

Agent des Services Hospitaliers

PÔLE BOCAGE 2

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

Famille	Qualité, hygiène, sécurité, environnement
Sous-famille	Hygiène / Environnement
Métier	Agent de bio-nettoyage
Grade	Agent des Services Hospitaliers Qualifié
UF	CMP/HJ/CATTG BLEU CHEVOLLEAU à Fontenay Le Comte
Service	Bocage 2
Présentation du service et de l'équipe	Le secteur Vendée Bocage 2 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 : L'Insula, unité d'admission de 40 lits d'hospitalisation temps plein, CMP Claudel, Unité Intersectorielle : 8 lits de longue hospitalisation (au sein d'une unité comprenant 28 lits, Fédération de géro-psycho-geriatrie : 13 lits au sein d'une unité comprenant 50 lits ; à Montaigu : CMP/HJ Chaissac, Fontenay Le Comte : CMP/HJ Bleu Chevolleau, La Châtaigneraie : CMP Mélusine

Missions du poste

Missions générales	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

Contenu du poste	Entretien des locaux Gestion de la restauration Gestion des commandes et des stocks Gestion du linge
Activités	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. Lien avec la cuisine centrale Gestion des commandes et des stocks : repas, produits nettoyage, linge... Gestion du linge : linge propre/ linge sale

Qualifications et diplômes

Qualifications	NIVEAU DE QUALIFICATION Niveau 3 (CAP, BEP)
Diplômes	

Connaissances, expériences et qualités requises

Connaissances requises Expériences requises	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
Savoir-faire requis	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. Posséder des notions en informatique (Word, Excel)
Savoir-être requis	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'autonomie Capacité d'adaptation, notamment dans l'urgence.

Conditions d'exercice

Lieu d'affectation	CMP/HJ/CATTG Bleu CHEVOLLEAU à Fontenay Le Comte
Organisation du travail	Plage horaire de 7h30 à 15h00 sur la base de 7h30 journalier
Type de repos	Repos fixes
Contraintes du poste	Evolution du poste en fonction des projets des unités du pôle Bocage Remplacements possibles sur l'Insula, y compris les week-ends et jours fériés et les hôpitaux de jour du pôle. 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
Risques spécifiques du poste	Troubles musculo-squelettiques
Moyens particuliers mis à disposition	Matériel Formation Travail en équipe pluri professionnelle

Rattachement hiérarchique et relations fonctionnelles

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

Parcours d'adaptation au poste

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