

Agent de bionettoyage en établissements de soin et d'hébergement

RNCP37609 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	330s, 343t
Formacode(s)	43429
Code(s) ROME	J1501, J1301, K2204
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	31/05/2023
Date d'échéance	31/05/2024

Certificateur(s)

ASSOCIATION INSTITUT LIMAYRAC · SIRET : 77694486000019

Partenaires habilités

4 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 4 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFEC	42219375500150	Former et organiser l'évaluation
AFORMAC	32396166400121	Former et organiser l'évaluation
HYGIA GLOBAL INSTITUT	88946556300019	Former et organiser l'évaluation
INTERFOR	30340844700033	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'Agent de bionettoyage intervient dans des établissements de soins ou d'hébergement. Il est chargé de l'hygiène des chambres des patients, salles d'opération, de soins, de maternité, parties communes.

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

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

Il contribue ainsi au confort et à la sécurité des patients ou des personnes hébergées.

ACTIVITÉS VISÉES

Organisation et préparation de l'intervention

Réalisation des activités de bionettoyage

Traçage des activités lié au protocole de bionettoyage

Contribution à l'activité de restauration

Contribution à l'activité de lingerie

Accompagnement à l'admission ou l'intégration de l'utilisateur dans l'établissement

Vigilance au confort, à la sécurité et au bien-être de l'utilisateur lors de son séjour

Communication avec l'équipe

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Appliquer les règles d'hygiène en matière de tenue professionnelle en vigueur dans l'établissement afin de prévenir du risque de contamination

S'informer auprès du cadre de santé ou de la « gouvernante » du plan de travail de la journée afin d'organiser son temps de travail

Rassembler et vérifier le matériel, les équipements et produits nécessaires à l'activité planifiée

Préparer le chariot de bionettoyage conformément aux tâches à effectuer afin d'avoir tout le matériel à disposition

Lire les consignes et protocoles avant de débiter le bionettoyage afin d'éviter les risques de blessures et/ou de contamination

Suivre l'état des stocks afin de disposer des bons produits au bon endroit et au bon moment.

Établir une commande si besoin afin de renouveler les stocks

Identifier les différents types de bionettoyage définis, produits et matériels à utiliser, dilutions des produits afin d'assurer un bionettoyage efficace

Mettre en œuvre les différentes techniques de bionettoyage afin de prévenir du risque infectieux

Manier les matériels spécifiques (monobrosse, autolaveuse, nettoyeur à vapeur) en toute sécurité

Exécuter les activités dans le temps imparti

Réaliser le bionettoyage des différentes zones à risque

Réapprovisionner les consommables

Nettoyer, désinfecter et remettre en état le chariot et le matériel afin de pouvoir réutiliser le chariot lors de la prochaine intervention

Réaliser la traçabilité de son activité avec les supports adaptés afin de garder une trace des activités réalisées

Utiliser les supports dédiés à cette traçabilité afin de compléter les supports de traçabilité, papiers ou outil informatique, selon les modalités définies au manuel « Qualité et gestion des risques » établi par l'établissement pour assurer la démarche qualité

Transmettre les anomalies constatées à son responsable hiérarchique afin d'apporter une preuve en cas de contrôle ou de plainte

Vérifier auprès de l'infirmière quels patients/résidents doivent rester à jeun afin d'assurer la sécurité de la personne

Préparer ou réceptionner le chariot des petits déjeuners, déjeuners, collations ou dîners

Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de denrées alimentaires afin d'éviter les contaminations

Contrôler les quantités livrées afin d'éviter les erreurs de distribution

Procéder à la remise en température (liaison froide) ou au maintien en température (liaison chaude) des plats de façon à garantir une meilleure hygiène et d'assurer la satisfaction des usagers

Vérifier la conformité de la composition du chariot / nombre de patients, aux régimes, respecter les consignes de régimes afin d'éviter les erreurs de distribution

Réaliser le service en chambre ou en salle à manger

Veiller à privilégier la dimension plaisir et convivialité du temps de repas de façon à conserver le plaisir de manger

Relever des plateaux ou remise en état de la salle à manger pour assurer un espace propre

Nettoyer les surfaces, tablettes et/ou salle à manger pour diminuer le risque de contamination

Acheminer les chariots vers le service de plonge

Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de repas selon la démarche HACCP pour limiter les risques infectieux

Respecter les procédures établies en matière de traitement du linge plat, des tenues professionnelles et/ou des vêtements des résidents afin de limiter les risques contaminations

Réaliser les opérations de tri, conditionnement et évacuation du linge sale, marquage du linge de l'établissement pour optimiser le circuit du linge

Organiser le contrôle du linge propre à réception pour éviter que le linge propre et le linge sale ne se croisent

Procéder au stockage selon les modalités de rangement définies de façon à retrouver facilement le linge

Acheminer vers le lieu de stockage (en cas de sous-traitance) ou vers la lingerie de l'établissement

Distribuer le linge propre selon la dotation du service destinataire afin d'assurer le bien-être de l'utilisateur

Réaliser la réfection des lits pour assurer le confort de la personne

Règles d'hygiène appliquées au circuit du linge méthode RABC pour limiter les risques infectieux

Présenter succinctement son métier et ses fonctions à l'utilisateur et à son entourage de façon à se situer dans une équipe pluriprofessionnelle

Accueillir l'utilisateur après les procédures administratives

Aider à l'installation dans les locaux privatifs afin d'aider la personne à s'approprier les lieux
Aider l'utilisateur à s'approprier les lieux (utilisation des équipements, organisation de l'établissement...)
Présenter les lieux, l'utilisation des équipements, les horaires... en s'appuyant sur le livret d'accueil afin de prévenir des risques d'isolement
Sélectionner les informations pratiques délivrées aux familles et accompagnants pour assurer le bon déroulement de l'accompagnement
Appliquer les techniques de communication et de relation d'aide pour rassurer la personne en vue de réaliser un accompagnement de qualité
Pratiquer les techniques d'écoute active et de reformulation pour s'assurer de la bonne compréhension de la personne
Veiller à sa communication non verbale en vue de proposer un accompagnement bienveillant
Repérer les signes d'inquiétude, de mal-être et/ou des troubles du comportement afin de transmettre l'information au professionnel compétent
Aider aux déplacements intérieurs et extérieurs pour s'assurer la sécurité de l'utilisateur
Accompagner l'utilisateur dans les activités annexes prévues au projet d'établissement de façon à contribuer au bien-être de la personne
Aider au lever, au coucher et aux transferts du résident afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur
Stimuler et motiver les usagers dans les différentes activités de vie quotidienne en vue de maintenir l'autonomie de la personne
Aider à la prise des petits déjeuners, repas, collations afin de répondre aux besoins essentiels de la vie quotidienne
Veiller de façon plus assidue à la sécurité des résidents installés dans le secteur protégé
Respecter les limites professionnelles de manière à exercer son activité dans le respect de la réglementation en vigueur
Identifier l'organisation du système sanitaire et social afin de se situer en tant que professionnel
Participer aux réunions de l'établissement pour se tenir informé des modifications de fonctionnement du service et pour assurer la continuité de service
Remonter des informations inhabituelles concernant la prise en charge de l'utilisateur afin d'assurer la sécurité de la personne
Remonter des demandes, attentes formulées par les familles en vue de relayer les informations nécessaires pour le suivi de la prise en charge
Transmettre les observations à l'encadrement, à l'équipe afin d'assurer la continuité de service
Utiliser les techniques de communication professionnelle
Orienter l'utilisateur vers l'interlocuteur compétent afin d'assurer la continuité de l'accompagnement
S'inscrire dans une dynamique de travail d'équipe
Appliquer les règles de discrétion professionnelle afin de représenter la qualité de service de la structure

Blocs de compétences

RNCP37609BC01 — Réaliser le bionettoyage des locaux et équipements

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer les règles d'hygiène en matière de tenue professionnelle en vigueur dans l'établissement afin de prévenir du risque de contamination
S'informer auprès du cadre de santé ou de la « gouvernante » du plan de travail de la journée afin d'organiser son temps de travail
Rassembler et vérifier le matériel, les équipements et produits nécessaires à l'activité planifiée
Préparer le chariot de bionettoyage conformément aux tâches à effectuer afin d'avoir tout le matériel à disposition
Lire les consignes et protocoles avant de débuter le bionettoyage afin d'éviter les risques de blessures et/ou de contamination
Suivre l'état des stocks afin de disposer des bons produits au bon endroit et au bon moment.
Établir une commande si besoin afin de renouveler les stocks
Identifier les différents types de bionettoyage définis, produits et matériels à utiliser, dilutions des produits afin d'assurer un bionettoyage efficace
Mettre en œuvre les différentes techniques de bionettoyage afin de prévenir du risque infectieux
Manier les matériels spécifiques (monobrosse, autolaveuse, nettoyeur à vapeur) en toute sécurité

Exécuter les activités dans le temps imparti
Réaliser le bionettoyage des différentes zones à risque
Réapprovisionner les consommables
Nettoyer, désinfecter et remettre en état le chariot et le matériel afin de pouvoir réutiliser le chariot lors de la prochaine intervention
Réaliser la traçabilité de son activité avec les supports adaptés afin de garder une trace des activités réalisées
Utiliser les supports dédiés à cette traçabilité afin de compléter les supports de traçabilité, papiers ou outil informatique, selon les modalités définies au manuel « Qualité et gestion des risques » établi par l'établissement pour assurer la démarche qualité
Transmettre les anomalies constatées à son responsable hiérarchique afin d'apporter une preuve en cas de contrôle ou de plainte

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation

Entretien avec le jury

RNCP37609BC02 — Contribuer à l'activité hôtelière de l'établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Vérifier auprès de l'infirmière quels patients/résidents doivent rester à jeun afin d'assurer la sécurité de la personne
Préparer ou réceptionner le chariot des petits déjeuners, déjeuners, collations ou dîners
Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de denrées alimentaires afin d'éviter les contaminations
Contrôler les quantités livrées afin d'éviter les erreurs de distribution
Procéder à la remise en température (liaison froide) ou au maintien en température (liaison chaude) des plats de façon à garantir une meilleure hygiène et d'assurer la satisfaction des usagers
Vérifier la conformité de la composition du chariot / nombre de patients, aux régimes, respecter les consignes de régimes afin d'éviter les erreurs de distribution
Réaliser le service en chambre ou en salle à manger
Veiller à privilégier la dimension plaisir et convivialité du temps de repas de façon à conserver le plaisir de manger
Relever des plateaux ou remise en état de la salle à manger pour assurer un espace propre
Nettoyer les surfaces, tablettes et/ou salle à manger pour diminuer le risque de contamination
Acheminer les chariots vers le service de plonge
Respecter les règles d'hygiène en matière de réception, stockage et distribution de repas selon la démarche HACCP pour limiter les risques infectieux
Respecter les procédures établies en matière de traitement du linge plat, des tenues professionnelles et/ou des vêtements des résidents afin de limiter les risques contaminations
Réaliser les opérations de tri, conditionnement et évacuation du linge sale, marquage du linge de l'établissement pour optimiser le circuit du linge
Organiser le contrôle du linge propre à réception pour éviter que le linge propre et le linge sale ne se croisent
Procéder au stockage selon les modalités de rangement définies de façon à retrouver facilement le linge
Acheminer vers le lieu de stockage (en cas de sous-traitance) ou vers la lingerie de l'établissement
Distribuer le linge propre selon la dotation du service destinataire afin d'assurer le bien-être de l'usager
Réaliser la réfection des lits pour assurer le confort de la personne
Règles d'hygiène appliquées au circuit du linge méthode RABC pour limiter les risques infectieux

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuve orale et entretien avec le jury

RNCP37609BC03 — Accueillir et accompagner l'usager

LISTE DE COMPÉTENCES

Présenter succinctement son métier et ses fonctions à l'usager et à son entourage de façon à se situer dans une équipe pluriprofessionnelle
Accueillir l'usager après les procédures administratives
Aider à l'installation dans les locaux privatifs afin d'aider la personne à s'approprier les lieux
Aider l'usager à s'approprier les lieux (utilisation des équipements, organisation de l'établissement...)
Présenter les lieux, l'utilisation des équipements, les horaires... en s'appuyant sur le livret d'accueil afin de prévenir

des risques d'isolement

Sélectionner les informations pratiques délivrées aux familles et accompagnants pour assurer le bon déroulement de l'accompagnement

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuve orale et entretien avec le jury

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur de la santé : établissement de soins publics ou privés (Hôpitaux, Cliniques)

Secteur médico-social : établissement d'hébergement (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes, Maison d'Accueil Spécialisée, Foyer d'Accueil Médicalisé, Crèche, Halte-garderie, Pouponnières...)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Agent des services hospitaliers (ASH)

Agent des services hospitaliers qualifiés (ASHQ)

Agent de propreté en milieu hospitalier

Agent de bionettoyage

Agent de Service aux Personnes (ASP)

Agent hôtelier

Agent de service polyvalent

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Décret n°2000-844 du 31 août 2000 modifiant le décret n° 89-241 du 18 avril 1989

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Socle commun de connaissances, compétences et culture, palier 2

Expérience du poste : expérience professionnelle, stage pratique ou PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu professionnel)

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Hors VAE, avoir suivi le dispositif de formation et réalisé une période en milieu professionnel issu des secteurs visés par la certification

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Deux professionnels issus des secteurs visés par la certification

Un formateur (externe à l'action de formation)

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Deux professionnels en exercice issus des secteurs visés par la certification

Un formateur (externe à l'action de formation)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Deux professionnels issus des secteurs visés par la certification

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 de décision	31/05/2023
Durée de l'enregistrement	1 an
Date d'échéance de l'enregistrement	31/05/2024
Date de dernière délivrance possible	31/05/2028

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	21	0	86 %	—
2021	15	0	80 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP36511

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.limayrac.fr/formation/certification-ash/#onglet-0>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37609/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	100 %
Période	11/2023 – 10/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
Montant total engagé	8 985 €
Coût moyen par dossier	2 995 €
Durée moyenne	516 h
Période	10/2023 – 05/2024
France compétences	66 %
Régions	23 %
France Travail	10 %
Reste à charge titulaire	1 %

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