

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

Titre professionnel

Agent de service médico-social
Niveau 3

Arrêté du : 10/07/2020

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	1/10

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Présentation du dossier

La présente fiche contient un ensemble de situations d'évaluation-types destinées à guider la conception d'évaluations passées en cours de formation en référence aux critères issus des référentiels du titre professionnel, pour les sessions d'examen « Titre », « CCP » et « CCS » telles que prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi. L'ensemble de ces situations d'évaluation-types couvre la totalité des compétences du titre.

Le **Guide de mise en œuvre** des Evaluations passées en cours de formation est à télécharger sur le site du ministère de l'emploi : <http://travail-emploi.gouv.fr/> (rubrique *Documents techniques*).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	2/10

Sommaire

Activité-type 1 : Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents p. 5

- ▶ Situation 1 : Nettoyer un bureau et un local sanitaire p. 5
- ▶ Situation 2 : Réaliser le bionettoyage d'une chambre..... p. 6

Activité-type 2 : Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement p. 7

- ▶ Situation 1 : Refaire le lit d'un résident p. 7
- ▶ Situation 2 : Servir le repas d'un résident p. 8

Activité-type 3 : Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé p. 9

- ▶ Situation 1 : Accompagner le résident à s'installer à table et à prendre son repas p. 9

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	3/10

Activité-type 1 Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents

► Situation 1 Nettoyer un bureau et un local sanitaire

Compétences à évaluer

Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires

Description de la situation d'évaluation-type

A partir d'une fiche de poste des tâches à réaliser, le stagiaire équipe le chariot avec le matériel et les produits nécessaires. Il réalise le nettoyage courant d'un bureau. Il réalise le nettoyage, détartrage et désinfection d'un local sanitaire.

Le stagiaire renseigne une feuille de traçabilité.

Le stagiaire dispose de 30 minutes pour la mise en situation.

Le stagiaire répond aux questions du formateur lors d'un entretien technique.

Le formateur questionne sur les éléments de savoirs de la compétence non abordés dans la mise en situation et notamment ceux liés à la présence des résidents dans les locaux et au nettoyage mécanisé.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

Entretien technique

Productions attendues du stagiaire

Le chariot est préparé avec le matériel et produits nécessaires.

Le bureau est nettoyé.

Le local sanitaire est nettoyé, détartré et désinfecté.

Le chariot est nettoyé et rangé.

La feuille de traçabilité est renseignée.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	5/10

Activité-type 1 Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents

► Situation 2 Réaliser le bionettoyage d'une chambre

Compétences à évaluer

Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces

Description de la situation d'évaluation-type

A partir d'un protocole, le stagiaire équipe le chariot de bionettoyage avec le matériel et produits nécessaires. Il réalise le bionettoyage d'une chambre en appliquant les précautions standards. Le stagiaire dispose de 25 minutes pour la mise en situation professionnelle.

Le stagiaire répond aux questions du formateur lors d'un entretien technique.

Le formateur pose des questions notamment :

- Comment auriez-vous fait si le résident avait été présent dans la chambre ?
- Citez les mesures de préventions que vous mettez en œuvre pour limiter les risques de TMS.
- Comment contrôlez-vous la qualité de votre prestation et assurez-vous la traçabilité et la transmission des anomalies repérées ?
- Décrivez les étapes du bionettoyage d'une salle de bain en appliquant les précautions standards.
- Citez les mesures de préventions à mettre en œuvre pour limiter le risque d'apparition d'une infection à légionellose.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

Entretien technique

Productions attendues du stagiaire

Le chariot de bionettoyage est préparé avec les matériels et produits nécessaires.

Le bionettoyage de la chambre est réalisé.

Le chariot est nettoyé et rangé.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	6/10

Activité-type 2 Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement

► Situation 1 Refaire le lit d'un résident

Compétences à évaluer

Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement

Description de la situation d'évaluation-type

A partir d'un protocole de réfection de lit en précautions complémentaires « contact », le stagiaire vérifie et dispose les chariots de linge devant la porte ; il réalise la réfection et le changement de draps d'un lit inoccupé.

Le stagiaire veille à ce qu'aucun objet (appareil auditif ou dentaire, bijoux...) ne reste dans les draps.

Un autre stagiaire tient le rôle du résident assis dans un fauteuil (*dépendance GIR 4*).

Le stagiaire renseigne la fiche de traçabilité.

Le stagiaire dispose de 15 minutes pour la mise en situation professionnelle.

Le stagiaire répond aux questions du formateur lors d'un entretien technique.

Le formateur pose des questions notamment :

- Quels sont les points de vigilance pour éviter des retours qualité défavorables lors du service du linge du résident ?
- Comment prévenir les risques de TMS lors du service du linge de l'établissement ?
- Quels sont les points clés des protocoles en précautions complémentaires « air » et « gouttelettes » ?
- Décrivez les principes de base du circuit du linge dans un établissement.
- Comment contrôlez-vous la qualité de votre prestation et assurez-vous la traçabilité et la transmission des anomalies repérées ?

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

Entretien technique

Productions attendues du stagiaire

Vérification et positionnement des chariots de linge propre et de linge sale.

Réfection d'un lit médicalisé inoccupé.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées.

Le contact avec le résident est établi et le service est annoncé.

Le protocole en cas d'infection ou d'épidémie est appliqué.

Le linge du résident est rangé en respectant ses habitudes.

Le linge de l'établissement est vérifié et rangé dans les lieux de stockage en prévenant les risques de TMS.

Le lit est refait en respectant les habitudes du résident.

Le support de traçabilité du linge est renseigné.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	7/10

Activité-type 2 Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement

► Situation 2 Servir le repas d'un résident

Compétences à évaluer

Contribuer au service des repas des résidents

Description de la situation d'évaluation-type

A partir du menu d'une collation et de consignes alimentaires pour un résident, le stagiaire dresse un plateau de collation et le dépose sur la table de manière adaptée à la dépendance du résident.

Un autre stagiaire tient le rôle du résident assis à table (*dépendance GIR 4*).

Le stagiaire dispose de 10 minutes pour la mise en situation professionnelle.

Le stagiaire répond aux questions du formateur lors d'un entretien technique.

Le formateur pose des questions notamment :

- Comment tenez-vous compte des souhaits du résident lors du service du repas ?
- Décrivez les étapes du service de fin de repas en salle à manger.
- Décrivez le dressage d'une table de fête pour l'anniversaire d'un résident avec sa famille.
- Comment contribuez-vous à donner envie au résident de prendre son repas ?
- Citez des exemples qui favorisent le respect des standards de qualité de l'établissement.
- Citez des exemples d'anomalies à transmettre au responsable hôtelier.
- Citez des exemples de situations inhabituelles à transmettre au personnel soignant.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

Entretien technique

Productions attendues du stagiaire

Le plateau de collation est dressé.

Le plateau de collation est déposé sur la table.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	8/10

Activité-type 3 Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé

► Situation 1 Accompagner le résident à s'installer à table et à prendre son repas

Compétences à évaluer

Accompagner le résident dans ses déplacements

Accompagner le résident à prendre son repas et à boire

Description de la situation d'évaluation-type

A partir des habitudes de vie du plan d'accompagnement personnalisé et des consignes, le stagiaire accompagne le résident à compléter sa tenue (gilet, chaussures...), à se laver les mains et à se déplacer pour s'installer à table.

Il accompagne le résident à prendre son repas en autonomie.

Le stagiaire dispose de 15 minutes pour la mise en situation professionnelle.

Un autre stagiaire tient le rôle du résident (*dépendance GIR 4*).

Le stagiaire répond aux questions du formateur lors d'un entretien technique.

Le formateur pose des questions notamment :

- Le travail en équipe pluriprofessionnelle et l'importance des transmissions d'informations.
- Le rôle du plan d'accompagnement personnalisé.
- Citez les mesures de préventions que vous mettez en œuvre pour limiter les risques de TMS.
- Décrivez le principe de la méthode ALM (Accompagnement à la marche, INRS).
- Comment prévenir les risques lors d'un déplacement d'un résident avec un fauteuil roulant ?
- Comment veillez-vous à prévenir les fausses routes ?
- Comment pouvez-vous stimuler un résident qui n'a pas d'appétit à prendre son repas ?
- Citez des exemples d'observations liées à un état inhabituel du résident que vous devez transmettre au personnel soignant.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

Entretien technique

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire accompagne le résident à compléter sa tenue.

Le stagiaire accompagne le résident à se laver les mains.

Le stagiaire accompagne le résident à se déplacer pour s'installer à table.

Le stagiaire accompagne le résident à prendre son repas et à boire.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	9/10

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les mesures de prévention des risques professionnels sont respectées.
La communication de l'agent avec le résident permet de recueillir son adhésion.
L'accompagnement à l'habillage du résident respecte ses habitudes et son autonomie.
La capacité du résident à se mettre debout et à se déplacer est évaluée avant chaque déplacement.
Les mouvements constitutifs du déplacement naturel du résident sont favorisés.
Le lavage des mains du résident est réalisé.
Les consignes de l'équipe soignante sont respectées.
L'accompagnement à la prise des repas et des boissons du résident favorise son autonomie.
Les observations liées à un état inhabituel du résident sont transmises au personnel soignant.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
ASMS	Situations d'évaluation-types	TP-01405	01	30/07/2020	31/05/2021	10/10