

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31931**

Intitulé

Agent de bio-nettoyage en établissements de soin ou d'hébergement

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Institut Limayrac

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Directeur

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

343t Nettoyage de locaux, décontamination des locaux hospitaliers et industriels, assainissement urbain, 330s Spécialités plurivalentes des services aux personnes (production)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Présentation du (des) métier(s)

L'agent(e) de bio-nettoyage en établissement de soin ou d'hébergement effectue les opérations de décontamination, nettoyage et désinfection des parties communes, des chambres des patients, des salles techniques (blocs opératoires, salle de soins, ...) et du matériel qui y figure, dans le strict respect des protocoles établis.

Il (elle) peut également contribuer aux services hôteliers (lingerie, restauration) ainsi qu'à l'accueil et l'accompagnement des patients ou résidents.

L'agent(e) de bio-nettoyage en établissement de soin ou d'hébergement est rigoureux dans l'application des procédures de nettoyage et de désinfection.

Il(elle) respecte scrupuleusement les consignes en matière de règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

Activités visées

L'exercice professionnel s'organise autour de **3 activités principales** :

- le bio-nettoyage (entretien et désinfection) des locaux, du matériel hôtelier et de la chambre du patient ou du résident en conformité avec les protocoles,

- l'activité hôtelière lingère et de restauration,

- l'accueil et l'accompagnement dans le cadre d'une relation professionnelle établie avec les patients/résidents, les familles et les équipes soignantes.

Il contribue ainsi à la prévention du risque infectieux, à la sécurité et au bien-être des personnes hospitalisées ou hébergées.

.s'informer et récupérer le plan de travail de la journée,

.appliquer les règles d'hygiène générale et de tenue professionnelle en vigueur dans l'établissement,

.mettre en œuvre les protocoles de bio-nettoyage définis pour les différentes zones à risques,

.rassembler et vérifier le matériel, les équipements et produits en quantité et qualité requises par le type de bio-nettoyage planifié selon

les zones à risques,

.suivre l'état des stocks,

.établir une commande,

.respecter les protocoles établis : type de bio-nettoyage défini, produits et matériels à utiliser, dilutions des produits,

.mettre en œuvre les différentes techniques de bio-nettoyage,

.utiliser les matériels spécifiques (mono-brosse, auto-laveuse, net-toyant à vapeur),

.exécuter les activités dans le temps imparti,

rendre compte des anomalies constatées.

.utiliser et compléter les supports de traçabilité, papiers ou outil informatique, selon les modalités définies au manuel « Qualité et gestion des risques » établi par l'établissement.

.s'informer du plan de distribution des repas ou consulter le cadre de santé,

.respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de denrées alimentaires selon la démarche HACCP,

.contrôler les quantités livrées,

.procéder à la remise en température (liaison froide) ou au maintien en température (liaison chaude) des plats,

.respecter les consignes de régimes,

.veiller à privilégier la dimension plaisir et convivialité du temps de repas,

.débarrasser les plateaux,

.nettoyer les surfaces, tablettes et/ou salle à manger,

.respecter les procédures établies en matière de traitement du linge plat, des tenues professionnelles et/ou des vêtements des

résidents,

.réaliser les opérations de tri, conditionnement et évacuation du linge sale,

.organiser le contrôle du linge propre à réception,

.procéder au stockage selon les modalités de rangement définies,

.distribuer le linge propre selon la dotation du service destinataire,

.utiliser les techniques de communication et de relation d'aide (écoute active, reformulation),

- .aider à s'approprier les lieux (utilisation des équipements, organisation de l'établissement, ...),
- .utiliser les outils de communication tel le livret d'accueil en support de l'accompagnement réalisé,
- .mettre en œuvre les techniques d'aide aux transferts et déplacements, selon les lieux d'exercice,
- .utiliser les aides techniques (lève-malade, fauteuil, ...), selon les lieux d'exercice,
- .mettre en œuvre les principes d'ergonomie,
- .mettre en œuvre les procédures d'ouverture et fermeture du secteur protégé,
- .limiter son intervention à son propre champ de qualification,
- .recueillir, traiter et transmettre les informations et observations concernant les patients/résidents,
- .mettre en œuvre les principes de la confidentialité et les règles de discrétion professionnelle,
- .orienter les familles vers l'interlocuteur compétent,
- .s'inscrire dans une dynamique d'échanges, d'entraide et de travail d'équipe.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Toutes structures accueillant des personnes dont la santé est fragilisée :

- **Secteur de la santé** : établissements de soins publics ou privés (hôpitaux, cliniques, centre de rééducation, ...)

- **Secteur médico-social** : établissements d'hébergement (Maison de retraite, Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes, Etablissement d'Hébergement pour Personnes en situation de handicap, Crèches, Halte-garderie, pouponnière).

Agent des Services Hospitaliers (ASH),

Agent de Service aux Personnes (ASP),

Agent de propreté en milieu hospitalier,

Personnel polyvalent des services hospitaliers.

Codes des fiches ROME les plus proches :

J1301 : Personnel polyvalent des services hospitaliers

K2204 : Nettoyage de locaux

J1501 : Soins d'hygiène, de confort du patient

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les compétences visées s'articulent autour des trois composantes suivantes :

- Réalisation du nettoyage et de la désinfection des locaux, du matériel et des équipements des chambres de patient en se conformant aux protocoles établis,
- Participation à l'activité hôtelière (restauration, lingerie) de l'établissement,
- Accueil et accompagnement des patients ou résidents

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31931 - Réaliser le bio-nettoyage des locaux et équipements</p>	<p>Descriptif des compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> .s'informer et récupérer le plan de travail de la journée, .appliquer les règles d'hygiène générale et de tenue professionnelle en vigueur dans l'établissement, .mettre en œuvre les protocoles de bio-nettoyage définis pour les différentes zones à risques, .rassembler et vérifier le matériel, les équipements et produits en quantité et qualité requises par le type de bio-nettoyage planifié selon les zones à risques, .suivre l'état des stocks, .établir une commande, .respecter les protocoles établis : type de bio-nettoyage défini, produits et matériels à utiliser, dilutions des produits, .mettre en œuvre les différentes techniques de bio-nettoyage, .utiliser les matériels spécifiques (mono-brosse, auto-laveuse, net-toyant à vapeur), .exécuter les activités dans le temps imparti, rendre compte des anomalies constatées. .utiliser et compléter les supports de traçabilité, papiers ou outil informatique, selon les modalités définies au manuel « Qualité et gestion des risques » établi par l'établissement. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> .évaluation notée du milieu de travail .entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles) .Grilles d'évaluation sur la base du référentiel de compétences.
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31931 - Contribuer à l'activité hôtelière de l'établissement</p>	<p>Descriptif des compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> .s'informer du plan de distribution des repas ou consulter le cadre de santé, .respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de denrées alimentaires selon la démarche HACCP, .contrôler les quantités livrées, .procéder à la remise en température (liaison froide) ou au maintien en température (liaison chaude) des plats, .respecter les consignes de régimes, .veiller à privilégier la dimension plaisir et convivialité du temps de repas, .débarrasser les plateaux, .nettoyer les surfaces, tablettes et/ou salle à manger, .respecter les procédures établies en matière de traitement du linge plat, des tenues professionnelles et/ou des vêtements des résidents, .réaliser les opérations de tri, conditionnement et évacuation du linge sale, .organiser le contrôle du linge propre à réception, .procéder au stockage selon les modalités de rangement définies, .distribuer le linge propre selon la dotation du service destinataire, <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> .évaluation notée du milieu de travail .entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles) .Grilles d'évaluation sur la base du référentiel de compétences.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31931 - Accueillir et accompagner l'utilisateur	<p>Descriptif des compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> .utiliser les techniques de communication et de relation d'aide (écoute active, reformulation), .aider à s'approprier les lieux (utilisation des équipements, organisation de l'établissement, ...), .utiliser les outils de communication tel le livret d'accueil en support de l'accompagnement réalisé, .mettre en œuvre les techniques d'aide aux transferts et déplacements, selon les lieux d'exercice, .utiliser les aides techniques (lève-malade, fauteuil, ...), selon les lieux d'exercice, .mettre en œuvre les principes d'ergonomie, .mettre en œuvre les procédures d'ouverture et fermeture du secteur protégé, .recueillir, traiter et transmettre les informations et observations concernant les patients/résidents, .mettre en œuvre les principes de la confidentialité et les règles de discrétion professionnelle, .orienter les familles vers l'interlocuteur compétent, .s'inscrire dans une dynamique d'échanges, d'entraide et de travail d'équipe. .limiter son intervention à son propre champ de qualification. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> .évaluation notée du milieu de travail .entretien de jury final à partir d'un support écrit (Dossier de Pratiques Professionnelles) .Grilles d'évaluation sur la base du référentiel de compétences.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tuteur + 1 formateur pour l'évaluation en milieu professionnel (membres internes), • 2 professionnels pour l'entretien final (membres extérieurs).
Après un parcours de formation continue	X	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tuteur + 1 formateur pour l'évaluation en milieu professionnel (membres internes), • 2 professionnels pour l'entretien final (membres extérieurs).
En contrat de professionnalisation	X	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tuteur + 1 formateur pour l'évaluation en milieu professionnel (membres internes), • 2 professionnels pour l'entretien final (membres extérieurs).
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tuteur + 1 formateur pour l'évaluation en milieu professionnel (membres internes), • 2 professionnels pour l'entretien final (membres extérieurs).

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

Base légale**Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 17 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 21 décembre 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, avec effet au 18 mars 2014, jusqu'au 21 décembre 2021.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**

accueil@limayrac.fr

[Institut Limayrac](#)

Lieu(x) de certification :

Institut Limayrac : Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon - Haute-Garonne (31) [Toulouse]

Institut Limayrac - 50 rue de Limayrac - BP 45204 31079 Toulouse Cedex 5

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Toulouse

Muret

Historique de la certification :