à la qualité du service rendu aux usagers.

Les compétences sont déclinées en trois blocs de compétences représentatives de l'activité professionnelle

Bloc de compétence 1 : Réaliser le bionettoyage des locaux et équipements

L'agent de bionettoyage applique les règles d'hygiène générale (tenue de travail/ lavage des mains) et des règles hospitalières en fonction de la réglementation en vigueur. Il sait mettre en œuvre les protocoles de bionettoyage définis pour les différentes zones à risques.

Il prépare le chariot, rassemble et vérifie le matériel, les équipements et les produits en quantité et qualité requises par le type de bionettoyage planifié selon les zones à risques.

L'agent de bionettoyage utilise les matériels spécifiques (monobrosse, autolaveuse, nettoyeur à vapeur) et exécute les activités dans le temps imparti.

A la fin de son intervention, il auto évalue sa prestation et la réajuste si nécessaire. Il nettoie, désinfecte et range le matériel

L'agent de bio nettoyage doit rendre compte des anomalies constatées. Il utilise et complète les supports de traçabilité, papiers ou outil informatique, selon les modalités définies au manuel « Qualité et gestion des risques » établi par son établissement.

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

L'agent de bionettoyage a un rôle indispensable dans le protocole de distribution des repas afin de maîtriser le risque infectieux.

Il assure la distribution des repas avec les aides-soignantes, sous la responsabilité des infirmières en chambre et s'assure du confort de l'usager. Il doit de ce fait maîtriser les règles d'hygiène et participe ainsi à la lutte contre les risques infectieux.

Afin d'assurer une gestion du linge dans les meilleures conditions et de limiter les facteurs d'infection des procédures sont mis en place dans les établissements de soin ou d'hébergement selon la méthode RABC. L'agent de nettoyage participe à la prévention des contaminations en respectant les règles du circuit du linge. L'activité s'exerce dans une buanderie, dans les chambres des résidents ou dans les locaux dédiés au circuit du linge.

L'agent de bionettoyage met en œuvre le principe de la marche en avant, le linge propre ne doit en aucun cas croiser du linge sale ou souillé.

Bloc de compétence 3 : Accueillir et accompagner l'utilisateur

Dans les établissements de soin ou d'hébergement, l'agent de nettoyage est un interlocuteur privilégié du fait de sa présence quotidienne. Il est présent dans les temps clés du quotidien comme le repas.

Il accompagne, dans les établissements d'hébergement, les résidents dans leur déplacement et lors du service du repas en salle à manger.

L'agent de bionettoyage est à l'écoute des besoins et remarques des usagers ainsi que de leur entourage. Il met en œuvre des techniques de communication et de relation d'aide (écoute active, reformulation)

L'agent de bionettoyage travaille en équipe pluridisciplinaire, afin d'assurer le bien-être et le confort des personnes.

Agent de bionettoyage en établissement de soin et ou d'hébergement

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES et DE CERTIFICATION Maj Avril 2023

Bloc de compétences 1 : Réaliser le bionettoyage 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
Activité 1.1 : Organisation et préparation de l'intervention	1.1.1 Appliquer les règles d'hygiène en matière de tenue professionnelle en vigueur dans l'établissement <i>afin de prévenir du risque de contamination</i> 1.1.2 S'informer auprès du cadre de santé ou de la « gouvernante » du plan de travail de la journée afin d'organiser son temps de travail 1.1.3 Rassembler et vérifier le matériel, les équipements et produits nécessaires à l'activité planifiée 1.1.4 Préparer le chariot de bionettoyage conformément aux tâches à effectuer afin d'avoir tout le matériel à disposition 1.1.5 Lire les consignes et protocoles avant de débiter le bionettoyage afin d'éviter les risques de blessures et/ou de contamination 1.1.6 Suivre l'état des stocks afin de disposer des bons produits au bon endroit et au bon moment. 1.1.7 Établir une commande si besoin afin de renouveler les stocks	Évaluation en situation réelle des savoir-faire pratiques à partir d'un scénario écrit avec tirage au sort L'évaluation par pratique explicitée devant un jury constitué de 2 professionnels Durée : 30 mn dont 5 mn de préparation, 10 mn de mise en pratique et 15 mn d'échanges avec le jury	<ul style="list-style-type: none"> · Mise en tenue professionnelle adaptée à la tâche demandée · Information et récupération par une consultation exhaustive des documents de travail mis à disposition type plan de travail · Application scrupuleuse des règles d'hygiène et des protocoles en vigueur · Mise en œuvre des protocoles de bionettoyage selon les zones à risque · Rassemblement du matériel nécessaire · Vérification de la conformité du chariot en fonction du type de bionettoyage prévu pour chaque zone à risque · Réalisation parfaitement maîtrisée des techniques prévues dans les protocoles · Respect scrupuleux de l'ordre chronologique des tâches effectuées en conformité aux protocoles établis
	Activité 1.2 Réalisation des activités de bionettoyage		

Agent de bionettoyage en établissement de soin et ou d'hébergement

<p>Activité 1.3 : Traçage des activités lié au protocole de bionettoyage</p>	<p>1.3.1 Réaliser la traçabilité de son activité avec les supports adaptés <i>afin de garder une trace des activités réalisées</i></p> <p>1.3.2 Utiliser les supports dédiés à cette traçabilité afin de compléter les supports de traçabilité, papiers ou outil informatique, selon les modalités définies au manuel « Qualité et gestion des risques » établi par l'établissement <i>pour assurer la démarche qualité</i></p> <p>1.3.3 Transmettre les anomalies constatées à son responsable hiérarchique <i>afin d'apporter une preuve en cas de contrôle ou de plainte</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> . Utilisation des matériels et produits spécifiques dans le respect rigoureux des règles de sécurité . Exécution des activités dans le respect du temps imparti . Nettoyage, désinfection et rangement du matériel . Evaluation des besoins de réapprovisionnement, . Utilisation des supports papier ou informatique destinés à l'établissement d'une commande . Traçabilité des actions menées sur le support fourni . Traçabilité des anomalies constatées dans le parfait respect de la procédure définie par l'établissement. . Identification des difficultés rencontrées et apports de solutions appropriées . Utilisation du vocabulaire professionnel . Clarté de l'expression orale . Pertinence des réponses aux questions du jury
---	---	--	---

Agent de bionettoyage en établissement de soin et ou d'hébergement

Bloc de compétences 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
Activité 1 : Contribution à l'activité de restauration	2.1.1 Vérifier auprès de l'infirmière quels patients/résidents doivent rester à jeun afin d'assurer la sécurité de la personne 2.1.2 Préparer ou réceptionner le chariot des petits déjeuners, déjeuners, collations ou dîners 2.1.3 Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de denrées alimentaires afin d'éviter les contaminations 2.1.4 Contrôler les quantités livrées afin d'éviter les erreurs de distribution 2.1.5 Procéder à la remise en température (liaison froide) ou au maintien en température (liaison chaude) des plats de façon à garantir une meilleure hygiène et d'assurer la satisfaction des usagers 2.1.6 Vérifier la conformité de la composition du chariot / nombre de patients, aux régimes, respecter les consignes de régimes afin d'éviter les erreurs de distribution 2.1.7 Réaliser le service en chambre ou en salle à manger 2.1.8 Veiller à privilégier la dimension plaisir et convivialité du temps de repas de façon à conserver le plaisir de manger 2.1.9 Relever des plateaux ou remise en état de la salle à manger pour assurer un espace propre 2.1.10 Nettoyer les surfaces, tablettes et/ou salle à manger pour diminuer le risque de contamination 2.1.11 Acheminer les chariots vers le service de plonge 2.1.12 Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de repas selon la démarche HACCP pour limiter les risques infectieux	Evaluation orale à partir d'une situation écrite comprenant des erreurs de règles d'hygiène Durée 30 minutes dont 10 mn de préparation, 10 minutes de présentation et 10 minutes d'échanges avec le jury Jury constitué de 2 professionnels	<ul style="list-style-type: none"> . Respect des règles d'hygiène corporelle hospitalière (lavage des mains, tablier de protection, port de gants, d'une charlotte) . Consultation des documents mis à disposition et autres sources d'information concernant la distribution des repas . Contrôle de l'office (propreté des surfaces, évier, matériels) . Contrôle du réfrigérateur (température, propreté) . Contrôle des températures internes du chariot lors du stockage et de la distribution . 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 de son maintien en fonction des consignes des fabricants . Vérification de la conformité de composition du plateau repas aux régimes prescrits . Mise en œuvre d'une posture de service / patients ou résident
Activité 2 : Contribution à l'activité de lingerie	2.2.1 Respecter les procédures établies en matière de traitement du linge plat, des tenues professionnelles et/ou des vêtements des résidents <i>afin de limiter les risques contaminations</i>		

Agent de bionettoyage en établissement de soin et ou d'hébergement

	<p>2.2.2 Réaliser les opérations de tri, conditionnement et évacuation du linge sale, marquage du linge de l'établissement <i>pour optimiser le circuit du linge</i></p> <p>2.2.3 Organiser le contrôle du linge propre à réception <i>pour éviter que le linge propre et le linge sale ne se croisent</i></p> <p>2.2.4 Procéder au stockage selon les modalités de rangement définies <i>de façon à retrouver facilement le linge</i></p> <p>2.2.5 Acheminer vers le lieu de stockage (en cas de sous-traitance) ou vers la lingerie de l'établissement</p> <p>2.2.6 Distribuer le linge propre selon la dotation du service destinataire <i>afin d'assurer le bien-être de l'utilisateur</i></p> <p>2.2.7 Réaliser la réfection des lits <i>pour assurer le confort de la personne</i></p> <p>2.2.8 Règles d'hygiène appliquées au circuit du linge méthode RABC <i>pour limiter les risques infectieux</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> . Respect du protocole de remise en état après débarrassage des plateaux . Respect strict des règles d'hygiène en matière de maniement du linge (tabliers de protection, gants, lavage des mains) . Application du protocole établi pour le circuit du linge sale . Réalisation du pré-tri du linge sale, . Répartition de façon conforme du linge dans les sacs de transport prévus à cet effet . Vérification de façon effective la fermeture des sacs avant l'évacuation hors de la chambre . Achemine le linge vers le lieu de stockage spécifique . Application du protocole établi pour le circuit du linge propre . Contrôle le linge propre à la réception : conformité du linge livré avec la dotation du service, respect des conditions d'hygiène et de livraison . Utilisation du vocabulaire professionnel . Clarté de l'expression orale . Pertinence des réponses aux questions du jury
--	---	--	---

Agent de bionettoyage en établissement de soin et ou d'hébergement

Bloc de compétences 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'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Activité 1 : Accompagnement à l'admission ou l'intégration de l'utilisateur dans l'établissement	3.1.1 Présenter succinctement son métier et ses fonctions à l'utilisateur et à son entourage <i>de façon à se situer dans une équipe pluriprofessionnelle</i>	Epreuve orale avec un sujet tiré au sort qui permet d'évaluer l'accompagnement et l'accueil de l'utilisateur Durée 30 minutes dont 10 mn de préparation, 5 minutes de présentation et 15 minutes d'échanges avec le jury Validation par un formateur externe à l'action de formation et un professionnel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pertinence de sa présentation ▪ Utilisation d'un vocabulaire professionnel ▪ Présentation et explicitation des outils d'accueil du public (livret d'accueil, plaquette) pour illustrer son discours ▪ 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, ▪ Mise en œuvre des techniques adaptées 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 à l'égard des autres membres de l'équipe ▪ Respect des limites professionnelles d'intervention ▪ Transmission attendue des informations et observations aux interlocuteurs compétents
	3.1.2 Accueillir l'utilisateur après les procédures administratives		
	3.1.3 Aider à l'installation dans les locaux privatifs <i>afin d'aider la personne à s'approprier les lieux</i>		
	3.1.4 Aider l'utilisateur à s'approprier les lieux (utilisation des équipements, organisation de l'établissement...)		
	3.1.5 Présenter les lieux, l'utilisation des équipements, les horaires... en s'appuyant sur le livret d'accueil <i>afin de prévenir des risques d'isolement</i>		
	3.1.6 Sélectionner les informations pratiques délivrées aux familles et accompagnants <i>pour assurer le bon déroulement de l'accompagnement</i>		
	3.1.7 Appliquer les techniques de communication et de relation d'aide pour rassurer la personne <i>en vue de réaliser un accompagnement de qualité</i>		
	3.1.8 Pratiquer les techniques d'écoute active et de reformulation <i>pour s'assurer de la bonne compréhension de la personne</i>		
	3.1.9 Veiller à sa communication non verbale <i>en vue de proposer un accompagnement bienveillant</i>		
Activité 2 Vigilance au confort, à la sécurité et au bien-être de l'utilisateur lors de son séjour	3.2.1 Repérer les signes d'inquiétude, de mal-être et/ou des troubles du comportement <i>afin de transmettre l'information au professionnel compétent</i>		
	3.2.2 Aider aux déplacements intérieurs et extérieurs pour <i>s'assurer la sécurité de l'utilisateur</i>		
	3.2.3 Accompagner l'utilisateur dans les activités annexes prévues au projet d'établissement <i>de façon à contribuer au bien-être de la personne</i>		
	3.2.4 Aider au lever, au coucher et aux transferts du résident <i>afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur</i>		

Agent de bionettoyage en établissement de soin et ou d'hébergement

<p>Activité 3 Communication avec l'équipe</p>	<p>3.2.5 Stimuler et motiver les usagers dans les différentes activités de vie quotidienne <i>en vue de maintenir l'autonomie de la personne</i></p> <p>3.2.6 Aide à la prise des petits déjeuners, repas, collations <i>afin de répondre aux besoins essentiels de la vie quotidienne</i></p> <p>3.2.7 Veiller de façon plus assidue à la sécurité des résidents installés dans le secteur protégé</p> <p>3.2.8 Respecter les limites professionnelles <i>de manière à exercer son activité dans le respect de la réglementation en vigueur</i></p> <p>3.3.1 Identifier l'organisation du système sanitaire et social <i>afin de se situer en tant que professionnel</i></p> <p>3.3.2 Participer aux réunions de l'établissement <i>pour se tenir informer des modifications de fonctionnement du service et pour assurer la continuité de service</i></p> <p>3.3.3 Remontée des informations inhabituelles concernant la prise en charge de l'usager <i>afin d'assurer la sécurité de la personne</i></p> <p>3.3.4 Remontée des demandes, attentes formulées par les familles <i>en vue de relayer les informations nécessaires pour le suivi de la prise en charge.</i></p> <p>3.3.5 Transmettre les observations à l'encadrement, à l'équipe <i>afin d'assurer la continuité de service</i></p> <p>3.3.6 Utiliser les techniques de communication professionnelle</p> <p>3.3.7 Orienter l'usager vers l'interlocuteur compétent <i>afin d'assurer la continuité de l'accompagnement</i></p> <p>3.3.8 S'inscrire dans une dynamique de travail d'équipe</p> <p>3.3.9 Appliquer les règles de discrétion professionnelle <i>afin de représenter la qualité de service de la structure</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des règles de confidentialité et de discrétion professionnelles dans les échanges avec les patients/résidents ou les familles ▪ Information adaptée aux familles des interlocuteurs à solliciter ▪ Pertinence et clarté de transmission ▪ Pertinence des réponses aux questions du jury
--	--	--	--

STRUCTURE DE LA CERTIFICATION

Rappel des blocs de compétences et les principales activités :

Bloc de compétences	Activité
BC1 : Réaliser le bionettoyage des locaux et équipements	1.1 : Organisation et préparation de l'intervention 1.2 : Réalisation des activités de bionettoyage 1.3 : Traçage des activités : protocole bionettoyage
BC2 : Contribuer à l'activité hôtelière de l'établissement	2.1 : Contribution à l'activité de restauration 2.2: Contribution à l'activité de lingerie
BC3 : Accueillir et accompagner l'utilisateur	3.1 : Accompagnement à l'admission ou l'intégration de l'utilisateur dans l'établissement 3.2 : Vigilance au confort, à la sécurité et au bien-être de l'utilisateur lors de son séjour 3.3 : Communication avec l'équipe

MODALITÉS DE CERTIFICATION :

Constitution de la certification :

Pour obtenir la certification complète d'Agent de bionettoyage, **il faut avoir validé les 3 blocs de compétences.**

En cas de validation partielle, le bénéfice d'un bloc validé est conservé à vie.

Chaque bloc de compétences est évalué et validé indépendamment les uns des autres. La validation des 3 blocs de compétences permet l'obtention de la certification.

Cette certification est adossée à une alternance obligatoire avec des périodes de formation en organisme de formation alternant avec une expérience pratique en milieu professionnel.

Ainsi, chaque candidat préparant la certification devra obligatoirement suivre une période de pratique en milieu professionnel équivalent à 140 heures minimum pour une certification complète (au prorata pour une certification partielle).

Cette période s'effectue dans un secteur hospitalier/clinique ou dans des établissements médico-sociaux de soin et ou d'hébergement type EHPAD, MAS, FAM...

Cette période de pratique en milieu professionnel permet notamment de réaliser l'évaluation en milieu professionnel dont la grille d'évaluation (évaluation par le tuteur, auto-évaluation par le candidat et validation par le formateur) est mise à la disposition du président de jury lors de la délibération finale.

Au-delà des objectifs pédagogiques, cette période vise également à favoriser l'individualisation du parcours du candidat et son employabilité.

Les modalités pratiques de certification :

Les modalités de validation de la certification varient selon les voies d'accès qui y conduisent :

Candidats issus d'un parcours de formation visant l'intégralité de la certification ou visant la certification par capitalisation des blocs de compétences :

Bloc de compétences	Modalité d'évaluation
BC1 : Réaliser le bionettoyage des locaux et équipements	Évaluation en situation réelle des savoir-faire pratiques à partir d'un scénario écrit avec tirage au sort. L'évaluation par pratique professionnel devant un jury constitué de 2 professionnels * Durée : 30 mn dont 5 mn de préparation, 10 mn de mise en pratique et 15 min d'échanges avec le jury
BC2 : Contribuer à l'activité hôtelière de l'établissement	Evaluation orale à partir d'une situation écrite comprenant des erreurs de règles d'hygiène Durée 30 minutes dont 10 mn de préparation, 10 minutes de présentation et 10 minutes d'échanges avec le jury Jury constitué de 2 professionnels *
BC3 : Accueillir et accompagner l'utilisateur	Epreuve orale avec un sujet tiré au sort qui permet d'évaluer l'accompagnement et l'accueil de l'utilisateur Durée 30 minutes dont 10 mn de préparation, 5 minutes de présentation et 15 minutes d'échanges avec le jury Validation par un formateur externe à l'action de formation et un professionnel

* est considéré comme professionnel un salarié en poste d'une structure de soin ou d'un établissement médico-social exerçant en tant que cadre infirmier, infirmier, responsable d'hygiène ou poste équivalent, gouvernante, Responsable hôtelier, ASH chef d'équipe ou ASH exerçant depuis au moins 3 ans.

L'évaluation des compétences repose sur 3 niveaux de maîtrise de l'activité :

- **3 : l'activité est totalement maîtrisée,**
- **2 : l'activité est partiellement maîtrisée,**
- **1 : l'activité est insuffisamment maîtrisée.**

Seule une insuffisance de maîtrise de l'activité peut justifier la non-validation du bloc de compétences concerné.

Les compétences doivent être évaluées au regard des critères objectifs, observables et mesurables.

Candidats issus d'un parcours V.A.E. :

Un oral de certification de 30 minutes sur la base d'un Dossier de Pratiques Professionnelles rédigé par le candidat. Le jury est constitué de deux professionnels.