

REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent de service médico-social

Niveau 3

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

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

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Agent de service médico-social

Sigle du titre professionnel : ASMS

Niveau : 3 (Cadre national des certifications 2019)

Code(s) NSF : 343t - Nettoyage de locaux, décontamination des locaux hospitaliers et industriels, assainissement urbain, 330 - Spécialités plurivalentes des services aux personnes (niv100), 334t - Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement-

Code(s) ROME : J1301, K1302

Formacode : 43403, 42086, 43429, 42069

Date de l'arrêté : 10/07/2020

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

Date d'effet de l'arrêté : 05/10/2020

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

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

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

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

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

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

- a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

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

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

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

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

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

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

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

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

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

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 50 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

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

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

Les quatre parties de la mise en situation sont indépendantes.

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

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

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

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents					
Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires	Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées Le chariot est préparé avec le matériel et les produits adaptés à la prestation Les techniques de nettoyage sont appliquées en respectant les modes opératoires et les règles de sécurité La prestation est contrôlée visuellement et réajustée si nécessaire Le support de traçabilité est renseigné	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces	Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées Les étapes du protocole de bionettoyage sont respectées Les techniques de nettoyage sont appliquées en respectant les modes opératoires et les règles de sécurité Le mobilier et les objets personnels sont remis à leur place Le support de traçabilité est renseigné	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement					
Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement	Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées Le protocole en cas d'infection ou d'épidémie est appliqué Le lit est refait en respectant les habitudes du résident Le support de traçabilité du linge est renseigné	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer au service des repas des résidents	Le contact avec le résident est établi et le service est annoncé Les règles d'hygiène sont respectées Le plateau est préparé conformément aux consignes et aux souhaits du résident Les éléments du repas sont préparés et disposés pour permettre au résident de prendre son repas en autonomie Le support de traçabilité est renseigné	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

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

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

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 50 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

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

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

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

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

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

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

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

Sans objet

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

REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Agent de service médico-social

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

CCP

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

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces	00 h 55 min	<p>L'épreuve se compose de deux parties indépendantes. Le candidat tire au sort un sujet avant chaque partie. A l'issue de chaque partie, le jury interroge le candidat à partir de questions fournies.</p> <p>Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.</p> <p>Partie « nettoyage d'un sanitaire » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant 20 minutes, le candidat prépare le chariot de ménage, nettoie un bloc sanitaire, nettoie et range le matériel et le chariot. - durant 5 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation. <p>Partie « bionettoyage d'une chambre » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant 25 minutes, le candidat prépare le chariot de bionettoyage et applique un protocole de bionettoyage de la chambre d'un résident. Il applique les précautions standards. Il nettoie et range le matériel et le chariot. - durant 5 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 55 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

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

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

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

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 55 min

Protocole d'intervention du jury :

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

Conditions particulières de composition du jury :

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

- un membre de jury doit avoir une expérience en bionettoyage des locaux.

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

Sans objet

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

CCP

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

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement Contribuer au service des repas des résidents	00 h 30 min	<p>L'épreuve se compose de deux parties indépendantes. Le candidat tire au sort un sujet avant chaque partie. A l'issue des deux parties, le jury interroge le candidat à partir de questions fournies. Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.</p> <p>Partie « réfection d'un lit » - Durant 10 minutes, le candidat refait le lit d'un résident en appliquant les précautions standards et les précautions complémentaires.</p> <p>Partie « service d'un plateau » - Durant 10 min, le candidat prépare le plateau de collation et le pose sur la table de manière adaptée au résident. - Durant 10 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 30 min	

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

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

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

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

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

Protocole d'intervention du jury :

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

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

Conditions particulières de composition du jury :

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

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

Sans objet

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

CCP

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

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Accompagner le résident dans ses déplacements Accompagner le résident à prendre son repas et à boire	00 h 25 min	<p>Le candidat tire au sort un sujet.</p> <p>Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat respecte les règles d'hygiène et les mesures de prévention des risques professionnels.</p> <p>Durant 15 minutes, le candidat accompagne le résident à se déplacer, à s'installer à table et à prendre sa collation en autonomie.</p> <p>Durant 10 minutes, le jury invite le candidat à répondre à des questions au sujet de sa prestation.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 25 min	

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

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

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

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

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

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 25 min

Protocole d'intervention du jury :

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

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

Conditions particulières de composition du jury :

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

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

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

Sans objet

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

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Agent de service médico-social

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>Une zone de stockage des produits, du matériel et des chariots et de préparation des chariots</p> <p>Une zone de dosage et de préparation des produits de nettoyage.</p> <p>Point d'eau pour remplissage de seaux + point d'évacuation eaux usées.</p> <p>Un bloc sanitaire raccordé aux réseaux d'eau.</p> <p>Une chambre d'établissement aménagée pour une personne en perte d'autonomie</p>	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>Il n'est pas nécessaire d'avoir un bloc sanitaire ou une salle d'eau attenante à la chambre En l'absence de point d'eau à proximité de la chambre prévoir un moyen de laver les mains du résident.</p>
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

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

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve	Observations
Outils / Outillages	1	Sabre à mémoire de forme avec housse et manche télescopique	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Chariot de bionettoyage équipé de 2 grands seaux, de 4 petits seaux, d'un support de sac poubelle et d'un support de filet à linge	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	2	Filets de lavage rouge et bleu pour chariot de bionettoyage	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Chariot de ménage équipé de 2 grands seaux, d'une presse, de plusieurs petits seaux, d'un support de sac poubelle	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Balai trapèze, sachet de gazes pré-imprégnées	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Balai de lavage à plat, franges pour balai de lavage à plat	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Balai support velcro, franges de lavage microfibre de pré-imprégnation pour balai velcro	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pompe de dosage de 10 à 50 ml pour bidon	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pichet doseur avec graduation	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Pelle + balayette	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage
	1	Sachet de 5 lavettes microfibres de couleur verte Sachet de 5 lavettes microfibres de couleur jaune Sachet de 5 lavettes microfibres de couleur rouge Sachet de 5 lavettes microfibres de couleur bleue	1	Pour le nettoyage et le bionettoyage Pour le service hôtelier
	1	Chariot de service des repas avec : - 1 plateau de service, - 4 assiettes, 4 couverts, 4 verres, 4 tasses, 4 sous-tasses, 4 bols, - 1 set de couverts ergonomiques à gros manches, 1 rebord d'assiette incurvé, 1 verre canard, des pailles, 1 sucrier, 1 thermos à eau.	1	Pour le service hôtelier Pour l'accompagnement aux gestes de la vie quotidienne

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

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

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

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

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

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Sans objet

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

Annexe 3

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

Mise en situation professionnelle

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

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

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

Entretien technique

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

Questionnaire professionnel

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

Questionnement à partir de production(s)

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

Entretien final

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

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

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

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

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

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

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

