

Agent des Services Hospitaliers

Fédération de Géro-nto-Psychiatrie

Long Séjour

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. **La Fédération de Géro-nto-Psychiatrie (FGP) dispose de 100 lits situés au sein de l'EPSM (50 lits de court séjour de géro-nto-psychiatrie, 25 lits d'USLD (Les Iris) et 25 lits d'EHPAD (La Colline) dans des locaux différenciés, bien repérés, reliés par une galerie et organisés autour d'un bloc médico-administratif, ainsi que d'une équipe mobile de géro-nto-psychiatrie.**

Identification du poste

Famille	Qualité, hygiène, sécurité, environnement
Sous-famille	Hygiène / Environnement
Métier	Agent de bio-nettoyage
Grade	Agent des Services Hospitaliers Qualifié
UF	COLLINE
Service	FGP
Présentation du service et de l'équipe	L'EHPAD et l'USLD accueillent des personnes âgées de plus de 60 ans (sauf dérogation) qui présentent des troubles psychiatriques et/ou somatiques avec une perte d'autonomie sociale majeure qui nécessitent une prise en soin pour tous les actes de la vie quotidienne.

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

	<p>Gestion de la restauration selon méthode HACCP, mise en plats</p> <p>Gestion des commandes et des stocks : repas, produits nettoyage, linge...</p> <p>Gestion du linge : linge propre (réception, rangement y compris tenues professionnelles de tout le personnel) / linge sale (fermeture des sacs et évacuation dans local dédié)</p>
--	---

Qualifications et diplômes

Qualifications	Permis B souhaité
Diplômes	CAP, BEP, BAC PRO

Connaissances, expériences et qualités requises

Connaissances requises	Bio-nettoyage et hygiène des locaux
Expériences requises	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	<p>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</p>
Savoir-être requis	<p>Discrétion, respect du secret professionnel</p> <p>Sens du service public</p> <p>Sens pratique/sens de l'organisation</p> <p>Esprit d'équipe</p> <p>Capacité d'écoute et de remise en question</p> <p>Résistance au travail physique</p> <p>Capacité d'adaptation, notamment dans l'urgence.</p>

Conditions d'exercice

Lieu d'affectation	FGP – COLLINE EHPAD
Organisation du travail	Roulement : matin, après-midi, journée, sur la base de 37H30/semaine et 7H30 journalier
Type de repos	Repos variables : 2 WE/4 travaillés
Contraintes du poste	<p>Solidarité sur les UF de l'établissement si besoin</p> <p>Port de chaussures fermées</p> <p>Absence de port de bijoux mains et avant-bras</p>
Risques spécifiques du poste	Troubles musculo-squelettiques
Moyens particuliers mis à disposition	<p>Matériel</p> <p>Formation</p> <p>Travail en équipe pluri professionnelle</p>

Rattachement hiérarchique et relations fonctionnelles

Rattachement hiérarchique	<p>Directeur Général de l'établissement et/ou son représentant responsable des structures médico-sociales</p> <p>Directeur Coordonnateur Général des Soins</p> <p>Cadre supérieure de santé de la FGP et des structures médico-sociales</p> <p>Cadre de proximité du long séjour</p>
Relations fonctionnelles spécifiques	<p>Médecin coordonnateur</p> <p>Equipe pluri professionnelle du long séjour</p> <p>Services et professionnels de l'EPSM (cuisine, magasins généraux, services techniques.)</p>

Parcours d'adaptation au poste

Formations nécessaires	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

Rédacteur Sylvie SCHWAL, cadre supérieur de santé FGP et structures médico-sociales

Date	Version	Validation	
Le 22/10/2024	V1	Francis BULTEAU Directeur Adjoint Direction des soins infirmiers, de rééducation et médico-techniques	Maylis RIVAL Directrice Adjointe Direction des Ressources Humaines, de la formation et des relations sociales