

- Médical
- Soignant/Paramédical
- Administratif/Logistique/Technique

Titre de l'emploi

Agent de Service Hospitalier (ASH) (entretien de locaux)

Information relative au poste

Secteur	Logistique / Service de soins
Site d'exercice	TREVENANS
Service	ENTRETIEN DES LOCAUX
Quotité de travail	De 50% à 100%
Type de contrat	CDD
Grade	ASH (Agent de service hospitalier) ou ASHQ
Rattachement hiérarchique	Direction des achats et de la logistique
Responsabilité hiérarchique	Cadre des équipes hôtelière et Hygiène et Environnement
Relations fonctionnelles	Les services de soins L'ensemble des ASH de l'hôpital

Description de la fonction et/ou missions

ENTRETIEN DES LOCAUX

- Assurer l'hygiène des locaux dans le respect des protocoles de référence,
- Respecter et mettre en application la politique institutionnelle dans le domaine de la lutte contre les infections nosocomiales,
- Assurer l'évacuation des déchets dans le respect des procédures,
- Respecter en toute circonstance les règles d'hygiène (entretien des locaux, des produits, du matériel, les circuits, tenues de travail...),
- Veiller à l'entretien du matériel de nettoyage.

GESTION DES LAVERIES

- Assurer l'entretien de la vaisselle, des plateaux et des chariots en respectant les protocoles de référence,
- Assurer l'approvisionnement des services de soins en vaisselle,
- Entretien des locaux de la laverie.

PRESTATION HÔTELIÈRE

- Participer au confort de la personne soignée,
- Participer aux tâches de distribution et de desserte des repas sous la responsabilité de l'AS (installation du patient ; mise en température des plats, aide à la distribution...),
- Ranger et nettoyer l'office alimentaire,
- Participer à la gestion du linge.

EVALUATION DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Evaluer, choisir, utiliser les produits et/ou matériaux nécessaires,
- Renseigner les procédures de traçabilité,
- Prioriser les tâches nécessaires en regard de l'organisation du service,
- Veiller à l'utilisation optimale du matériel et de son maintien en état de fonctionnement,
- Signaler le matériel défectueux, les locaux et équipements en mauvais état au cadre,
- Assurer les actions d'encadrement auprès des stagiaires et participer à leur évaluation.

Roulement et horaires	1 WE/2 travaillés / horaires continus / Temps de travail 7h30 ou 8h00 par jour avec dépassement éventuel, Travail en semaine, WE et jours fériés, Différents horaires possibles sur une amplitude couvrant 5h00 à 21h30
Synthèse des postes proposés	ASH en équipe hôtelière : Entretien des services de soins et participation à la prestation hôtelière, ASH en équipe Hygiène et Environnement : Entretien des parties communes, des zones d'accueil du public (consultation) et de l'administration. Gestion des laveries d'étage.
Synthèse des tâches	Prestations d'entretien : Nettoyage et bionettoyage des locaux des services de soins et /ou des parties communes, Gestion des laveries : Nettoyage et gestion centralisés de la vaisselle des services de soins, Prestations hôtelières : Aide à la distribution et à la desserte des repas en collaboration avec l'aide-soignante (AS). Gestion du linge
Organisationnelles relationnelles	Travail en équipe Polyvalence et mobilité sur l'ensemble des postes concernés par l'entretien des locaux
Autres contraintes	Peut être amené à travailler sur une autre équipe selon les besoins des services, Manutention et port de charge, Respect de la tenue de travail et des EPI obligatoires (tenue professionnelle, gants, pas de bijoux...), En cas d'absence ou de retard prévenir impérativement le cadre de garde.

Matériels et outils utilisés	Outils informatiques : Intranet, Octime. Matériels réservés à l'entretien des locaux (Auto laveuse, chariots de ménage, appareil vapeur...)
------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Conditions de travail

Diplômes et/ou formations exigées

Diplômes conseillés

1. BEP sanitaire et social
2. BEP et Bac PRO MHPE (Métier de l'Hygiène de la Propreté et de l'Environnement)
3. BAC PRO Hygiène Propreté et Stérilisation

Pré-requis

1. Notions d'hygiène
2. Expérience professionnelle souhaitée
3. Permis B
4. Vaccination Hépatite B recommandée pour les postes en équipes hôtelières

Savoir-faire, qualités requises, connaissances associées

PRE-REQUIS	Niveau
Connaître les techniques de bio nettoyage et hygiène des locaux et prévenir	3
Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence	3
Participer à la gestion du linge et des déchets dans le respect des protocoles internes	3
Travailler en équipe	2
Assurer la traçabilité de l'entretien périodique des locaux. Exploiter des documents écrits et renseigner les fiches de traçabilités.	2
Manutention et port de charge sans restrictions médicales	1
Utiliser les procédures, protocoles, fiches techniques produits et matériel disponibles sur intranet,	1
Connaître les référents en entretien des locaux	1
Transférer un savoir-faire, une pratique professionnelle	1

1 : Connaissances générales – 2 : Connaissances détaillées – 3 : Connaissances approfondies

Exigences en matière de sécurité, d'hygiène et de confidentialité

Exigences:	Evaluation
Connaissance de la procédure d'élimination des déchets	3
Obligation de confidentialité, de discrétion et de respect du secret professionnel	3
Application des règles de sécurité concernant l'utilisation des produits et matériels	3
Formation à la sécurité incendie	2
Application des règles de manutention et port de charges	2
Connaissance de la procédure AES (Accident d'Exposition au Sang)	1

Evaluation : 0 = néant / 1 = occasionnel / 2 = fréquent / 3 = permanent / 4 = surveillance médicale renforcée

Document de référence

Répertoire des Métiers de la Fonction Publique Hospitalière de l'ENSP : fiche **30F30**

Candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) à envoyer à :

L'HOPITAL Nord Franche-Comt

Direction des Ressources Humaines / Cellule recrutement

100 Route de Moval

CS 10499 TREVENANS

90015 BELFORT Cedex

Tél : 03.84.98.31.90

recrutement@hnfc.fr