

Référentiel de Compétition Métier

AIDE A LA PERSONNE

N°N5

Soumis par :

Pierre MICHEL, Expert National WorldSkills France

Date de publication (par WorldSkills France) : 10/09/2026

1. 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.

2. COMPETENCES EVALUEES EN COMPETITION

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 chacune 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 seront capables d'évaluer leurs propres processus de travail, et de recevoir le retour des différents jurés, à la fin de la compétition.

COMPETENCES EVALUEES

Légende :

x : de base

xx : maîtrisé

xxx : bien maîtrisé

Compétences	Régional	Qualification	Finale
Domaine de compétence N°1 : PLANIFICATION			
Compétence 1.1 <i>Méthode de travail</i>	x	xx	xxx
Compétence 1.2 <i>Gestion du temps</i>	x	xx	xxx
Domaine de compétence N°2 : COMMUNICATION			
Compétence 2.1 <i>Présentation</i>	xx	xxx	xxx
Compétence 2.2 <i>Qualité de l'échange avec la personne accompagnée de manière adaptée</i>	xx	xxx	xxx
Compétence 1.3 <i>Transmissions</i>	x	xx	xxx
Compétence 1.4 <i>Utilisation des outils de communication proposés</i>		x	xx
Domaine de compétence N°3 : TECHNIQUE			
Compétence 3.1 <i>Préparation du matériel</i>	x	xx	xxx
Compétence 3.2 <i>Respect des protocoles de soin, Repas, entretien</i>	x	xx	xxx
Compétence 3.3 <i>Respect des protocoles déplacement/transfert</i>	x	xx	xxx
Compétence 1.4 <i>Utilisation de matériel adapté</i>	x	xx	xxx
Compétence 1.5 <i>Rangement /réinstallation/ bionettoyage</i>	xx	xxx	xxx
Compétence 1.6 <i>Prise en compte des limites de compétences</i>		x	xxx
Domaine de compétence N°4 : HYGIENE / SECURITE / ERGONOMIE / RSE			
Compétence 4.1 <i>Hygiène des mains adaptée</i>	xx	xxx	xxx
Compétence 4.2 <i>Tenue professionnelle</i>	xx	xxx	xxx
Compétence 4.3 <i>Ordre de la réalisation (technique attendue)</i>	x	xx	xxx
Compétence 4.4 <i>Respect des règles d'ergonomie (PRAPS)</i>	x	xx	xxx
Compétence 1.5 <i>Respect des règles de sécurité</i>	xx	xxx	xxx
Compétence 1.6 <i>Gestion situation / crise/ danger</i>	x	xx	xxx
Compétence 1.7	X	xx	xxx

<i>Attitude et propos éco-responsable</i>			
Domaine de compétence N°5 : EVALUATION			
Compétence 5.1 <i>Identification point positif</i>	x	xx	xxx
Compétence 5.2 <i>Identification point à améliorer</i>	x	xx	xxx
Compétence 5.3 <i>Proposition/remédiation</i>	Simple	Adaptée	Pertinente

Connaissances théoriques

1) Compétences attendues en régional (1 jour sur 6h)

A) L'aide à la personne :

- Aide au lever (d'un lit / fauteuil / chaise avec matériel),
- Aide à la toilette au lavabo (visage + Mise en beauté/ bien-être (rasage/ maquillage/ haut et bas du corps),
- L'aide à l'habillage (+ mise de bas de contention)
- Change (proposer un change adapté sans le réaliser)
- Aide aux repas (prise du repas utilisation de matériel adapté),
- Aide aux démarches administratives (tri des courriers, envoi d'un mail)
- Aide aux déplacements intérieurs et extérieurs, (aide à la marche avec du matériel + entretien du matériel)

B) 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 ;

C) Capacité à communiquer avec la personne, mais également avec les collègues au travers des outils proposés, communication orale et transmissions écrites, explication de l'utilisation du matériel de déplacement (canne, déambulateur tripode)

2) Compétences attendues en Qualification (2 jours sur 12-14h)

A) L'aide à la personne :

- Aide au lever (Lit, fauteuil, chaise avec du matériel de marche : fauteuil roulant,
- Aide à la toilette (toilette intime, brossage des dents),
- Change (toilette intime ou change complet),
- Aide aux repas (préparation simple et/ou prise du repas : installation de la personne, sécurité),
- Aide aux démarches administratives : recherche d'un site administratif et/ou ouverture de compte, maîtrise des différentes aides financières ou autres accessibles.

B) 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, entretien des électroménagers (nettoyage du réfrigérateur, four, etc ...)

- C) Capacité à communiquer, avec la personne, mais également avec les collègues au travers des outils proposés. Communication orale et reformulation, transmissions écrites en numérique.

3) Compétences attendues en national (2 jours sur 12-14h)

A) L'aide à la personne :

- Aide au lever/coucher (d'un lit avec matériel : lève personne, verticalisateur, drap de glisse) Aide à la toilette (toilette intime)
- Change (réalisation du change complet), l'aide aux repas (préparation complexe : plat/dessert et/ prise du repas),
- Aide aux démarches administratives (compléter une demande administrative en ligne...).

B) L'entretien du domicile et/ou de la chambre (institution) :

- Nettoyage courant,
- Lavage, repassage du linge,
- Propositions d'adaptation du logement pour favoriser une circulation sécurisée,
- Contrôle des quantités / dates limites de consommation des aliments ; entretien des électroménagers

- C) Capacité à communiquer, avec la personne, mais également avec les collègues au travers des outils proposés (transmissions ciblées), jeu, lecture, animation...

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, l'ordre de passage sera tiré au sort par l'équipe métier et validé par l'ensemble des jurés avant 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. Selon les contraintes du lieu de prestations, un des ateliers pourra être remplacé par un quizz.

Pour chacun de ces ateliers, le ou les compétiteurs sont confrontés à une situation, mise en œuvre par un acteur si nécessaire ; l'atelier peut également être un simple QCM à remplir.

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.

En régional :

Les épreuves se déroulent en 6h, sous forme de 4 ateliers de 1h30

En qualification et en National :

Les épreuves se déroulent sur 2 jours, sous la forme de 4 ateliers de 2h (on considère que les compétences évaluées en régionales sont acquises, en particulier l'atelier promenade (mais peuvent être réévaluées pour certaines, cependant la notation sera moindre).

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

4.1 Répartition des points à + ou - 5%

	Régional	Qualification	Finale
PLANNIFICATION	17%	12%	12%
COMMUNICATION	12%	20%	20%
TECHNIQUE	50%	42%	42%
HYGIENE-SECURITE-ERGONOMIE-RSE	13%	18%	18%
EVALUATION	8%	8%	8%

4.2 Critères d'évaluation

Répartition des points par critères.

Le tableau ci-dessous permet de présenter un exemple de 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...).

Pour le jugement : score de 0 à 3 max (on ne peut avoir plus 1 point d'écart entre les 3 scores des jurés.

Calcul de point : la somme des 3 scores des jurés divisé par 3 et le tout multiplié par le nombre de point que l'on veut attribuer à ce critère.

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.

Notation :

Chaque section présentée fait l'objet d'une subdivision en sous-critères qui seront évalués lors de la compétition, à chaque passage d'un candidat dans un atelier.

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.

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...), risques électriques, risques liés aux postures et mouvements).

5. MATERIELS ET OUTILLAGES

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.

Outil de transmission dans chaque atelier (cahier, tablette, logiciel.) :

- 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, couverts, verres, assiettes ergonomiques, balai trapèze (en structure)
Cette liste doit être complétée, à chaque compétition par la nourriture nécessaire.
- D'ambiance : tableaux, bouilloire, théière, service à thé, 2 étagères, décoration, table à repasser, fer à repasser, armoire avec cintres, aspirateur, chiffons à poussière, jeu de société, revue, magazine, journal...
- 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 de toilette, serviettes, nécessaire toilette (peigne, brosse, crème, coupe-ongles), tripode, canne, adaptable, SHA, mise en beauté : (maquillage/ rasoir électrique), réveil, penderie (ou armoire à linge+ cintre), vêtements.

Selon les sujets, on pourra ajouter : lève-malade ou verticalisateur, drap de glisse.

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 prendre une montre ou un réveil 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 matériel autorisé à l'exception de la tenue professionnelle (tunique, pantalon et chaussures fermées).

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.