



## Formation Titre Professionnel

### TITRE PROFESSIONNEL AGENT(E) DE SERVICE MEDICO-SOCIAL Niveau 3 (CAP/BEP)

|   |  |
|---|--|
| <b>Intitulé &amp; type d'action de formation</b>  | <p>→ <b>Intitulé</b> : TITRE PROFESSIONNEL AGENT(E) DE SERVICE MEDICO-SOCIAL Niveau 3 (CAP/BEP)</p> <p>→ <b>Textes réglementaires</b> : Arrêté du 10 juillet 2020 portant création du titre professionnel d'agent de service médico-social</p> <p>→ <b>Formation enregistrée au RNCP</b> sous le code 35028</p> <p>→ <b>Codes NSF</b> : 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</p> <p>→ <b>Certificateur</b> : Ministère du travail</p> <p>→ <b>Nomenclature du niveau de qualification</b> : niveau 3</p> <p>→ <b>Type de formation</b> : action de formation concourant au développement des compétences au sens de l'article L.6313-1 de la sixième partie du Code du travail.</p>   |
| <b>Objectif(s) de la formation</b>                | <p>Cette formation a pour objectif d'<b>acquérir les compétences professionnelles relatives à l'exercice du métier d'agent de service médico-social (souvent nommé ASH, ASL).</b></p> <p><i>Les compétences à acquérir sont développées dans la rubrique « compétences visées » de ce document</i></p>   |
| <b>Définition du métier visé par la formation</b> | <p><i>« 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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Afin de maintenir les locaux et 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 utilise les matériels et produits adaptés aux prestations et veille à la sécurité des usagers.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Selon les consignes du responsable soignant l'agent de service médico-social aide le résident dans ses déplacements et lors de ses repas.</i></p> <p><i>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</i></p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.»</i></p> <p><i>Définition issue de : RNCP 35028</i></p> |
| <p><b>Lieux d'exercice professionnel</b></p>      | <p>Les lieux d'exercice professionnel possibles des ASMS sont les établissements médico-sociaux d'accueil ou d'hébergement des personnes en perte d'autonomie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Etablissements d'hébergement pour personnes âgées (EHPA)</b></li> <li>▪ <b>Etablissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)</b></li> <li>▪ <b>Petites unités de vie (PUV)</b></li> <li>▪ <b>Résidences autonomie</b></li> <li>▪ <b>Accueils de jour</b></li> </ul> <p>Les établissements médico-sociaux <b>d'accueil ou d'hébergement des personnes en situation de handicap</b> ;</p> <p>Les <b>entreprises assurant l'externalisation du nettoyage et du bionettoyage</b> dans les <b>établissements médico- sociaux..</b></p>   |
| <p><b>Évolution de carrière</b></p>               | <p>Après l'obtention du titre ASMS, une poursuite d'étude dans le secteur sanitaire ou social est possible : diplôme d'aide-soignant , diplôme d'accompagnant éducatif et social...</p>   |
| <p><b>Public visé</b></p>                         | <p>→ Toute personne de plus de 18 ans souhaitant s'inscrire dans un parcours professionnel d'aide à la personne.</p> <p>→ Peuvent être candidat à l'accès à la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les candidats en formation initiale (apprentissage ou voie directe)</li> <li>- les candidats au titre de la formation continue, les personnes déjà engagées dans la vie active ou qui s'y engagent, les salariés ayant un emploi dans le secteur médico-social (formation en alternance) ainsi que les personnes en reconversion ou les demandeurs d'emploi.</li> </ul>   |
| <p><b>Pré requis &amp; conditions d'accès</b></p> | <p>La réglementation n'exige aucun prérequis de diplôme pour accéder à cette formation, mais il faut que le candidat réunisse ces 4 conditions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Être âgé de 18 ans au moins</u> à la date d'entrée en formation ;</li> <li>▪ <u>Avoir déposé son dossier d'inscription complet</u> dans les délais prévus par 3ie ;</li> <li>▪ <u>Disposer à l'entrée en formation d'un dispositif de financement des coûts pédagogiques</u> (contrats de professionnalisation, contrat d'apprentissage, dispositif Pro A, Compte Personnel de Formation, autofinancement...).</li> </ul>  |
| <p><b>Modalités d'inscription</b></p>             | <p>→ Le dossier d'inscription est transmis par mail, sur simple demande par téléphone au 05 35 54 74 80 ou par mail à <a href="mailto:contact@pole-3ie.fr">contact@pole-3ie.fr</a>.</p>   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Durée de la formation</b>                             | <p>→ <b>Pour un parcours complet :</b></p> <p>Durée totale de la formation : <b>399 heures</b> sur une amplitude de 10 mois :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>294 heures de formation théorique</b> dont 14 heures de formation SST</li> <li>▪ <b>105 heures de formation pratique</b> (mise en situation professionnelle en tant qu'ASMS) sur un site qualifiant pouvant être l'employeur. Pour la période de formation pratique est désigné un référent professionnel par le site qualifiant.</li> </ul>   |
| <b>Dates de formation</b>                                | <p>→ <b>Début 1<sup>er</sup> trimestre 2024</b></p> <p>Date à préciser ultérieurement.</p>   |
| <b>Lieu &amp; Horaires</b>                               | <p>→ La formation théorique se déroule en <b>présentiel</b> dans les locaux de 3ie situés au <b>95 rue Ernest Renan – 33000 Bordeaux</b> (au sein de l'EHPAD Terre-Nègre).</p> <p>→ Cependant, la formation pourra se dérouler en <i>distanciel</i> (FOAD) si la situation sanitaire liée à l'épidémie de la Covid-19 empêche les regroupements en centre, en cas d'absence d'un formateur ou pour des raisons pédagogiques.</p> <p>→ Le centre de formation est situé à 5 minutes à pied de l'arrêt « Barrière du Médoc » de la <b>ligne D du tram et de la ligne 9 du bus</b>. Le stationnement est possible dans les rues avoisinantes.</p> <p>→ Les regroupements en centre se déroulent généralement <b>de 8h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h30 soit 7h/jour</b>.</p> <p>→ Les horaires de la formation pratique sont déterminées par les sites qualifiants dans le respect du Code du Travail et de la Convention collective applicable.</p>   |
| <b>Accessibilité de la formation</b>                     |  <p>3ie est référencé Centre Ressource Formation Handicap (CRFH) pour l'accueil des stagiaires en situation de handicap. Un membre de l'équipe de 3ie est désigné référent handicap et accompagne tout candidat en situation d'handicap.</p>  <p>Le centre de formation est accessible par les personnes à mobilité réduite (ascenseur).</p>   |
| <b>Compétences visées par les 5 blocs de compétences</b> | <p>L'action de formation vise à acquérir les compétences suivantes, organisées 3 Activités Types et 1 module d'accompagnement professionnel :</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><b>Activité n°1 // Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Définir le champ et les limites de son intervention</li> <li>▪ Appliquer les règles de déontologie du secteur</li> <li>▪ Préparer les chariots, le matériel et les produits adaptés à la prestation</li> <li>▪ Appliquer les techniques de nettoyage et bionettoyage en respectant les modes opératoires</li> <li>▪ Mettre en œuvre une méthodologie de l'intervention</li> <li>▪ Etablir une relation professionnelle avec le résident</li> <li>▪ Contrôler visuellement sa prestation et de réajuster si nécessaire</li> <li>▪ Renseigner les supports de traçabilité</li> </ul> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><b>Activité n°2 // Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respecter les mesures de prévention des risques professionnels</li> <li>▪ Appliquer le protocole en cas d'infection ou d'épidémie</li> <li>▪ Ranger le linge du résident en respectant ses habitudes</li> <li>▪ Vérifier et ranger le linge dans les lieux de stockage</li> <li>▪ Refaire le lit du résident selon ses habitudes</li> <li>▪ Préparer le plateau et assiettes conformément aux consignes et aux désirs du résident</li> </ul> </div> |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
|                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Préparer et disposer les éléments du repas pour permettre au résident de le prendre en autonomie</li> <li>▪ Débarrasser et redresser les tables en conformité avec les standards de qualité de l'établissement</li> <li>▪ Respecter les règles d'hygiène</li> <li>▪ Comprendre le vécu de la personne âgée en EHPAD et son rapport au temps de repas pour adapter son comportement</li> <li>▪ Adopter une attitude adaptée au public</li> <li>▪ Mettre en œuvre des techniques de mise en place et de service à table, afin de pouvoir répondre aux attentes et besoins des résidents</li> <li>▪ S'organiser par rapport aux différentes contraintes du service en salle et savoir planifier son travail</li> <li>▪ Créer une ambiance</li> <li>▪ Remplir les supports de traçabilité</li> </ul> <p><b>Activité n°3 // Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Accompagner à l'habillage du résident en respectant ses souhaits et son autonomie</li> <li>▪ Accompagner le résident à se déplacer et à s'installer à table</li> <li>▪ Favoriser les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident</li> <li>▪ Solliciter le résident en tenant compte de son projet d'accompagnement personnalisé</li> <li>▪ Repérer un état inhabituel du résident et transmettre au personnel soignant</li> <li>▪ Comprendre la psychopathologie du grand âge</li> <li>▪ Améliorer ses compétences dans la prise en charge des personnes démentes</li> <li>▪ Adapter son intervention et sa communication en fonction du degré de dépendance des résidents</li> <li>▪ Préparer le plateau de collation et le déposer de manière adaptée au résident</li> <li>▪ Accompagner un résident à la prise d'une collation</li> <li>▪ Renseigner la fiche de traçabilité</li> </ul> <p><b>Module spécifique // Accompagnement au titre professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prendre connaissance du référentiel d'activités du TP ASMS</li> <li>▪ Prendre connaissance du référentiel de la certification du TP ASMS</li> <li>▪ Décrire votre expérience pour chacune des activités types du titre visé et prouver que vous êtes capable d'exercer le métier de façon professionnelle.</li> </ul> |
| <p><b>Contenu de la formation</b></p> | <p><b>A1 // Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents</b></p> <p><b>Séance 1 :</b> Les mesures de prévention des risques de TMS/ La tenue professionnelle/ Les précautions standard et complémentaires/ L'hygiène des mains</p> <p><b>Séance 2 :</b> Les modes opératoires de nettoyage des locaux communs ou administratifs/ Organiser sa prestation en fonction de la fiche de poste, du temps imparti et en respectant les principes de base du nettoyage</p> <p><b>Séance 3 :</b> Préparation du chariot, connaissances du matériel et des produits utilisés/ Dilution des produits / Support de traçabilité</p> <p><b>Séance 4 :</b> Délimitation du champ de compétences et des responsabilités/ identification de son champ d'intervention par rapport à l'équipe pluridisciplinaire</p> <p><b>Séance 5 :</b> Discrétion et secret professionnel/ Bienveillance/ Maltraitance</p> <p><b>Séance 6 :</b> Les préalables au bionettoyage</p> <p><b>Séance 7 et 8 :</b> Le bionettoyage</p> <p><b>Séance 9 :</b> Application et analyse de l'entretien d'une chambre</p> <p><b>Séance 10 et 11 :</b> Evaluations en cours de formation (ECF)</p>   |

**A2 // Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement**

**Séance 1 :** La démarche RABC

**Séance 2 :** Les différentes catégories de linge/ Le circuit du linge

**Séance 3 :** Le tri du linge sale/ La gestion du linge propre

**Séance 4 :** La réception et stockage du linge propre Le linge personnel du résident traité par l'institution ou la famille/ Réfection du lit

**Séance 5 :** Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire/ Les principales techniques de service à table

**Séance 6 :** La place du repas / La Symbolique du repas / Les spécificités de l'alimentation et comportements alimentaires

**Séance 7 :** Obstacles à la prise de repas Le temps de repas, moment de vie et de convivialité/ Les attitudes relationnelles au moment du repas

Séance 8 et 9 : Evaluations en cours de formation (ECF)

**A3 // Accompagnement à la vie sociale et relationnelle de la personne / 105 h**

**Séance 1 :** Les techniques d'aide à l'habillage et au déshabillage

**Séance 2 :** Le projet d'accompagnement personnalisé

**Séance 3 et 4 :** Les aides aux déplacements PRAP 2S

**Séance 5 et 6 :** Santé Sécurité au Travail (SST)

**Séance 7 :** Le vieillissement physiologique cérébral

**Séance 8 :** Les différentes démences (frontale, Alzheimer, Parkinson)

**Séance 9 :** Les conduites à tenir face à ces pathologies (communication et posture)

**Séance 10 :** Les techniques d'aide au repas/ les aides techniques au repas

**Séance 11 :** Les troubles de l'appétit/ Le refus de s'alimenter

**Séance 12 :** Les régimes alimentaires/ Les troubles de la déglutition

**Séance 13 et 14 :** Evaluations en cours de formation (ECF)

**M // Accompagnement au titre professionnel**

**Séance 1:** Présentation du référentiel/ Les attendus de la formation

**Séance 2 :** Le déroulé des épreuves lors de la certification

**Séance 3 et 4 :** Travail sur l'écrit du DP Activité Type 1

**Séance 5 et 6 :** Travail sur l'écrit du DP Activité Type 2

**Séance 7 et 8 :** Travail sur l'écrit du DP Activité Type 3

Valeur ajoutée du contenu de formation / 3ie

**Les Actes de la Vie Quotidienne :  
Apprendre par la pratique et la mise en situation**

Accompagner la personne et son rapport à la nourriture



- ✓ Plaisir et convivialité / Alimentation et culture
- ✓ Hygiène alimentaire et besoins physiologiques
- ✓ L'apport en protéines, en lipides et les matières grasses
- ✓ L'apport en fibres, vitamines, minéraux, oligo-éléments et antioxydants
- ✓ Les boissons : eau, alcool, sodas, café, thé
- ✓ Une alimentation adaptée pour des besoins particuliers : enfant, ado, personnes âgées
- ✓ Repas adaptés et régimes

Accompagner la personne et son rapport au corps



- ✓ Approche corporelle : le toucher relationnel, le corps et les émotions suscitées dans la relation à l'autre
- ✓ Le sommeil
- ✓ Les fonctions d'élimination
- ✓ Préparation chariot
- ✓ L'hygiène corporelle : Toilette lavabo / mains / douche / dents / ongles / toilette lit / capiluve / pédiluve / maquillage / coiffage / rasage
- ✓ Intimité, vie affective et sexualité
- ✓ Habillage / déshabillage / bas de contention
- ✓ Réfection lit vide et occupé
- ✓ Escarre/installation lit personne avec escarre et hémiplégique
- ✓ Accompagnement fin de vie et soins au défunt
- ✓ Soins palliatifs



Valeur ajoutée du contenu de formation / 3ie

**Matériel pédagogique ludique de mise en situation**

**Simulateur de vieillissement**





### Le matériel et les espaces pédagogiques



### Modalités et moyens mis en œuvre

#### → **Modalités & méthodes pédagogiques prévues :**

- La pédagogie est basée sur l'alternance entre la théorie et la pratique.
- La formation théorique est assurée en présentiel de manière discontinue. Toutefois, des séances en distanciel (avec l'outil Teams) restent possibles en fonction du contexte sanitaire.
- Les techniques d'animation utilisées varient selon le formateur et les contenus abordés : participation active et interactions, retour d'expérience, ateliers de mise en situation et de pratique, gestes techniques ou professionnels, cours magistraux, études de cas, exposés, travaux dirigés, vidéo projection, ateliers d'animation, préparation aux oraux de certification, accompagnement individuel à la rédaction des écrits ...

#### → **Moyens techniques et matériel prévus :**

- Différents espaces sont à la disposition des apprenants et formateurs : salles de cours de différentes capacités, salle d'atelier pratique équipée de matériel pédagogiques divers (2 lits médicalisés, fauteuils roulants, lève-personne, canne, draps de glisse, couverts adaptés, simulateur de vieillissement, Kit UV lavage de mains, instruments de mesure des constantes, mannequins...), cuisine pédagogique, salles d'eau, chambre type domicile, espace de restauration équipé de micro-ondes et d'une bouilloire ;
- Les formateurs ont à leur disposition tout le matériel nécessaire : tableau blanc, Paper-Board, vidéo projecteur, enceintes, ordinateurs portables, connexion wifi, photocopieur, casque audio amplificateur... ;
- Les supports pédagogiques proposés sont variés : photocopiés, diffusion de diaporamas, films et vidéos en lien avec le secteur médico-social, protocoles types, articles de presse, photos, ...

#### → **Moyens humains prévus :**

- La formation est assurée par une équipe pluridisciplinaire de formateurs (permanents et vacataires) dotés d'une expérience professionnelle significative dans le secteur médico-social, sanitaire ou social, et/ou titulaires des diplômes exigés pour dispenser cette formation ;
- La liste complète des différents formateurs avec la mention de leur diplôme et de leur qualité est disponible dans le livret d'accueil envoyé par mail au candidat avant l'entrée en formation et remis en main propre le 1<sup>er</sup> jour de formation ;
- Directrice - Référente handicap & référente Covid-19 : Madame Florence CONNANGLE
- Coordinatrice pédagogique & formatrice : Madame Fabienne PECH - diplômée DEAS et ASG ;
- Référente d'antenne & référente sociale : Madame Marie CONNANGLE - titulaire d'un BTS SP3S et Master RH ;

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Assistante administrative &amp; RH : Kathleene FABRONI titulaire d'un BTS Gestion PME et d'un Bachelor RH</li> </ul>   |
| <p><b>Modalités de suivi de la formation</b></p> | <p>→ <b>Modalités de suivi de la bonne exécution de la formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Feuille d'émergence signée par le stagiaire et le formateur pour chaque demi-journée d'action de formation en centre ;</li> <li>Feuille d'émergence signée par le stagiaire et le référent professionnel de l'établissement d'accueil dans le cadre des stages (site qualifiant) ;</li> <li>Attestation mensuelle d'assiduité signée par le stagiaire et le centre de formation qui récapitule les heures de formation en centre effectivement réalisées et les heures d'absence éventuelles &amp; certificats de réalisation ;</li> <li>Registre d'appel quotidien des stagiaires mis à disposition des formateurs pour contrôler les présences et absences.</li> </ul> <p>→ <b>Modalités de suivi pédagogique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Livret de l'alternance</u> remis en début de formation à chaque stagiaire permettant de faire plus facilement le lien entre les apports théoriques et les activités réalisées au sein des établissements (employeur et/ou stage) ;</li> <li>Chaque stagiaire est suivi individuellement par un <u>formateur/trice de proximité</u> pour l'accompagner notamment dans la rédaction des écrits prévus par le référentiel de certification. Un formateur fait également le lien entre le stagiaire, le centre de formation et le référent professionnel désigné sur les sites qualifiants (employeur ou lieu de stage), par le biais notamment d'un suivi téléphonique en début de formation, et d'une visite de bilan.</li> <li><u>Cahier de texte</u> rempli quotidiennement par les formateurs (synthèse des thèmes abordés lors de la séance de formation) et suivi régulièrement par la coordinatrice pédagogique.</li> <li><u>Réunion régulière de l'équipe permanente</u> de 3ie pour évoquer les problématiques (d'apprentissage, relationnelles, professionnelles, sociales, personnelles...) rencontrées par les stagiaires.</li> </ul> <p>→ <b>Modalités d'encadrement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Livret d'accueil stagiaire &amp; règlement intérieur</u> transmis le 1<sup>er</sup> jour d'entrée en formation ;</li> <li><u>Fiche de déclaration d'événements indésirables</u> à disposition des stagiaires et des formateurs ;</li> <li><u>Entretien individuel</u> possible sur simple demande avec un des membres de l'équipe de 3ie.</li> </ul> |
| <p><b>Modalités d'évaluation</b></p>             | <p>→ Tout au long de la formation, les formateurs sont amenés à évaluer les savoirs théoriques et pratiques acquis par le biais d'exercices, de QCM ou de mises en situation.</p> <p><b><u>L'organisation de la certification</u></b></p> <p>→ <u>Mise en situation</u> :</p> <p>La mise en situation se compose de 4 parties indépendantes. Le candidat titre 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>Les 4 parties de la mise en situation sont indépendantes.</p> <p>Nous pourrions les organiser en fonction des contraintes liées à l'occupation des différentes espaces.</p> <p>L'ordre de passage des candidats aux quatre parties ne sera donc pas obligatoirement le même pour tous les candidats d'une session d'examen.</p>   |



Pendant cette mise en situation professionnelle, le candidat porte une tenue adaptée.

- **Partie « Nettoyage d'un sanitaire »**
  - Durant 20 min, le candidat prépare le chariot de ménage, nettoie un bloc sanitaire, nettoie et range le matériel et le chariot.
  - Durant 5 min, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.
  
- **Partie « Bionettoyage d'une chambre »**
  - Durant 25 min, 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 min, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.
  
- **Partie « Réfection d'un lit »**
  - Durant 10 min, le candidat refait le lit d'un résident. Il applique les précautions standards et les précautions complémentaires. Pendant ce temps, un membre du jury refait le lit inoccupé avec le candidat.
  - Durant 5 min, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.
  
- **Partie « Collation »**
  - Durant 15 min, 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. Pendant ce temps de la mise en situation, un comédien ou une comédienne tient le rôle du résident.
  - Durant 10 min, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.

La mise en situation évalue les compétences suivantes : « Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires », « Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces », « Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement », « Contribuer au service des repas des résidents », « Accompagner le résident dans ses déplacements » et « Accompagner le résident à prendre son repas et à boire ».

→ L'entretien final avec le jury, qui est obligatoire pour toutes les voies d'accès

Cet entretien final de 15 min permet de délivrer le Titre Professionnel ou, à défaut des CCP.




Pour cet entretien, le jury dispose des résultats de l'épreuve de synthèse, du DP décrivant la pratique professionnelle acquise par la voie de la formation ou de l'expérience. Pour les candidats relevant d'un parcours de formation, le livret des évaluations passées en cours de formation et correspondant aux objectifs définis dans le Référentiel de Certification.

L'objectif de cet entretien est d'évaluer la représentation que se fait le candidat de l'emploi et des comportements professionnels induits.

Cet entretien permet de vérifier le niveau de maîtrise par le candidat de l'ensemble des compétences requises, et d'échanger sur son expérience et la pratique acquise au cours de son parcours.

Cet entretien permet également de :

- Vérifier si le candidat a une vision correcte et professionnelle du métier (les contraintes),

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
|                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier l'aptitude du candidat à situer sa fonction d'Agent de Service Médico-Social</li> <li>- Apprécier les aptitudes à la communication (expression orale, écoute...), la structuration de l'exposé, la capacité d'analyse, l'adaptabilité et la réactivité du candidat</li> </ul>  |
| <b>Niveau de sortie</b>              | → <b>Diplôme d'État de niveau 3</b> : 1 <sup>er</sup> niveau de qualification dans le champ du travail social.   |
| <b>Coût de la formation</b>          | <p>→ Dans le cadre d'un parcours complet en formation continue (contrat de professionnalisation, dispositif PRO A, CPF ...), les coûts pédagogiques s'élèvent pour 2021, à <b>3322.20€</b> soit 11,30€/heure de formation en centre.</p> <p>→ Dans le cadre du contrat d'apprentissage, le coût annuel du contrat varie selon la branche professionnelle à laquelle appartient l'établissement employeur et est défini par France Compétences.</p> <p>→ Un <b>devis personnalisé</b> est établi, sur simple demande, en fonction du dispositif de formation (contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, PRO A, CPF, financement individuel ...) et des dispenses possibles (selon diplômes ou titres déjà acquis), sous un délai de 5 jours ouvrés.</p> |
| <b>Nous contacter</b>                | <p><b>3ie</b><br/><b>95 rue Ernest Renan</b><br/><b>33000 Bordeaux</b></p> <hr/> <p>Florence CONNANGLE / <b>Directrice &amp; référente handicap</b><br/><a href="mailto:f.connangle@pole-3ie.fr">f.connangle@pole-3ie.fr</a><br/>Kathleene FABRONI / <b>Agent administratif &amp; assistante RH</b><br/><a href="mailto:contact@pole-3ie.fr">contact@pole-3ie.fr</a><br/>Marie CONNANGLE / <b>Chargée de Missions &amp; référente sociale</b><br/><a href="mailto:e.serra@pole-3ie.fr">e.serra@pole-3ie.fr</a></p>   |
|                                      | <p> <b>05 35 54 74 80</b> du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h.</p>   |
| <b>Nous suivre sur les réseaux !</b> | <p>Suivez-nous sur  </p> <p><b>Facebook</b> @3ie- Centre de formation medico social<br/><b>Instagram</b> @3ie_bordeaux_officiel</p>  |