

## Action qualifiante - TP AGENT DE SERVICE MEDICOSOCIAL

### Objectifs

- Acquérir l'ensemble des compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier d'Agent de service médico-social et obtenir une qualification professionnelle reconnue.
- Savoir réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents
- Etre capable de contribuer aux prestations de service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement
- Savoir accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé

### Contenu

#### • CCP 1 : Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents

- Nettoyer les locaux et les sanitaires communs dans le respect des modes opératoires
- Appliquer des protocoles de bionettoyage des chambres et des surfaces
- Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluri professionnelle
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles

#### CCP 2 : Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement

- Contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement
- Contribuer au service des repas des résidents
- Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluri professionnelle
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles

#### CCP 3 : Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé

- Accompagner le résident dans ses déplacements
- Accompagner le résident à prendre son repas et à boire
- Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluri professionnelle
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre des modes opératoires et des protocoles

 Du 15/03/2022 au 14/09/2022

 280 heures en centre

Horaires en centre : du lundi au vendredi  
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

 70/72 Avenue de la République  
03100 MONTLUCON

 TP ASMS



Les plus de la formation  
by Osengo

Mon espace Osengo

### Public Visé

- Public jeune, sans emploi de moins de 26 ans
- Demandeurs d'emplois de plus de 26 ans
- Salariés, salariés en reconversion professionnelle
- Formation accessible aux Personnes en situation de handicap

### Modalités de sélection

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien individuel sur rendez-vous



Besoin de renseignements sur cette formation?  
Contactez votre Conseillère Alternance

[l.lallier@osengo.fr](mailto:l.lallier@osengo.fr)

04.70.08.70.90.

[www.aformac.fr](http://www.aformac.fr)

[www.osengo.fr](http://www.osengo.fr)

Osengo by Aformac - Siège social 37 Boulevard Aristide Briand 63000 Clermont-Ferrand N° SIREN 323 961 664



## Validation de la formation

- Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisinier
- Attestation individuelle de fin de formation et de compétences
- Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) - SST

## Pré requis

- Experience professionnelle, bénévolat ou stage dans le secteur visé
- Connaissances générales de niveau V

## Modalités d'évaluation en cours de formation

- Évaluations en cours de formation
- Travaux pratiques sur plateau technique
- Questionnaire de satisfaction de fin de formation
- Suivi post-formation

## Nos résultats

- Taux de satisfaction finale bénéficiaire 2020 : 94%
- Taux de certification (réussite à l'examen) 2020 : 91%

## Coût pédagogique de la formation

Pour les contrats d'apprentissage, le coût contrat est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise  
Pour les contrats en alternance, un devis sera établi sur demande. Le prix (entre 8 et 18€/heure) peut être modulé en fonction de la durée, des dispenses éventuelles et des modalités pédagogiques du parcours proposé. Une proposition personnalisée sera établie sur demande. La prise en charge du coût pédagogique peut être réalisée par un ou des financeurs, nos conseillers vous accompagnent dans vos démarches.



## Aptitudes particulières

- Aptitudes physiques (stations debout prolongée), aptitudes au travail en équipe
- Mobilité géographique

## Modalités de la session d'examen

- Epreuves pratiques et oral avec un Jury

## Modalités pédagogiques

- En présentiel
- En distanciel
- Mixtes

## Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

### Méthodes et outils pédagogiques

- Livret d'accueil et de suivi du stagiaire
- Documentation qualité
- Plateau technique
- Techniques d'animation

### Équipe pédagogique

disposant d'une certification et d'une expérience professionnelle significative dans le secteur d'activité ciblé, encadrés par 1 coordinatrice pédagogique

### Référents de la formation

- Référent pédagogique  
*Mélinda COLLAS*
- Référent administratif  
*Marina BOYER*
- Référent handicap  
*Sylvie FERRAND*
- Référent Mobilité  
*Sarah BAUDRY*