

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION D' AIDE-MENAGER/AIDE-MENAGERE TITRES-SERVICES (H/F) ?

**Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé(e), plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.**

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétences pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.

Le métier d'aide-ménager(ère) est divisé en 4 unités de compétence.

QUESTIONS GÉNÉRALES

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation d'aide-ménager(ère) ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

Si oui :

a) Votre formation ou votre expérience sont-elles récentes ?

- oui (-de 3 ans) : *la validation est envisageable.*
 + de 3 ans : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience et/ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable à celle pratiquée en Belgique.*

2. Savez-vous communiquer sur des sujets professionnels familiers (comprenez-vous des consignes - orales et écrites - en français ?)

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*



UNITÉ 1 : ENTRETENIR L'HABITATION

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Sur la base de consignes écrites expliquées oralement, et dans le respect des règles de sécurité, d'ergonomie, d'hygiène et d'écologie, le(la) candidat(e) devra ranger et nettoyer une ou plusieurs pièces d'habitation d'un client (vaisselle, mobilier, sols, appareils de cuisine et sanitaires).

1. Connaissez-vous les règles d'hygiène et de sécurité (port de gants, tenue, degré de salissure,...) à respecter dans le cadre de l'entretien d'une habitation ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.*

2. Êtes-vous capable d'organiser méthodiquement l'entretien d'une habitation ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.*

3. Comprenez-vous les étiquettes sur les produits d'entretien ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.*

4. Savez-vous utiliser les différents produits d'entretien selon le travail à réaliser ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.*

5. Êtes-vous attentif(ve) à vérifier les détails d'entretien d'une habitation (poignées de portes, coins, plinthes, etc.) ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.*

6. Connaissez-vous le tri des déchets ménagers ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.*



Voici les critères d'évaluation et les indicateurs globalisants de l'épreuve :

CRITÈRES	INDICATEURS GLOBALISANTS
1. Conformité du résultat	1.1. L'espace de vie est rangé selon les demandes du client
	1.2. L'espace de vie est propre
	1.3. Les démarches administratives sont effectuées
2. Cohérence de la démarche	2.1. Le matériel et les produits choisis sont en concordance avec les surfaces à nettoyer
	2.2. La technique utilisée respecte la logique d'entretien de l'espace de vie et des surfaces
	2.3. L'organisation des tâches est efficiente
	2.4. Le tri des déchets est appliqué
	2.5. Les limites légales sont connues et respectées
3. Respect des règles	3.1. L'utilisation des produits respecte l'environnement
	3.2. L'utilisation du matériel respecte les règles de sécurité
	3.3. Les équipements de protection individuels sont utilisés
	3.4. Les règles d'hygiène sont appliquées
	3.5. Les règles d'ergonomie sont appliquées
4. Communication	4.1. L'information communiquée est pertinente

Chaque critère et chaque indicateur globalisant doit être réussi pour que l'épreuve le soit.

Pour vous donner toutes les chances de réussir l'épreuve en lien avec l'entretien de l'habitation, vous devez pouvoir travailler suivant des procédures, analyser la situation, vous organiser et adapter vos tâches en fonction.



UNITÉ 2 : ENTRETENIR LE LINGE

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Sur la base de consignes écrites expliquées oralement, le (la) candidat(e) devra procéder à l'entretien et au repassage de pièces de linge ou de vêtements. Il (Elle) fera également un petit travail de réparation de couture (bouton).

1. Comprenez-vous les étiquettes (sur les produits d'entretien et sur le linge) ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

2. Savez-vous trier le linge en fonction de sa matière, de sa couleur... ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

3. Savez-vous choisir un programme de lessive adapté au linge que vous venez de trier ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

4. Savez-vous repasser sans faire de faux plis ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

5. Savez-vous recoudre un bouton de façon soignée ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.



Voici les critères d'évaluation et les indicateurs globalisants de l'épreuve :

CRITÈRES	INDICATEURS GLOBALISANTS
1. Conformité du résultat	1.1. Le linge est traité et entretenu de façon appropriée
	1.2. Le linge est reconditionné suivant les désirs du client
2. Cohérence de la démarche	2.1. Le lavage est préparé selon l'étiquetage, la matière, la couleur, le type de salissure de chaque pièce
	2.2. Le séchage est préparé selon l'étiquetage et la matière de chaque pièce
	2.3. Le repassage est effectué selon l'étiquetage et la matière de chaque pièce
	2.4. La technique de repassage et les programmes des machines sont adaptés au type de pièces
	2.5. Le matériel est nettoyé et les produits sont rangés
3. Respect des règles	3.1. L'utilisation des produits respecte l'environnement
	3.2. L'utilisation du matériel respecte les règles de sécurité
	3.3. Les règles d'hygiène et de propreté sont appliquées
	3.4. Les règles d'ergonomie sont appliquées
4. Communication	4.1. L'information communiquée est pertinente

Chaque critère et chaque indicateur globalisant doit être réussi pour que l'épreuve le soit.

Pour vous donner toutes les chances de réussir l'épreuve en lien avec l'entretien du linge, vous devez pouvoir traiter les informations concernant le linge, les produits et le matériel et travailler avec soin.



UNITÉ 3 : FAIRE LES COURSES MENAGERES

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Sur la base de consignes écrites expliquées oralement, et dans le respect des règles de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène, le(la) candidat(e) devra effectuer les courses ménagères sur base d'une liste de course écrite et ranger les produits et aliments selon les souhaits du client.

1. Connaissez-vous le principe de la chaîne du froid (garder les aliments aux bonnes températures) ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

2. Connaissez-vous les critères de fraîcheur (dates de péremption, apparence des aliments, ...) pour les produits alimentaires ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

3. Avez-vous déjà effectué les courses pour une autre personne selon ses souhaits ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

Voici les critères d'évaluation de l'épreuve :

CRITÈRES	INDICATEURS GLOBALISANTS
1. Conformité du résultat	1.1. Les courses sont faites selon la liste du client
	1.2. Les courses sont rangées à l'endroit défini en concertation avec le client.
2. Cohérence de la démarche	2.1. Les courses sont réalisées en respectant les chaînes de température
	2.2. Les critères de fraîcheur sont appliqués
	2.3. Les dates de péremption sont vérifiées et utilisées lors du rangement
	2.4. Le compte est vérifié
	2.5. Le rangement et le transport sont organisés dans le respect des produits
3. Respect des règles	3.1. Les règles d'ergonomie sont respectées lors du transport des charges
4. Communication	4.1. L'information communiquée est pertinente



Chaque critère et chaque indicateur globalisant doit être réussi pour que l'épreuve le soit.

Pour vous donner toutes les chances de réussir l'épreuve liée à la réalisation des courses ménagères, vous devez pouvoir travailler suivant des procédures et instructions, analyser la situation, vous organiser en fonction, réaliser des calculs simples.

Code métier	Type de document	Version	Page
AIMTS	Outil de positionnement	1.0 Doc officiel	Page 7 sur 10



UNITÉ 4 : PREPARER LES ALIMENTS

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Sur la base de consignes écrites et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, le (la) candidat(e) devra préparer des aliments et des plats simples. La cuisine sera nettoyée et rangée.

1. Avez-vous déjà suivi une recette pour réaliser un plat ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

2. Avez-vous déjà réalisé plusieurs préparations dans un temps limité ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

3. Connaissez-vous les principes qui s'appliquent dans une cuisine en matière d'hygiène et de sécurité ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

4. Connaissez-vous le tri des déchets ménagers ?

- oui : la validation est envisageable.
 non : vous en aurez besoin pour réussir l'épreuve. Renseignez-vous auprès d'un centre de validation pour des informations complémentaires.

Voici les critères d'évaluation de l'épreuve :

CRITÈRES	INDICATEURS GLOBALISANTS
1. Conformité du résultat	1.1. Les aliments sont préparés et correctement conservés
	1.2. La cuisine est nettoyée et rangée
	1.3. Les aliments sont cuits
2. Cohérence de la démarche	2.1. Les techniques culinaires sont appliquées
	2.2. Les déchets sont triés
3. Respect des règles	3.1. Les règles de sécurité sont appliquées
	3.2. Les règles d'hygiène sont appliquées
	3.3. Les règles d'ergonomie sont appliquées

Chaque critère et chaque indicateur globalisant doit être réussi pour que l'épreuve le soit.



Pour vous donner toutes les chances de réussir l'épreuve en lien avec la préparation des aliments, vous devez pouvoir travailler suivant des procédures et instructions, analyser la situation, vous organiser en fonction et respecter les proportions.

Pour réussir l'ensemble des épreuves, vous devez donc être soigneux, méthodique dans votre organisation, respecter les consignes données et vérifier le résultat de votre travail.

Parfois des situations imprévues peuvent survenir. Elle peuvent faire partie de la réalité professionnelle et nous encourageons vivement votre capacité à anticiper, gérer et résoudre de telles situations. Pour ce faire, vous devrez vous baser sur vos compétences, vos connaissances et les informations que vous trouvez dans votre environnement, vous devez vous focaliser sur les objectifs à atteindre et porter votre attention sur les circonstances de l'activité.



Avant la validation, nous vous conseillons de consulter les sites suivants :

- Vidéo de [présentation](#)
- <https://form-ts.be/outils/guides-du-nettoyage/telecharger-en-francais/>
- [My Perfect Day](#)
- <https://metiers.siep.be/abc/>;
- <https://metiers.siep.be/metier/aide-menager-menagere/>
- <https://www.leforem.be/infos-metiers>;
- <https://www.leforem.be/infos-metiers/metiers/aide-menager-menagere-a-domicile.html>
- www.unjobquiditmerci.be
- <https://www.dorifor.be/formation/aide-menager-aide-menagere-en-titres-services-6145.html>
- <https://www.leforem.be/citoyens/travailler-titres-services.html>

Le métier demande des compétences professionnelles mais également d'autres compétences plus générales. Pour plus d'informations :

- <https://www.dorifor.be/domaine/> (cliquez sur compétences transversales).
- <https://diagoriente.beta.gouv.fr/services/plateforme>
- <https://www.formaservices.be/formations-continues>

Pour l'unité de compétence « Entretien l'habitation », vous pouvez évaluer vos compétences dites transversales via l'outil suivant : <https://www.unjobquiditmerci.be/declic>

Informations utiles dont vous aurez besoin pour réussir les unités de compétences liées à la réalisation des courses et la préparation des repas :

- <https://favv-afsca.be/fr/themes/alimentation>
- https://www.one.be/fileadmin/user_upload/siteone/PRO/Milieus_accueil/Flas_h_accueil/Dietetique-sante/FA9-chaîne-froid.pdf

Pour compléter votre vocabulaire en lien avec le métier d'aide-ménager(ère), voici quelques outils intéressants :

- [OLO version digitale](#)
- [First Aid Communication tool](#)

