

AGENT DE BIO NETTOYAGE – Service de la crèche

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.

Se référer à la fiche métier du répertoire des métiers de la fonction publique hospitalière : <http://www.metiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr/>

Identification du poste

Famille	Qualité, hygiène, sécurité, environnement
Sous-famille	Hygiène
Métier	Agent de bio-nettoyage
Grade	Agent des Services Hospitaliers Qualifié
UF	DRHFS- 1610
Service	Crèche les 3 Marguerites
Présentation du service et de l'équipe	Réalise des opérations de bio-nettoyage des surfaces et des locaux de la crèche, gestion du linge et des déchets et aide sur les activités hôtelières. Ponctuellement, quand la cuisinière n'est pas là: préparation et distribution des repas.

Missions du poste

Missions générales	Approvisionnement en produits, en matériels Contrôle et suivi de la propreté des locaux Entretien, nettoyage et rangement Évacuation des déchets de diverses natures Nettoyage et entretien des locaux et des outils spécifiques à son domaine d'activité Recueil / collecte de données ou informations Renseignement de documents, de fichiers (fiches d'activité, de traçabilité, etc.) Suivi des actions mises en œuvre Vérification / contrôle du fonctionnement et essais de matériels, équipements
---------------------------	--

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	Remplir le chariot de ménage et regarder le cahier de transmission Entretien et nettoyage quotidien des locaux de la crèche Nettoyage des frigos, chauffeuses biberons et chauffeuses plats des sections Aide et relais en cuisine 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 (réception, rangement) / linge sale (fermeture des sacs et évacuation dans local dédié) Puisage de tous les points d'eau Approvisionner les sections(linges) Comptabiliser le stock de couches Réfection des dortoirs Evacuation de l'ensemble des déchets Fais le jus de jus de fruit et la vaisselle Faire la vaisselle du personnel et laver la plonge Vidange le lave-vaisselle et nettoyage du filtre Préparation des gouters Ecrire le menu du lendemain sur le tableau de cuisine Préparation des chariots de repas pour le lendemain Participe au temps festifs Gestion des bons de travaux Application des protocoles hospitaliers et des protocoles de la crèche Participer aux réunion d'équipes Peut être amené à aller sur le terrain pour encadrer le groupe d'enfants ou en accompagnant sur les sorties pédagogiques Encadrement des stagiaires.
--	---

Qualifications et diplômes

Qualifications	
Diplômes	Brevet, CAP, bac professionnel Certification de niveau 1

Connaissances, expériences et qualités requises

Connaissances requises	Bio-nettoyage et hygiène des locaux
Expériences requises	Géographie et topographie de l'établissement
	Gestes et postures- manutention
	Hygiène hospitalière et Prévention des infections nosocomiales
	Matériel d'hygiène
	Nettoyage-désinfection
Savoir-faire requis	Partager ses connaissances et compétences
	Etre force de proposition
	Prendre des initiatives dans le cadre de son poste
	Communiquer, dialoguer
	S'adapter aux situations rencontrées
	Respecter le règlement de fonctionnement, les enfants, les familles, la hiérarchie, le Projet
	Etre dans l'entre aide
	Travailler en collaboration étroite avec l'équipe hôtelière et les équipes sur le terrain
	Adapter son comportement, sa pratique professionnelle lors de situations particulières
	Appliquer le dosage et la dilution des produits relatifs à son domaine de compétence et telles qu'indiquées dans les protocoles
	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
	Lire et utiliser une notice
	Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels
	Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité

Savoir-être requis	Ecoute bienveillante Respect et non jugement Esprit d'équipe Etre disponible et présent physiquement et psychiquement Sens de l'autonomie Discrétion, respect du secret professionnel Sens du service public Sens pratique/sens de l'organisation Capacité d'écoute et de remise en question Capacité d'adaptation
---------------------------	---

Conditions d'exercice

Lieu d'affectation	Crèche
Horaires de travail	Roulement : matin, après-midi, journée, sur la base de 37h30/semaine et 7H30 journalier à 100%
Type de repos	Week-end et jour férié
Contraintes du poste	Réunion ponctuelle en soirée

Rattachement hiérarchique et relations fonctionnelles

Rattachement hiérarchique	Directrice de la crèche
----------------------------------	-------------------------