

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	02	06/07/2025	19/08/2025	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 : 24/06/2025

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

Date d'effet de l'arrêté : 05/10/2025

2. Modalités d'évaluation générales des titres professionnels

Les modalités d'évaluation des titres professionnels sont définies par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

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

L'aménagement de la session d'examen pour les candidats en situation de handicap pourra s'appuyer sur le guide pratique d'aménagement des sessions d'examen disponible à l'adresse suivante : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/certification-competences-pro/titres-professionnels-373014> , rubrique textes réglementaires/documents techniques.

La proposition d'aménagement de la session d'examen est mise en œuvre en lien avec la DDETS concernée.

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

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

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau 3.1 « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	3/34

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 du résident et de l'établissement</p> <p>Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante</p> <p>Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante</p> <p>Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante</p>	01 h 30 min	<p>La mise en situation se compose de trois parties qui peuvent être mise en œuvre dans l'ordre choisi par le centre organisateur.</p> <p>Le candidat tire au sort un numéro. Pour chaque partie, ce numéro correspond à un scénario, des consignes ou un protocole à appliquer.</p> <p>Partie « service du petit-déjeuner et accompagnement à la vie quotidienne » Durant 20 minutes,</p> <ul style="list-style-type: none"> - le candidat accompagne le résident à se déplacer, à se laver les mains et à s'installer à table ; - il échange avec le résident pour l'encourager à être en relation avec les autres résidents et à participer aux animations ; - il prépare le plateau de petit-déjeuner et le pose sur la table de manière adaptée au résident ; - il l'accompagne à prendre son petit-déjeuner en autonomie ; - il transmet à l'équipe soignante les observations recueillies ; - il commente son intervention et répond aux questions du jury. <p>Partie « réfection de lit et service du linge » : Durant 25 minutes,</p> <ul style="list-style-type: none"> - le candidat refait le lit inoccupé ; - il sollicite le résident à participer au rangement de son linge ; - il renseigne le support de traçabilité ; - il commente son intervention et répond aux questions du jury. <p>Partie « bionettoyage d'une chambre et nettoyage d'un local sanitaire » : Durant 45 minutes,</p> <ul style="list-style-type: none"> - le candidat prépare le chariot de bionettoyage, applique un protocole de bionettoyage de la chambre d'un résident, nettoie un local sanitaire ; - il nettoie et range le matériel et le chariot ; - il renseigne le support de traçabilité ; - il commente son intervention et répond aux questions du jury. <p>Au cours de la mise en situation professionnelle le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.</p>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	4/34

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 45 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

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

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

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents					
Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires	<p>Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées</p> <p>Le chariot est préparé avec le matériel et les produits adaptés à l'intervention</p> <p>Les techniques mises en œuvre respectent les méthodes de base du nettoyage</p> <p>Les écogestes sont appliqués</p> <p>La fiche de tâches et les consignes sont respectées</p> <p>Le résultat de l'intervention est contrôlé visuellement et amélioré si nécessaire</p> <p>Le support de traçabilité est renseigné</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces	<p>Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées</p> <p>Les précautions standard d'hygiène sont appliquées</p> <p>Les étapes du protocole de bionettoyage sont respectées avec les techniques appropriées</p> <p>Le mobilier et les objets personnels sont remis à leur place en respectant les habitudes du résident</p> <p>Le résultat de l'intervention est contrôlé visuellement et amélioré si nécessaire</p> <p>Les anomalies observées durant l'intervention sont signalées.</p>	<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	02	06/07/2025	19/08/2025	6/34

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement					
Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement	<p>Les mesures de prévention des risques professionnels sont appliquées</p> <p>Les règles d'hygiène liées au service du linge sont appliquées</p> <p>Les consignes de réception et de rangement du linge sont respectées</p> <p>Le rangement du linge du résident respecte ses souhaits</p> <p>Le protocole de réfection du lit inoccupé est appliqué dans le respect des habitudes du résident</p> <p>Le protocole en cas d'infection ou d'épidémie est appliqué</p> <p>Le support de traçabilité est renseigné.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées</p> <p>Les consignes de l'équipe soignante et les prescriptions alimentaires sont respectées</p> <p>La relation avec le résident est établie et le service est annoncé</p> <p>Le plateau ou l'assiette est préparé conformément aux goûts du résident</p> <p>Les éléments du repas sont disposés pour permettre au résident de prendre son repas par lui-même</p> <p>Les observations relatives aux résidents sont transmises à l'équipe soignante</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé					
Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale en respectant les consignes de l'équipe soignante	<p>Les mesures de prévention des risques sont appliquées</p> <p>Les consignes de l'équipe soignante sont respectées</p> <p>L'accompagnement à l'habillage du résident respecte ses souhaits</p> <p>Les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident sont favorisés</p> <p>Le rythme du résident est respecté</p> <p>Le résident est encouragé à maintenir une vie sociale</p> <p>Les observations recueillies sont transmises à l'équipe soignante</p>	<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	02	06/07/2025	19/08/2025	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 à prendre son repas et à boire en autonomie dans le respect des consignes de l'équipe soignante	Les mesures de prévention des risques sont appliquées Les règles d'hygiène sont respectées Les consignes de l'équipe soignante sont respectées Les goûts et les habitudes du résident sont respectés Le résident est encouragé à prendre son repas par lui-même et à son rythme Les observations recueillies sont transmises à l'équipe soignante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant : Sans objet					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	8/34

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

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

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

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	9/34

4.2. Protocole d'intervention du jury :

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

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

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

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

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

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

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	10/34



MINISTÈRE
DU TRAVAIL, DE LA SANTÉ,
DES SOLIDARITÉS
ET DES FAMILLES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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	02	06/07/2025	19/08/2025	11/34

CCP

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

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

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

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

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	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 45 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

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

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

Protocole d'intervention du jury :

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

Conditions particulières de composition du jury :

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

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

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	14/34

CCP

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

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

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

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante	00 h 30 min	<p>Le candidat tire au sort un numéro correspondant à un scénario, des consignes et un protocole à appliquer.</p> <p>Durant 30 minutes</p> <ul style="list-style-type: none">- le candidat refait le lit inoccupé.- Il sollicite le résident à participer au rangement de son linge.- Il prépare le plateau de petit-déjeuner et le pose sur la table de manière adaptée au résident.- Il renseigne le support de traçabilité.- Le jury questionne le candidat à partir de sa prestation. <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>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	15/34

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

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

Une personne tient le rôle du résident ou de la résidente et suit les consignes d'un scénario.

Le jury questionne le candidat à partir d'un guide de questionnement.

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

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

Protocole d'intervention du jury :

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

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

Conditions particulières de composition du jury :

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

Un membre de jury doit avoir une expérience comme agent de service ou responsable hôtelier.

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

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	16/34

CCP

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

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

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

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

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	17/34

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
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 20 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

Une personne tient le rôle du résident ou de la résidente et suit les consignes d'un scénario.

Le jury questionne le candidat à partir d'un guide de questionnement.

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

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

Protocole d'intervention du jury :

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

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

Conditions particulières de composition du jury :

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

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	18/34

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	02	06/07/2025	19/08/2025	19/34

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	21/34

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 (de préimprégnation) équipé de 2 grands seaux, de 4 petits seaux, d'un support de sac poubelle, d'un support de filet à linge et de 3 fixations de manches	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage 4 petits seaux de couleurs différentes si possible
	2	Filets de lavage rouge et bleu pour chariot de bionettoyage	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Le filet bleu pour le support de filet à linge et le filet rouge pour le grand seau rouge
	1	Balai trapèze sachet de gazes pré-imprégnées	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Balai support velcro, Franges de lavage microfibre de préimprégnation pour balai velcro	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pompe de dosage de 10 ml pour bidon	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pichet doseur 1 litre avec graduations Verre doseur de 50 ml	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Verre doseur si possible gradué tous les 1 ou 2 ml

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	22/34

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	23/34

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	24/34

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	25/34

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	26/34

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	27/34

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

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

Agent de service médico-social Arrêté du 10/07/2020		Agent de service médico-social Arrêté du 24/06/2025	
CCP	Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents	CCP	Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents
CCP	Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement	CCP	Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement
CCP	Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé	CCP	Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	29/34

ANNEXE 3

GLOSSAIRE DU REFERENTIEL D'EVALUATION (RE)

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.

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).

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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	31/34

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).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	RE	TP-01405	02	06/07/2025	19/08/2025	32/34

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."

Afpa 