

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

RNCP31931 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	330s, 343t
Formacode(s)	42093, 42086
Code(s) ROME	J1301, K2204, J1501
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/12/2021

Certificateur(s)

ASSOCIATION INSTITUT LIMAYRAC · SIRET : 77694486000019

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- .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, pro-duits et matériels à utiliser, dilu-tions 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 informa-tique, 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 alimen-taires selon la démarche HACCP,
- .contrôler les quantités livrées,
- .procéder à la remise en tempéra-ture (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 re-pas,
- .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 profession-nelles 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 déplace-ments, 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.

Blocs de compétences

RNCP31931BC01 — Réaliser le bio-nettoyage des locaux et équipements

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences :

- .s'informer et récupérer le plan de travail de la journée,
- .appliquer les règles d'hygiène géné-rale 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, pro-duits et matériels à utiliser, dilu-tions 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 cons-tatées.
- .utiliser et compléter les supports de traçabilité, papiers ou outil informa-tique, selon les modalités définies au manuel

« Qualité et gestion des risques » établi par l'établissement.

Modalités d'évaluation :

- .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.

RNCP31931BC02 — Contribuer à l'activité hôtelière de l'établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences :

- .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,

Modalités d'évaluation :

- .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.

RNCP31931BC03 — Accueillir et accompagner l'utilisateur

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences :

- .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.

Modalités d'évaluation :

- .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.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Agent des Services Hospitaliers (ASH),
- Agent de Service aux Personnes (ASP),
- Agent de propreté en milieu hospitalier,
- Personnel polyvalent des services hospitaliers.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 635 €
Familles professionnelles (FAP)	T4X60 — Agents d'entretien de locaux · tension 3/5 (Modérée) T4X61 — Agents de service hospitaliers · tension 2/5 (Faible) V0X60 — Aides-soignants · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 465
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	20 %
Familles professionnelles (FAP)	T4X60 — Agents d'entretien de locaux T4X61 — Agents de service hospitaliers V0X60 — Aides-soignants

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

- 1 tuteur + 1 formateur pour l'évaluation en milieu professionnel (membres internes),
- 2 professionnels pour l'entretien final (membres extérieurs).

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 005 €
Selon la branche	5 928 € – 6 588 €

Prise en charge	Branches concernées
6 005 €	Valeur par défaut · 211 branches
6 588 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
5 928 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/12/2021

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP36511

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
accueil@limayrac.fr
Institut Limayrac

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31931/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	10
Montant total engagé	4 812 €
Coût moyen par dossier	481 €
Durée moyenne	38 h
Période	10/2020 – 05/2021
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.