

L'Association Hospitalière Sainte-Marie, 5 700 collaborateurs répartis sur 8 départements, est leader dans la prise en charge psychiatrique et médico-sociale en France. L'Association gère des établissements privés de statut ESPIC dans les Alpes-Maritimes, Ardèche-Drôme, Aveyron, Haute-Loire, Puy de Dôme-Allier et Rhône.

Le territoire Aveyron recrute son Agent Hôtelier (H/F) pour l'EHPAD Sainte-Marie Flagnac

EHPAD Sainte-Marie

44 Route de la Prade 12300 FLAGNAC - www.chsmrodez.ahsm.fr

Description du poste :

Sous la responsabilité du Responsable de Structure médico-sociale EHPAD, vous serez affecté à l'EHPAD Sainte-Marie situé : 44 route de la Prade 12300 FLAGNAC.

Missions de la structure

L'EHPAD de Flagnac est un lieu de vie médicalisé de 85 lits qui accueille :

- des personnes âgées nécessitant un suivi psychiatrique (67 lits et 2 lits d'hébergement temporaire).
- des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer et de troubles du comportement apparentés (13 lits et de 3 lits temporaires).

Principales Missions :

- Offrir un lieu de vie et de soins aux personnes âgées par une prise en charge adaptée et individualisée (références aux valeurs relatives à la personne humaine et à la santé),
- Accompagner la personne au quotidien afin de maintenir les acquis ou de retrouver de l'autonomie,
- Assurer une prise en charge dans une dimension médico-psycho-sociale, en intégrant tous les partenaires médicaux, paramédicaux, la famille, la tutelle et l'environnement.

VOTRE MISSION

- Assurer la fonction logistique de la fonction repas,
- Contribuer à maintenir un cadre de vie propre et agréable au sein de la structure,
- Contribuer à créer un environnement serein et calme pour le bien-être des résidents,
- Participer à la prise en charge du résident dans les activités quotidiennes,
- Collaborer avec l'équipe soignante et agent de service logistique,
- Assurer le poste aussi bien dans les étages, qu'à l'Unité de Vie Protégée qu'aux Cuisines.

Hygiène de l'unité, de la structure et entretien du matériel :

- Entretien et nettoyage quotidien selon un planning établi ainsi que du matériel hôtelier (2 fours, 1 chambre froide, chariots repas, et petits déjeuners...),
- Nettoyage et désinfection spécifique,
- Acheminements des déchets, contaminés ou non et des déchets office (en fin de matinée, acheminer les déchets de l'étage au local poubelle),
- Prévention de la légionellose purge des points d'eau,

- Entretien et bio nettoyage de l'office, de la salle à manger, des vitrages et de la terrasse dans le respect des protocoles en vigueur,
- Nettoyage des containers pour déchets,
- Tenue des fiches de traçabilité,
- Respect des règles de dilution et des protocoles d'hygiène.

Fréquence des tâches :

Journalier :

- Chambres et sanitaires, salle de bain, sanitaire, WC communs, local linge sale et déchets avec produit détergent,
- Aide à la réfection des lits en collaboration avec l'AS/AMP,
- Ramassage et acheminement du linge sale au local linge sale,
- Acheminement des déchets de l'étage en fin de matinée, nettoyage des containers,
- Acheminement des franges et lavettes au local linge sale,
- Désinfection du chariot ménage en fin de poste.

Hebdomadaire :

- Local linge propre, armoires à linge,
- Purge (5mn) des points d'eau chaude peu ou pas utilisés,
- Lavage à plat des chambres avec produit détergent désinfectant.

Mensuel

Nettoyage complet des chambres avec auto laveuse.

Trimestriel

Vitrages.

Chaque lundi donner la fiche de traçabilité.

Programmer les tâches mensuelles, trimestrielles et annuelles

Prise en charge du linge

- Acheminement du linge propre et sale,
- Réception, tri et rangement de linge propre des résidents et des tenues du personnel,
- Répartition du linge hôtelier dans les armoires des étages,
- Rangement du local linge propre et de la lingerie,
- Entretien des armoires à linge.

Service repas

Sous la responsabilité de l'encadrement et en collaboration avec le personnel soignant :

- Acheminement des repas et stockage après contrôle et tenue de la traçabilité,

- Collaboration pour la gestion des stocks de produits alimentaires et compléments alimentaires,
- Mise en frigo à l'office,
- Préparation des repas (petit déjeuner – déjeuner – collation – dîner), des régimes, des compléments alimentaires, des boissons chaudes et froides :

Petits-déjeuners :

- Récupérer chariot à la cuisine,
- Aide à l'installation des résidents,
- Distribution des petits déjeuners en chambre et en salle à manger.

Déjeuner et Dîner :

Aide à la distribution des repas et boissons en salle à manger sauf contre-indications.

Goûter :

Aide à la distribution de la collation (boisson + gâteau).

- Mise en température et réchauffage des aliments. Contrôle des températures.
- Aide à la distribution des repas.
- Préparation et/ou aide à la distribution du goûter des résidents.
- Entretien et nettoyage du matériel, des chariots repas, cafétéria....
- Entretien de la vaisselle, des mobiliers, des armoires réfrigérantes....
- Gestion de la chambre froide et des armoires réfrigérantes de l'office.

Aide à la prise en charge des résidents

- Sous la responsabilité de l'encadrement et en collaboration avec l'équipe soignante : aide aux repas, à la réfection des lits, surveillance des résidents,
- En binôme avec un AS/AMP ou IDE, interlocuteur privilégié avec les résidents dont il est référent. (Besoins, élaboration et suivi du projet de vie, relations avec la famille ou tuteur...),
- Aide l'AS/AMP dans sa démarche de soins d'hygiène au résident, en cas de besoin (aide au transfert et maintien, aide à l'habillage et déshabillage...).

Gestions des commandes et des produits alimentaires

- Sous la responsabilité et en collaboration avec l'adjoint de Direction : suivi des stocks de l'office,
- En collaboration avec l'équipe, infirmière et la diététicienne, suivi des régimes,
- Commandes repas avec le logiciel MELBA.

Implication dans le travail institutionnel

- Participer aux réunions d'organisation et thématiques du service,
- Participer aux réunions d'analyse des pratiques et aux éventuelles réunions de régulation,
- Participer aux réunions et groupes de travail pour le projet d'établissement, les démarches qualité et d'évaluations,
- Participer à l'animation du service,
- Participer aux actions de formation liées au poste et ou liées à la fonction ASL à l'EHPAD.

VOTRE PROFIL

Une expérience identique au sein d'une structure médico-sociale ou sanitaire serait appréciée, les débutants sont acceptés.

Compétences et ressources :

- Capacité d'analyse, d'organisation
- Capacité d'anticipation et sens de l'observation.
- Capacité à la prise d'initiative

VOTRE FUTUR POSTE

Type d'emploi : CDI

Temps de travail : mi-temps, 25 jours de congés payés, 10 jours de RTT et 14 jours fériés (au prorata du temps de travail) 19 h 50 centièmes/semaine ou 39 h quatorzaine en horaires postés par roulement (matin 07 h 00 – 14 h 48 ; soir 13 h 00 – 20 h 48) ; 1 week-end travaillé dans le mois en moyenne.

Statut : Non cadre

Salaires : Rémunération brute mensuelle pour un mi-temps comprise entre 1.143 € et 1.386 € selon Convention collective nationale 31/10/1951 et selon expérience (incluant les indemnités Ségur + reprise de votre ancienneté à 100% dans les mêmes fonctions).

Avantages

- Mutuelle (gratuité pour les enfants)
- Prévoyance
- Epargne retraite
- Mobilité interne et formation professionnelle
- Compte Epargne Temps
- Restauration d'entreprise
- Comité Social et Economique (bons cadeaux, chèques vacances, participation financière pour les activités sportives de toute la famille, ...)