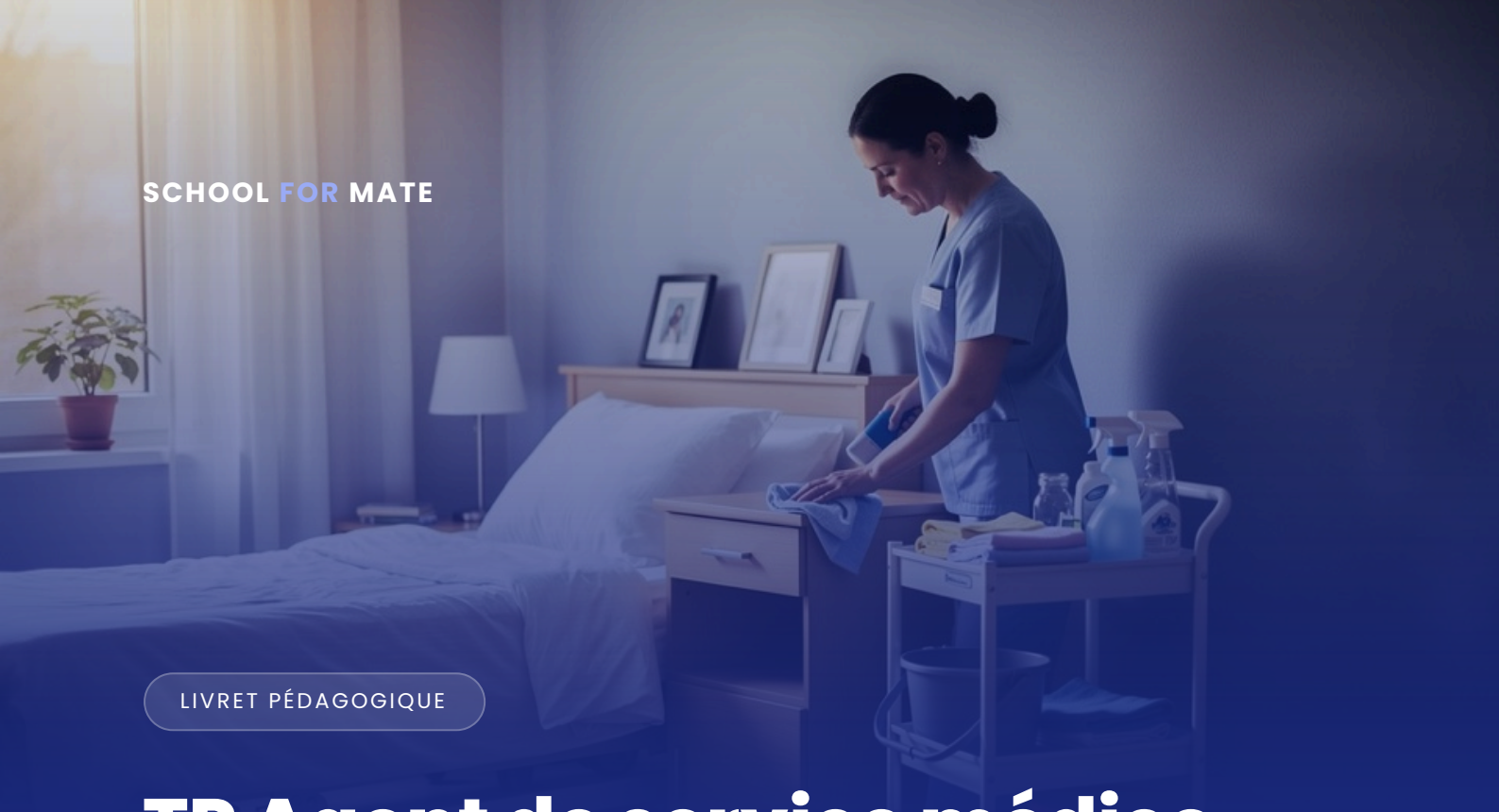


SCHOOL FOR MATE

LIVRET PÉDAGOGIQUE

TP Agent de service médico-social

RNCP41365 · Titre professionnel · Niveau 3

Ce parcours prépare au titre professionnel Agent de service médico-social (RNCP41365, niveau 3) à travers 440 heures de contenus structurés selon les trois blocs de compétences du référentiel. Les apprenants suivent une agente nouvellement recrutée en EHPAD, de sa prise de poste jusqu'à la maîtrise complète du bionettoyage, des prestations hôtelières et de l'accompagnement du résident au quotidien.

VOLUME HORAIRE	COURS	BLOCS
440 h	20	3

01 · PRÉSENTATION

La formation en bref

Intitulé	TP Agent de service médico-social
Code	RNCP41365
Type	Titre professionnel
Niveau	Niveau 3
Certificateur	MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION
Durée	440 h, 20 cours
Modalité	Formation à distance (e-learning), tutorat assuré par l'organisme de formation
Formats	SCORM 1.2 / 2004, xAPI, sources éditables
Mise à jour	Novembre 2026
Fin d'enregistrement de la certification	04/10/2030

Le métier et les compétences visées

L'agent de service médico-social exerce principalement en EHPAD, EHPA, petites unités de vie, résidences autonomie, ainsi que dans les établissements accueillant des personnes en situation de handicap. Il réalise le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents. Il contribue au service du linge et des repas selon les standards de qualité de l'établissement. En lien avec l'équipe soignante, il accompagne le résident dans ses déplacements, sa vie sociale et la prise de ses repas, dans le respect de son projet personnalisé. Il agit avec bienveillance et discrétion professionnelle, applique les règles d'hygiène et de prévention, assure la traçabilité de ses interventions et participe à la transition écologique de la structure.

Public visé

- Demandeurs d'emploi souhaitant s'orienter vers les métiers du service en établissement médico-social
- Salariés en poste d'agent de service ou d'agent hôtelier souhaitant faire reconnaître et certifier leurs compétences
- Personnes en reconversion professionnelle attirées par le travail auprès des personnes âgées
- Salariés d'entreprises de propreté intervenant en structures médico-sociales
- Alternants et apprentis accueillis en EHPAD ou en établissement d'hébergement

Prérequis

- Le référentiel ne fixe pas de prérequis réglementaire ; une maîtrise du français oral et écrit permettant de lire une consigne, un protocole et de renseigner un support de traçabilité est recommandée
- Aptitude à exercer en station debout prolongée, avec un rythme soutenu et des horaires pouvant être décalés, coupés ou de week-end
- Intérêt pour la relation avec les personnes âgées ou en situation de handicap et pour le travail en équipe
- Accès à un ordinateur, une tablette ou un smartphone connecté pour suivre les contenus en ligne

Objectifs pédagogiques

À l'issue du parcours, l'apprenant est capable de :

- Nettoyer les locaux et les sanitaires communs en respectant les modes opératoires et en s'adaptant à la présence des résidents
- Appliquer un protocole de bionettoyage d'une chambre et des surfaces, de la préparation du chariot jusqu'au rangement du matériel
- Contribuer au service du linge de l'établissement et du linge personnel du résident en respectant le circuit et les règles d'hygiène
- Servir les repas et les boissons en respectant les consignes de l'équipe soignante, les régimes et les textures prescrites
- Accompagner le résident dans ses déplacements et l'encourager à maintenir des relations sociales et à participer aux animations
- Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie, à son rythme et selon ses capacités
- Communiquer avec bienveillance en tenant compte de l'état physique, psychique et cognitif du résident et en recherchant son accord
- Assurer la traçabilité de ses interventions et transmettre ses observations à l'équipe soignante, y compris via une application numérique
- Appliquer les règles d'hygiène, les mesures de prévention des risques professionnels, le tri des déchets et les écogestes

02 · FIL ROUGE PÉDAGOGIQUE

Résidence Les Jardins de Valmont

IM

Inès Moreau

Agente de service médico-social nouvellement recrutée

EHPAD associatif de 84 lits avec une unité de vie protégée de 14 places

Inès Moreau, 34 ans, a travaillé plusieurs années en restauration avant de rejoindre la Résidence Les Jardins de Valmont, un EHPAD associatif implanté en périphérie d'une ville moyenne. Elle intègre l'équipe hôtelière placée sous la responsabilité de Karim Belaïd, responsable hôtelier, et travaille au quotidien avec Sophie Lanvin, infirmière coordinatrice, et l'équipe d'aides-soignants. L'établissement accueille 84 résidents aux profils variés : Mme Lucienne Ferrand, ancienne institutrice très attachée à ses habitudes, M. Robert Garnier, qui se déplace avec un déambulateur, ou encore Mme Yvette Roussel, accompagnée en unité de vie protégée. La résidence prépare son évaluation externe et vient de lancer un plan de transition écologique. Inès doit apprendre à concilier rigueur des protocoles, respect du rythme des résidents et coopération avec l'équipe soignante.

Chaque cours se termine par une mise en situation dans cette entreprise : l'apprenant accompagne Inès dans des situations professionnelles réalistes, de plus en plus complexes, jusqu'à la préparation des épreuves.

La progression

1. Bloc 1 : Inès découvre l'établissement, s'approprie les protocoles d'hygiène et de bionettoyage, prépare son chariot et apprend à intervenir dans les chambres et les sanitaires sans perturber la vie des résidents.
2. Bloc 2 : Inès rejoint la rotation du service hôtelier, gère le circuit du linge, refait les lits, sert les repas en salle à manger et prépare des plateaux adaptés aux consignes de l'équipe soignante.
3. Bloc 3 : Inès prend part à l'accompagnement quotidien des résidents, les aide à se déplacer, les encourage à participer aux animations, soutient leur autonomie lors des repas et transmet ses observations à l'équipe soignante.

03 · ARCHITECTURE

Organisation du parcours

Le parcours est construit sur les blocs de compétences du référentiel officiel : chaque bloc regroupe les cours qui préparent à son évaluation.

N°	Bloc et cours	Durée
RNCP41365BC01 · Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents		**154 h**
1	Intervenir en établissement médico-social : environnement, résidents et posture professionnelle	22 h
2	Hygiène et prévention du risque infectieux en établissement	22 h
3	Produits, matériels et préparation du chariot de bionettoyage	22 h
4	Nettoyer les locaux et les sanitaires communs selon les modes opératoires	22 h
5	Appliquer les protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces	22 h
6	Bionettoyage en situations spécifiques et traçabilité des interventions	22 h
7	Prévenir les risques professionnels, trier les déchets et appliquer les écogestes	22 h
RNCP41365BC02 · Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement		**132 h**
8	Les standards de qualité du service hôtelier en établissement médico-social	22 h
9	Le circuit du linge de l'établissement	22 h
10	Linge personnel du résident et réfection des lits	22 h
11	Alimentation de la personne âgée et hygiène alimentaire	22 h
12	Servir les repas et les boissons selon les consignes de l'équipe soignante	22 h
13	Tri des déchets du repas, traçabilité et préparation à l'épreuve du bloc 2	22 h
RNCP41365BC03 · Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé		**154 h**
14	Connaître la personne âgée et son projet personnalisé	22 h
15	Communiquer avec bienveillance et rechercher l'accord du résident	22 h
16	Accompagner le résident dans ses déplacements	22 h
17	Favoriser la vie sociale et la participation aux animations	22 h
18	Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie	22 h
19	Observer, transmettre et travailler en équipe pluriprofessionnelle	22 h
20	Situations intégratives et préparation à l'épreuve du bloc 3	22 h
Total du parcours		**440 h**

Répartition des modalités pédagogiques

Chaque sous-chapitre s'ouvre sur une vidéo de 3 à 5 minutes. La vidéo représente 30 % du volume horaire, complétée par du cours texte enrichi, des infographies, des études de cas, des mises en situation et des QCM.



- Vidéos : 132 h
- Cours texte et infographies : 138 h 30
- Études de cas et mises en situation : 108 h
- QCM et évaluations : 61 h 30

04 · PROGRAMME DÉTAILLÉ

Contenu des cours

RNCP41365BC01 · 154 h

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

Cours 1 · Intervenir en établissement médico-social : environnement, résidents et posture professionnelle

22 h

OBJECTIFS

- Situer son rôle d'agent de service médico-social au sein de l'équipe pluriprofessionnelle
- Adopter une posture discrète et bienveillante lors des interventions dans les espaces de vie des résidents

ÉVALUATION FORMATIVE

QCM de positionnement et étude de cas courte sur la posture professionnelle

CONTENUS

- Les structures d'hébergement : EHPAD, EHPA, PUV, résidences autonomie, établissements pour personnes en situation de handicap
- La fiche de poste, la hiérarchie et les liens avec le responsable hôtelier et le responsable soignant
- Les droits du résident, la charte de la personne accueillie et la notion de domicile
- La discrétion professionnelle et le secret partagé
- Bientraitance et prévention de la maltraitance au quotidien
- Organiser ses interventions en tenant compte du rythme et de la présence des résidents

Fil rouge · Pour son premier jour, Inès suit Karim Belaïd dans la visite de la résidence ; elle doit repérer les espaces privés et collectifs et proposer une façon d'entrer dans la chambre de Mme Ferrand qui respecte son intimité.

Cours 2 · Hygiène et prévention du risque infectieux en établissement

22 h

OBJECTIFS

- Expliquer les modes de transmission des micro-organismes et les infections associées aux soins
- Appliquer les précautions standard : hygiène des mains, tenue professionnelle, équipements de protection individuelle

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz photo sur les équipements de protection et autoévaluation de la technique de friction hydroalcoolique

CONTENUS

- Notions de microbiologie : bactéries, virus, champignons et modes de transmission
- Le risque infectieux chez la personne âgée fragilisée
- Hygiène des mains : lavage simple et friction hydroalcoolique
- Tenue professionnelle et équipements de protection individuelle
- Précautions standard et précautions complémentaires (contact, gouttelettes, air)
- Le rôle de l'équipe d'hygiène et les consignes de l'établissement
- Accidents d'exposition au sang et conduite à tenir

Fil rouge · Une épidémie saisonnière touche deux résidents de l'étage ; Sophie Lanvin demande à Inès d'identifier les équipements à porter avant d'entrer dans leurs chambres et l'ordre d'habillage et de déshabillage.

Cours 3 · Produits, matériels et préparation du chariot de bionettoyage

22 h

OBJECTIFS

- Choisir et doser les produits d'entretien en fonction des surfaces et des fiches techniques
- Préparer et organiser un chariot de bionettoyage selon le principe de la marche en avant

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercices de calcul de dilution et schéma commenté du chariot à compléter

CONTENUS

- Les familles de produits : détergents, désinfectants, détergents-désinfectants, détartrants
- Lire une étiquette, une fiche technique et une fiche de données de sécurité
- Dilution, dosage et durée d'action des produits
- Le matériel : chiffonnettes, franges, balais, méthode des seaux et préimprégnation
- Préparer le chariot : zones propres et sales, codes couleur, rangement
- Utiliser le matériel selon son mode d'emploi pour favoriser sa durabilité
- Choisir des produits et méthodes à moindre impact environnemental

Fil rouge · Karim Belaïd confie à Inès la préparation du chariot du matin pour l'aile Est ; elle doit calculer la dilution d'un détergent-désinfectant et organiser son chariot selon le code couleur de la résidence.

Cours 4 · Nettoyer les locaux et les sanitaires communs selon les modes opératoires

22 h

OBJECTIFS

- Appliquer les modes opératoires de nettoyage des circulations, salons et sanitaires communs
- Adapter l'organisation du nettoyage à la présence et aux déplacements des résidents

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas avec ordonnancement des étapes d'un mode opératoire

CONTENUS

- Lire et suivre un mode opératoire et un planning de nettoyage
- Techniques de dépoussiérage humide et de lavage des sols
- Nettoyage des sanitaires communs : ordre des opérations du plus propre au plus sale
- Entretien des espaces collectifs : salons, ascenseurs, mains courantes, points de contact
- Signalisation des sols mouillés et prévention des chutes des résidents
- Gestion des imprévus : souillures accidentelles, présence d'un résident ou d'un visiteur

Fil rouge · Alors qu'Inès nettoie les sanitaires communs du rez-de-chaussée, M. Garnier souhaite les utiliser ; elle doit réorganiser son intervention en sécurisant la zone et en respectant le besoin du résident.

Cours 5 · Appliquer les protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces

22 h

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre un protocole de bionettoyage complet d'une chambre et de sa salle d'eau
- Respecter les objets personnels et les habitudes du résident pendant l'intervention

ÉVALUATION FORMATIVE

Mise en situation vidéo commentée avec grille d'observation et QCM sur la chronologie du protocole

CONTENUS

- Principes du bionettoyage : nettoyage, rinçage, désinfection
- Lecture d'un protocole de bionettoyage de chambre
- Chronologie : aération, évacuation des déchets, surfaces hautes, mobilier, salle d'eau, sol
- Entretien des surfaces et équipements spécifiques : lit médicalisé, adaptables, barres d'appui
- Manipulation respectueuse des effets personnels du résident
- Recherche de l'accord du résident et adaptation au moment de l'intervention
- Contrôle visuel du résultat et autocontrôle

Fil rouge · Mme Ferrand est présente dans sa chambre au moment du bionettoyage et tient à ce que ses photos ne soient pas déplacées ; Inès doit appliquer le protocole complet tout en tenant compte de sa demande.

Cours 6 · Bionettoyage en situations spécifiques et traçabilité des interventions

22 h

OBJECTIFS

- Adapter le protocole de bionettoyage aux situations particulières : précautions complémentaires, départ ou décès d'un résident
- Renseigner les supports de traçabilité et rendre compte des anomalies

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercice de renseignement d'un support de traçabilité à partir d'un scénario

CONTENUS

- Bionettoyage en chambre soumise à des précautions complémentaires
- Bionettoyage de sortie : départ, transfert ou décès d'un résident
- Entretien en unité de vie protégée et auprès de résidents désorientés
- Les supports de traçabilité : fiches papier et application numérique
- Signaler un dysfonctionnement matériel ou une anomalie dans la chambre
- Les contrôles de qualité du bionettoyage et la démarche d'amélioration

Fil rouge · Une chambre se libère après le départ d'un résident vers un autre établissement ; Inès réalise le bionettoyage de sortie, renseigne la fiche de traçabilité et signale à Karim Belaïd une barre d'appui descellée.

Cours 7 · Prévenir les risques professionnels, trier les déchets et appliquer les écogestes

22 h

OBJECTIFS

- Appliquer les mesures de prévention des risques professionnels lors des opérations de nettoyage
- Trier les déchets et mettre en œuvre les écogestes de l'établissement

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz sur le tri des déchets et simulation chronométrée de l'épreuve du bloc 1 avec grille d'autoévaluation

CONTENUS

- Les risques du métier : chimique, chute, troubles musculosquelettiques, infectieux
- Gestes et postures lors du nettoyage et du déplacement du chariot
- Stockage et manipulation sécurisés des produits
- Les filières de déchets en établissement : ménagers, recyclables, déchets d'activités de soins à risques infectieux
- Écogestes : consommation d'eau, d'énergie et de produits, réduction des déchets
- Préparation à la mise en situation professionnelle du bloc 1 : déroulé, attendus et entraînement à commenter son intervention

Fil rouge · Dans le cadre du plan de transition écologique de la résidence, Karim Belaïd demande à Inès de proposer trois écogestes applicables à son poste et de vérifier le tri des déchets dans son secteur.

RNCP41365BC02 · 132 h

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

Cours 8 · Les standards de qualité du service hôtelier en établissement médico-social

22 h

OBJECTIFS

- Identifier les standards de qualité hôtelière et leur lien avec le bien-être du résident
- Adopter une attitude de service bienveillante envers les résidents et les visiteurs

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas sur la gestion d'une remarque de famille

CONTENUS

- La prestation hôtelière : hébergement, linge, restauration
- Standards de qualité, cahier des charges et démarche qualité de l'établissement
- Accueil et relation avec les résidents, les familles et les visiteurs
- Respect des goûts, habitudes et choix du résident
- Travailler en équipe avec les agents hôteliers et l'équipe soignante
- Recueillir et transmettre une remarque ou une réclamation

Fil rouge · La fille de Mme Ferrand interpelle Inès au sujet d'un vêtement égaré ; Inès doit l'accueillir avec courtoisie, recueillir l'information et la transmettre selon la procédure de la résidence.

Cours 9 · Le circuit du linge de l'établissement

22 h

OBJECTIFS

- Respecter le circuit du linge propre et du linge sale et la marche en avant
- Appliquer les règles d'hygiène lors de la manipulation et du stockage du linge

ÉVALUATION FORMATIVE

Schéma du circuit du linge à compléter et QCM

CONTENUS

- Les catégories de linge : linge plat, linge de toilette, tenues professionnelles, linge du résident
- Le circuit du linge en interne ou en blanchisserie extérieure
- Principe de la marche en avant et séparation propre et sale
- Tri, conditionnement et évacuation du linge sale, dont le linge contaminé
- Réception, contrôle et stockage du linge propre
- Entretien des chariots et des locaux de linge

Fil rouge · Inès reçoit la livraison de linge plat de la blanchisserie partenaire ; elle doit contrôler les quantités, repérer du linge taché et organiser le stockage dans la lingerie d'étage.

Cours 10 · Linge personnel du résident et réfection des lits

22 h

OBJECTIFS

- Réaliser la réfection d'un lit inoccupé selon le protocole de l'établissement
- Solliciter la participation du résident au rangement de son linge personnel

ÉVALUATION FORMATIVE

Vidéo commentée de réfection de lit avec grille d'observation

CONTENUS

- Identification et marquage du linge personnel
- Collecte, suivi et retour du linge personnel
- Réfection d'un lit inoccupé : technique et gestes de prévention
- Réfection d'un lit en présence ou avec la participation du résident
- Rangement du linge avec le résident : choix, habitudes et maintien de l'autonomie
- Entretien des armoires et respect des effets personnels
- Traçabilité du linge et signalement d'une anomalie

Fil rouge · Inès refait le lit de M. Garnier pendant qu'il est assis dans son fauteuil ; elle l'invite à choisir l'emplacement de ses chemises dans l'armoire pour qu'il les retrouve facilement.

Cours 11 · Alimentation de la personne âgée et hygiène alimentaire

22 h

OBJECTIFS

- Repérer les besoins nutritionnels de la personne âgée et les régimes prescrits
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire lors de la manipulation des denrées

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz sur les textures et les régimes et étude de cas sur les consignes alimentaires

CONTENUS

- Besoins nutritionnels et hydriques de la personne âgée
- Dénutrition et déshydratation : signes d'alerte
- Régimes et textures modifiées : mixé, haché, eau gélifiée
- Allergies, intolérances et préférences alimentaires
- Hygiène alimentaire : principes de la méthode HACCP, températures, chaîne du froid
- Lecture des fiches de consignes alimentaires établies par l'équipe soignante

Fil rouge · Sophie Lanvin informe Inès que Mme Roussel passe en texture mixée ; Inès doit identifier l'information sur la fiche de consignes et vérifier le respect de cette prescription au service suivant.

Cours 12 · Servir les repas et les boissons selon les consignes de l'équipe soignante — 22 h

OBJECTIFS

- Préparer et servir un plateau de petit-déjeuner adapté au résident
- Organiser le service en salle à manger dans le respect des consignes et du rythme des résidents

ÉVALUATION FORMATIVE

Mise en situation guidée de préparation de plateau avec grille d'autoévaluation

CONTENUS

- Mise en place de la salle à manger et dressage des tables
- Préparation du plateau de petit-déjeuner : composition, présentation, consignes
- Poser le plateau de manière adaptée aux capacités du résident
- Service en salle et service en chambre
- Distribution des boissons et collations tout au long de la journée
- Convivialité du repas et respect des goûts du résident
- Débarrassage et remise en état de la salle

Fil rouge · M. Garnier, qui a des difficultés de préhension, prend son petit-déjeuner en chambre ; Inès prépare son plateau selon les consignes et le dispose pour qu'il puisse se servir sans aide.

Cours 13 · Tri des déchets du repas, traçabilité et préparation à l'épreuve du bloc 2 — 22 h

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage lors des repas
- Renseigner les supports de traçabilité des prestations hôtelières

ÉVALUATION FORMATIVE

Simulation chronométrée de l'épreuve du bloc 2 avec questionnement type jury

CONTENUS

- Tri des déchets alimentaires et des emballages
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et suivi des quantités consommées
- Traçabilité du service des repas et du linge
- Transmettre une information sur la consommation d'un résident
- Prévention des risques lors du service : charges, brûlures, chutes
- Préparation à la mise en situation professionnelle du bloc 2 : déroulé et entraînement

Fil rouge · Karim Belaïd lance une semaine de pesée des restes en salle à manger ; Inès participe au tri, renseigne la fiche de suivi et signale que Mme Ferrand laisse son dessert depuis trois jours.

RNCP41365BC03 · 154 h

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

Cours 14 · Connaître la personne âgée et son projet personnalisé

22 h

OBJECTIFS

- Décrire les effets du vieillissement sur l'autonomie physique, psychique et cognitive
- Situer sa contribution dans la mise en œuvre du projet personnalisé du résident

ÉVALUATION FORMATIVE

QCM et étude de cas sur la lecture d'un extrait de projet personnalisé

CONTENUS

- Le vieillissement normal et pathologique
- Autonomie, dépendance et évaluation des capacités
- Les principales pathologies : troubles neurocognitifs, maladie de Parkinson, AVC, troubles sensoriels
- La personne en situation de handicap en établissement
- Le projet personnalisé : élaboration, acteurs et rôle de l'agent
- Histoire de vie, habitudes et choix du résident

Fil rouge · Inès est invitée à la réunion de révision du projet personnalisé de M. Garnier ; elle prépare deux observations sur ses habitudes quotidiennes pour enrichir les échanges.

Cours 15 · Communiquer avec bienveillance et rechercher l'accord du résident

22 h

OBJECTIFS

- Adapter sa communication verbale et non verbale aux capacités du résident
- Rechercher l'accord du résident et respecter un refus

ÉVALUATION FORMATIVE

Analyse de séquences vidéo et quiz sur les techniques de communication

CONTENUS

- Bases de la communication verbale et non verbale
- Communiquer avec un résident présentant des troubles sensoriels ou cognitifs
- Écoute active et reformulation
- Recueillir l'accord du résident à l'accompagnement proposé
- Gérer un refus, une opposition ou une situation d'agitation
- Relation avec les familles et limites de son rôle

Fil rouge · Mme Roussel refuse de sortir de sa chambre et s'agite à l'arrivée d'Inès ; Inès doit adapter son approche, différer sa proposition et en informer l'équipe soignante.

Cours 16 · Accompagner le résident dans ses déplacements

22 h

OBJECTIFS

- Accompagner un résident dans ses déplacements en sécurité et selon les consignes de l'équipe soignante
- Utiliser les aides techniques en favorisant l'autonomie du résident

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas sur la prévention des chutes et grille d'autoévaluation des gestes

CONTENUS

- Lire les consignes de mobilité établies par l'équipe soignante
- Les aides techniques : canne, déambulateur, fauteuil roulant
- Accompagner la marche, le passage assis-debout et l'installation au fauteuil
- Prévention des chutes et sécurisation de l'environnement
- Gestes et postures de l'agent pour préserver sa santé
- Conduite à tenir en cas de chute d'un résident

Fil rouge · Inès accompagne M. Garnier de sa chambre au salon avec son déambulateur ; elle doit le laisser marcher à son rythme, sécuriser le trajet et l'aider à s'installer dans un fauteuil.

Cours 17 · Favoriser la vie sociale et la participation aux animations

22 h

OBJECTIFS

- Encourager le résident à maintenir ou à créer des relations avec les autres résidents
- Inciter le résident à participer aux animations en respectant ses choix

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercice de rédaction de phrases d'encouragement et étude de cas

CONTENUS

- L'isolement social et ses effets chez la personne âgée
- Le programme d'animation et le rôle de l'animateur
- Repérer les centres d'intérêt et les affinités entre résidents
- Inviter sans contraindre : techniques d'encouragement
- Accompagner un résident vers une animation ou un temps collectif
- Valoriser la place du résident dans la vie de l'établissement

Fil rouge · Mme Ferrand reste seule dans sa chambre depuis son arrivée ; en échangeant avec elle, Inès apprend qu'elle aimait la lecture et lui propose de rejoindre l'atelier lecture animé le jeudi.

Cours 18 · Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie

22 h

OBJECTIFS

- Installer le résident pour le repas après l'hygiène des mains, dans une position adaptée
- Accompagner le résident à manger et à boire à son rythme en stimulant son autonomie

ÉVALUATION FORMATIVE

Mise en situation vidéo commentée et QCM sur la prévention des fausses routes

CONTENUS

- Accompagner le résident à se laver les mains avant le repas
- Installation à table : posture, hauteur, accessibilité des aliments et des couverts
- Les aides techniques au repas : couverts adaptés, assiettes à rebord, verres ergonomiques
- Stimuler sans faire à la place : encouragements, guidage verbal et gestuel
- Prévention des fausses routes et conduite à tenir
- Favoriser l'hydratation tout au long de la journée
- Observer la prise alimentaire et hydrique

Fil rouge · Inès accompagne Mme Roussel au petit-déjeuner : elle l'aide à se laver les mains, l'installe devant son plateau et l'encourage à se servir seule en suivant les consignes de Sophie Lanvin.

Cours 19 · Observer, transmettre et travailler en équipe pluriprofessionnelle

22 h

OBJECTIFS

- Recueillir des observations pertinentes sur l'état du résident
- Transmettre ses observations à l'équipe soignante à l'oral et à l'écrit, y compris via une application numérique

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercice de rédaction de transmissions à partir de scénarios

CONTENUS

- Observer sans interpréter : faits, comportements, changements
- Signes d'alerte : douleur, fatigue, changement d'humeur, baisse d'appétit
- Transmissions orales et écrites : règles et vocabulaire professionnel
- Utiliser une application numérique de transmission
- Participer aux réunions d'équipe
- Confidentialité et partage d'informations

Fil rouge · En fin de service, Inès constate que M. Garnier a peu bu et semble plus fatigué que d'habitude ; elle rédige une transmission factuelle sur la tablette de l'étage et en informe l'aide-soignante.

Cours 20 · Situations intégratives et préparation à l'épreuve du bloc 3

22 h

OBJECTIFS

- Enchaîner déplacement, hygiène des mains, installation, repas, échange et transmission dans une même séquence
- Analyser sa pratique et argumenter ses choix face à un jury

ÉVALUATION FORMATIVE

Simulation chronométrée de l'épreuve du bloc 3 avec grille d'évaluation et questionnement type jury

CONTENUS

- Scénarios complets d'accompagnement du lever au petit-déjeuner
- Adapter l'accompagnement à différents profils de résidents
- Respect de l'hygiène et de la prévention des risques sur toute la séquence
- Auto-analyse de sa pratique et identification des axes de progrès
- Déroulé et attendus de la mise en situation professionnelle du bloc 3
- Entraînement au questionnement du jury

Fil rouge · Six mois après son arrivée, Inès accompagne une stagiaire pour un petit-déjeuner avec Mme Ferrand ; elle doit réaliser la séquence complète puis expliquer chacun de ses choix.

05 · CONFORMITÉ AU RÉFÉRENTIEL

Couverture des compétences

Correspondance entre les compétences du référentiel France Compétences et les cours du parcours.

Compétence	Bloc	Cours
Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires	RNCP41365BC01	1, 2, 3, 4, 7
Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces	RNCP41365BC01	1, 2, 3, 5, 6, 7
Contribuer au service du linge du résident et de l'établissement	RNCP41365BC02	8, 9, 10, 13
Servir les repas des résidents dans le respect des consignes de l'équipe soignante	RNCP41365BC02	8, 11, 12, 13
Accompagner le résident dans ses déplacements et dans sa vie sociale	RNCP41365BC03	14, 15, 16, 17, 19, 20
Accompagner le résident à prendre son repas et à boire en autonomie	RNCP41365BC03	14, 15, 18, 19, 20

Évaluations formatives

Chaque cours comporte des évaluations formatives intégrées : QCM de fin de sous-chapitre, études de cas tirées du fil rouge de la Résidence Les Jardins de Valmont, exercices de calcul de dilution, schémas à compléter, rédaction de transmissions et analyses de séquences vidéo. Des grilles d'autoévaluation accompagnent les gestes professionnels (bionettoyage, réfection de lit, préparation de plateau, accompagnement au repas). Le dernier cours de chaque bloc propose une simulation chronométrée de l'épreuve correspondante. Les résultats permettent à l'apprenant de mesurer sa progression et au formateur de l'organisme de formation d'individualiser son accompagnement.

Modalités de certification

Bloc	Modalité d'évaluation
RNCP41365BC01	Mise en situation professionnelle de 45 minutes. Le candidat tire au sort un numéro correspondant aux consignes et au protocole. Il prépare le chariot de bionettoyage, applique un protocole de bionettoyage de la chambre d'un résident, nettoie un local sanitaire, nettoie et range le matériel et le chariot, renseigne le support de traçabilité, puis commente son intervention et répond aux questions du jury, en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
RNCP41365BC02	Mise en situation professionnelle de 30 minutes. Le candidat tire au sort un numéro correspondant à un scénario, des consignes et un protocole. Il refait le lit inoccupé, sollicite le résident à participer au rangement de son linge, prépare le plateau de petit-déjeuner et le pose sur la table de manière adaptée au résident, renseigne le support de traçabilité, puis le jury le questionne à partir de sa prestation, dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
RNCP41365BC03	Mise en situation professionnelle de 20 minutes. Le candidat tire au sort un numéro correspondant à un scénario avec des consignes. Il accompagne le résident à se déplacer, à se laver les mains et à s'installer à table devant le plateau de petit-déjeuner, l'accompagne à le prendre en autonomie, échange avec lui pour l'encourager à être en relation avec les autres résidents et à participer aux animations, transmet ses observations à l'équipe soignante, puis le

	jury le questionne à partir de sa prestation, dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Le parcours suit fidèlement la structure des trois mises en situation professionnelles. Les cours 7, 13 et 20 reproduisent le déroulé de chaque épreuve : tirage d'un scénario, durée chronométrée, enchaînement des tâches attendues, renseignement d'un support de traçabilité et entraînement au questionnement du jury. Les vidéos de démonstration et les grilles d'autoévaluation permettent à l'apprenant de s'approprier les gestes avant de les pratiquer sur plateau technique ou en milieu professionnel, mises en pratique organisées par l'organisme de formation. School For Mate fournit les contenus pédagogiques ; l'organisme de formation reste responsable de l'inscription des candidats, de l'organisation des sessions et de la relation avec le certificateur.

06 · MOYENS ET PERSPECTIVES

Moyens pédagogiques et débouchés

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme e-learning en marque blanche accessible sur ordinateur, tablette et smartphone, avec suivi de progression et traçabilité des connexions
- Vidéos de 3 à 5 minutes pour chaque sous-chapitre, représentant 30 % du volume horaire, dont des démonstrations de gestes professionnels
- Cours texte enrichis, infographies (chariot, circuit du linge, chronologie du bionettoyage) et fiches mémo téléchargeables
- Études de cas et mises en situation fondées sur le fil rouge de la Résidence Les Jardins de Valmont
- QCM, quiz photo, exercices interactifs et simulations chronométrées des trois épreuves de certification
- Modèles de supports professionnels : fiches de traçabilité, modes opératoires, fiches de consignes alimentaires, trames de transmission
- Grilles d'autoévaluation et d'observation exploitables par le formateur de l'organisme de formation lors des mises en pratique sur plateau technique ou en stage

Débouchés et évolutions

- Agent de service hôtelier
- Agent hôtelier
- Agent de service hébergement
- Agent de service hospitalier qualifié
- Agent de service qualifié
- Agent de service logistique

Accessibilité

Contenus sous-titrés en français, contrastes conformes WCAG AA, navigation au clavier sur les écrans interactifs. L'organisme de formation qui diffuse le parcours adapte les modalités d'accompagnement aux personnes en situation de handicap avec son référent handicap.

Livrables fournis à l'organisme de formation

- Package SCORM 1.2 / 2004 et xAPI, compatible avec les principaux LMS
- Sources éditables des cours, scripts vidéo et banques de QCM
- Livret apprenant et grilles d'évaluation
- Licence marque blanche à vie, stagiaires illimités, maintenance 24 mois

School For Mate

On crée vos formations, vous n'avez plus qu'à les diffuser.

contact@schoolformate.com · catalogue-2026-sfm.netlify.app

Référentiel RNCP41365 consulté sur francecompetences.fr (export officiel du 4 novembre 2026). La délivrance de la certification relève exclusivement du certificateur et de l'organisme de formation habilité. Document non contractuel, susceptible d'évoluer avec le référentiel.