

## Agent des Services Hospitaliers

### PÔLE BOCAGE 1

Situé à La Roche sur Yon, l'Etablissement Public de Santé Mentale de Vendée – Centre Hospitalier Georges Mazurelle composé de 839 lits et places fait partie du GHT 85. Il est l'établissement hospitalier référent départemental pour les soins en psychiatrie et santé mentale et intervient sur tous les services d'urgences du GHT

Il prend en charge aussi bien le traitement des enfants, des adolescents, des adultes, que des personnes âgées. Il est composé d'Unités de prise en charge en hospitalisation complète sur le site de La Roche sur Yon, ainsi que de plus de 30 structures de soins extrahospitalières réparties sur l'ensemble du Département : Centres Médico-Psychologique (CMP), Hôpitaux de Jour (HJ), Centres d'Accueil Thérapeutique à Temps Partiel (CATTP), appartements thérapeutique, places d'accueil familial thérapeutique et Maison d'Accueil Spécialisée.

#### Identification du poste

<b>Famille</b>	Qualité, hygiène, sécurité, environnement
<b>Sous-famille</b>	Hygiène / Environnement
<b>Métier</b>	Agent de bio-nettoyage
<b>Grade</b>	Agent des Services Hospitaliers Qualifié
<b>UF</b>	Admission la Croisée, La Roche Sur Yon
<b>Service</b>	Bocage 1
<b>Présentation du service et de l'équipe</b>	Le secteur Vendée Bocage 1 est un service du Pôle Vendée Bocage. Il prend en soins des patients adultes, atteints de troubles en santé mentale et/ou psychiatriques. Différentes UF le composent : A la Roche Sur Yon : La Croisée, unité d'admission de 40 lits d'hospitalisation temps plein, HJ l'Interlude, CMP Verlaine, Unité Intersectorielle : 6 lits de longue hospitalisation (au sein d'une unité comprenant 28 lits), Fédération de géro-psycho-geriatrie : 12 lits au sein d'une unité comprenant 50 lits ; aux Herbiers : CMP/HJ Les Cytises

#### Missions du poste

<b>Missions générales</b>	Réaliser des opérations de nettoyage et / ou de bio-nettoyage et vérifier, au moyen d'autocontrôles, la qualité des travaux effectués, en appliquant les instructions relatives au bio-nettoyage, afin de participer à la lutte contre les infections nosocomiales. L'agent de bio nettoyage prend également en charge des activités hôtelières (mise en température, distribution des repas, gestion du linge...)
---------------------------	--

#### Contenu du poste et activités

<b>Contenu du poste</b>	Entretien des locaux Gestion de la restauration Gestion des commandes et des stocks Gestion du linge
<b>Activités</b>	Approvisionnement en produits, en matériels, dans son domaine Nettoyage et entretien des locaux et des outils, spécifiques à son domaine d'activité : bureaux et locaux d'hospitalisation (salles communes, cuisine, salle à manger, chambres, sanitaires, locaux techniques) Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité Entretien, nettoyage et rangement des matériels spécifiques à son domaine d'activité Évacuation des déchets de diverses natures Recueil/collecte de données ou informations spécifiques à son domaine d'activité Renseignement de documents, de fichiers (fiches d'activité, de traçabilité, etc.) Vérification/contrôle du fonctionnement et essais de matériels, équipements/des installations spécifiques à son domaine Gestion de la restauration selon méthode HACCP, mise en plats Gestion des commandes et des stocks : repas, produits nettoyage, linge... Gestion du linge : linge propre/ linge sale

## Qualifications et diplômes

<b>Qualifications</b>	NIVEAU DE QUALIFICATION Niveau 3 (CAP, BEP)
<b>Diplômes</b>	

### Connaissances, expériences et qualités requises

<b>Connaissances requises</b> <b>Expériences requises</b>	Bio-nettoyage et hygiène des locaux Gestes et postures - manutention Hygiène hospitalière Matériel d'hygiène et de prévention des infections nosocomiales Nettoyage-désinfection Prévention des infections nosocomiales Produits de nettoyage et de désinfection
<b>Savoir-faire requis</b>	Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence Calculer des doses relatives à des produits relatifs à son domaine de compétence Désinfecter les matériels en appliquant les protocoles de nettoyage et de décontamination Évaluer, choisir, utiliser les produits et/ou matériaux nécessaire à la pratique de son métier Identifier, analyser, prioriser et synthétiser les informations relevant de son domaine d'activité professionnel Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels Transférer un savoir-faire, une pratique professionnelle Travailler en équipe / en réseau Utiliser une procédure, un code, un langage, un protocole, une réglementation spécifique à son domaine
<b>Savoir-être requis</b>	Discrétion, respect du secret professionnel Sens du service public Sens pratique/sens de l'organisation Esprit d'équipe Capacité d'écoute et de remise en question Résistance au travail physique Capacité d'adaptation, notamment dans l'urgence.

### Conditions d'exercice

<b>Lieu d'affectation</b>	Unité la Croisée, La Roche Sur Yon
<b>Organisation du travail</b>	Roulement : matin, après-midi, journée, sur la base de 35H/semaine et 7H30 journalier
<b>Type de repos</b>	Repos variables : 2 WE travaillés consécutifs, 3 WE de repos consécutifs
<b>Contraintes du poste</b>	Ponctuellement, remplacements possibles sur les hôpitaux de jour. Mobilité sur les différentes UF du pôle selon la politique de l'établissement en cours. Solidarité sur les UF du pôle Bocage et de l'établissement si besoin
<b>Risques spécifiques du poste</b>	Troubles musculo-squelettiques
<b>Moyens particuliers mis à disposition</b>	Matériel Formation Travail en équipe pluri professionnelle

### Rattachement hiérarchique et relations fonctionnelles

<b>Rattachement hiérarchique</b>	Directeur Général de l'établissement Directeur Coordonnateur Général des Soins Cadre de pôle Cadre de santé de l'unité
<b>Relations fonctionnelles spécifiques</b>	Chef de pôle, Médecins, équipes pluridisciplinaires Services et professionnels du Centre Hospitalier

### Parcours d'adaptation au poste

<b>Formations nécessaires</b>	Formations souhaitées : hygiène des locaux, Méthode HACCP, Manutention des charges lourdes, Gestes d'urgence (AFGSU), risque incendie...
<b>Procédures et outils d'intégration</b>	Protocoles et fiches d'organisation Organisation d'un accompagnement sur les 1ers jours, dans la mesure des possibilités du service