

Référentiel de Compétition

MÉTIER N° N5

AIDE À LA PERSONNE

Soumis par :

Pierre MICHEL, Expert WorldSkills France

Gwenaël REMY, Expert Adjoint WorldSkills France

Date : 16/02/2024

TABLE DES MATIÈRES

1.	NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER	4
2.	CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL.....	5
3.	LE SUJET D'ÉPREUVE.....	6
4.	NOTATION	7
5.	EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER	8
6.	ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX	8

1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

LE NOM DU MÉTIER EST AIDE À LA PERSONNE

DESCRIPTION DU MÉTIER

Aider, accompagner, être à l'écoute de la personne qui ne peut plus assumer seule les actes de sa vie quotidienne, tel est le rôle du professionnel de ce métier apprécié des familles, des personnes âgées, handicapées ou malades. On peut exercer ce métier au domicile des personnes aidées, ou en institution.

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition Nationale des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La compétition est une démonstration et évolution de tout ou partie des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

- Le métier « Aide à la personne » requiert d'abord d'être autonome et rigoureux ; l'intervention se fait en général seul(e) et la personne aidée est en attente de ce passage ;
- La disponibilité et la réactivité sont également indispensables ; il faut intervenir chez plusieurs personnes différentes chaque jour, et chacun a ses particularités ;
- Empathie et patience permettront au candidat de mieux aider des personnes qui peuvent souffrir physiquement ou psychologiquement ;
- Enfin, force physique et psychologique permettront de composer avec des personnes diminuées et dépendantes, voire ayant des pathologies lourdes physiques et/ou neurologiques ;
- Les candidats sont capables d'évaluer leurs propres processus de travail, et de recevoir le retour des différents jurés, à la fin de la compétition.

CONNAISSANCES THÉORIQUES

Les connaissances théoriques sont requises mais ne seront pas testées à proprement parler :

Les candidats seront jugés sur les trois axes fondamentaux suivants :

- L'aide à la personne : aide au lever, au coucher, à la toilette, change, l'aide aux déplacements intérieurs et extérieurs, l'aide aux repas (préparation et/ou prise du repas), l'aide aux démarches administratives ;
- L'entretien du domicile et/ou de la chambre (institution) : nettoyage courant, lavage et repassage du linge, propositions d'adaptation du logement pour favoriser une circulation sécurisée, contrôle des quantités / dates limites de consommation des aliments ;
- Capacité à communiquer, avec la personne, mais également avec les collègues au travers des outils proposés.

La connaissance des règles et règlements de compétition ne sera pas testée.

TRAVAUX PRATIQUES

Les candidats seront confrontés à plusieurs cas de situations professionnelles.

L'attribution des différents cas fera l'objet d'un roulement tout au long de la durée de la compétition.

Ces situations comportent une combinaison des axes fondamentaux décrits dans la section 2 « Compétences spécifiques ».

Les modules de simulation en compétition consistent en une évaluation des besoins de la personne, une planification des activités, une mise en œuvre et une évaluation de ces dernières. La prestation auprès de la personne s'effectuant dans le cadre de situations quotidiennes.

Ce qui est attendu des candidats :

- Évaluation de la situation pour identifier les besoins du patient ;
- Planifier les activités qu'ils vont effectuer ;
- Travailler selon les informations données ;
- Éduquer le client sur la base des besoins identifiés dans le module donné ;
- Compléter toutes les tâches demandées dans le module concerné et dans le temps alloué ;
- Respecter le client et les principes de loi et d'éthique dans la mise en œuvre de l'accompagnement ;
- Utiliser une communication appropriée ;
- Documenter la réalisation de manière appropriée ;
- Évaluer ses propres méthodes de travail.

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

L'épreuve se déroule sous forme de 3 à 6 ateliers, reproduisant des situations professionnelles standards. Pour chacun de ces ateliers, le ou les compétiteurs sont confrontés à une situation, mise en œuvre par un acteur.

Le temps alloué pour réaliser la tâche attribuée sera approprié à ladite tâche.

Le temps maximal imparti pour chaque atelier ne devra pas excéder 2 heures, et le temps maximal total alloué à la compétition dans sa totalité ne pourra excéder 22 heures.

Le temps pour l'organisation, la mise en œuvre et l'auto-évaluation avec les jurés en public pourra être variable en fonction du jour de la compétition.

DISTRIBUTION/CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

Le sujet d'épreuve est remis au candidat au début de chaque atelier ; il aura 15 minutes pour se l'approprier et préparer sa prestation.

4. NOTATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Répartition des points par critères.

Le tableau ci-dessous permet de présenter la répartition des points par domaines.

Le total est toujours sur 100.

SECTION	Domaines de compétences	NOTE		
		Judgement (si applicable)	Measurement	Total
A	Planification et organisation	2	8	10
B	Communication, éthique	10	10	20
C	Technique professionnelle	2	43	45
D	Hygiène, sécurité, ergonomie	1	15	16
E	Évaluation	0	9	9
	Total =	15	85	100

SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

Pour information, le « Judgement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition...) Le « Measurement » est une notation objective correspondant à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non...).

Les jurés et les candidats prennent connaissance de cette grille de critères sur le forum avant la compétition.

L'expert et les jurés, en tant qu'équipe, discuteront des critères de notation, des points de référence et des différences et variations acceptables lorsqu'ils se réuniront sur le site de la compétition.

Les candidats ont également un temps de familiarisation avant le début de la mise en place de leurs activités.

Notation :

Les jurés doivent compléter la grille de notation pour chaque module du jour de compétition et pour chaque candidat(e) en compétition.

Rotation des modules :

L'ordre dans lequel passent les candidats changera pour chaque module. L'ordre sera décidé avant le début de la compétition par tirage au sort (réalisé par l'expert-Président de jury).

La séquence qui en sortira fera l'objet d'une rotation basée sur la séquence du premier module.

Les candidats seront informés de l'ordre de la compétition avant le début de la compétition.

Équité :

- Les candidats qui attendent de passer ne seront pas autorisés à voir comment les autres candidats complètent leur module jusqu'à ce qu'ils aient terminé leur tour, ceci afin que les candidats qui commencent en premier ne soient pas désavantagés.
- Afin d'assurer l'intégrité de la compétition, les candidats qui attendent de passer devront attendre dans une pièce mise à disposition par la région hôte. Durant cette attente, les candidats sont autorisés à apporter des lectures sans lien avec le métier.

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

Pour le métier spécifique d'aide à la personne, les exigences de sécurité sont :

Connaître l'ensemble des risques liés à l'utilisation de produits ménagers (risques chimiques notamment

Maîtriser les aspects d'hygiène personnelle et d'utilisation de matériels de protections (masque, gants, blouse,...)

6. ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

LISTE D'INFRASTRUCTURES

La liste des infrastructures reprend tous les équipements courants, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours en général.

Selon les sujets, les équipements mis à disposition des compétiteurs sont les équipements standards d'un appartement ou d'une chambre d'établissement.

- Cuisine : frigo individuel, cuisinière avec four, évier, micro-onde, bouilloire, Table + chaises, vaisselle (assiettes plates + creuses, verres, couverts, bols), casseroles, poêles, cuillères en bois, couverts à salade, couteaux de cuisine, casse-noix, écrase ail, cafetière, théière, liquide vaisselle, éponges, torchons, savon, sopalin, tupperwares ou équivalents, aluminium, saladier, moule à tarte, plat, tourniquet lave-salade, plan travail bois + planche à découper, presse-agrume, balai, serpillère ou balai espagnol, pelle, balayette, seau. Cette liste doit être complétée, à chaque compétition par la nourriture nécessaire.

- Salon : canapé, 2 fauteuils, table basse, lampadaire, table, chaise, lampe d'ambiance, tableaux, bouilloire, théière, service à thé, 2 étagères, décoration, table à repasser, fer à repasser, armoire avec cintres, aspirateur, chiffons à poussière.

- Chambre : Lit médicalisé, draps, taie oreiller, couverture, déambulateur, fauteuil roulant, coiffeuse, chaise, miroir, tableaux, étagère, table de chevet + lampe, lampadaire, cuvette et broc d'eau, savon, gants toilette, serviettes, nécessaire toilette (peigne, brosse, crème, coupe-ongles).
Selon les sujets, on pourra ajouter : lève-malade ou verticalisateur,

MATÉRIAUX, ÉQUIPEMENTS ET OUTILS QUE LES COMPÉTITEURS APPORTERONT DANS LEUR CAISSE À OUTILS

- Aucun outil n'est demandé au compétiteur sauf une tenue de travail standard.
- Ne pas oublier de montre pour pouvoir contrôler le temps.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

- Aucun outil interdit.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.