



L'EPSM Lille-Métropole recrute

- Agent de service Hospitalier (H/F) -

Pôle 59G20/ EPSM Lille-Métropole
Poste à pourvoir, dès que possible

Description du contexte / environnement du poste

Lieux d'exercice

- Unité d'admission Charles Lasègue – Allée du Bois de l'Hôpital-59 113 SECLIN
- USIV (remplacements) – 4, rue Abbé Desplanques-59130 LAMBERSART

Horaire du poste

- 6h00/13h45
- 8h00/16h15
- 12h15/20h00

Formations, prérequis, expérience confirmée, qualités professionnelles

DIPLOME OU FORMATION EXIGE

- Formation dispensée par l'établissement relative aux produits et différentes procédures de bio-nettoyage

DIPLOME OU FORMATION SOUHAITE

- Formation spécifique hospitalière
- Incendie
- AFGSU pour les non-soignants

Aptitudes relationnelles et comportementales (Savoirs-être)

- Adapter son comportement, sa communication
- Respecter les règles de confidentialité
- Porter la tenue professionnelle
- Maintenir le niveau de ses connaissances et de ses compétences
- Etre disponible et mobile

Compétences spécifiques au poste

Connaissances

- Connaissance des produits d'entretien utilisés
- Connaissance des règles d'hygiène hospitalière et de sécurité

Contact

CSS / Pôle 59G20
Maryvonne DECROIX
maryvonne.decroix@ghtpsypdc.fr
03 20 10 23 32

—

Renseignements

FFCS/ Unité Charles Lasègue
Aurélien VANGASSE
aurelien.vangasse@ghtpsypdc.fr
03 20 10 24 07

—

Candidature à adresser à :

Secrétariat / Direction des Soins
104 avenue du général Leclerc
59280 Armentières
recrutementds.lm@ghtpsypdc.fr
03 20 10 20 82

Siège administratif
104 rue du Général Leclerc
BP 10 59487 Armentières cedex
03 20 10 20 10

epsm-lille-metropole.fr

Établissement support
du GHT de Psychiatrie
du Nord - Pas-de-Calais



- Connaissance des protocoles en lien avec l'exercice
- Connaissance des différents matériels utilisés
- Connaissance de la géographie et la topographie de l'établissement ainsi que l'environnement dans lequel il évolue (locaux et personnes)
- Connaissance et respect, dans le cadre de la démarche qualité, de la mise en œuvre des protocoles relatifs à la méthode HACCP et du processus de liaison sous chaîne froide.
- Connaissance et utilisation du logiciel de restauration.

Savoir-faire

- Désinfecter les matériels en appliquant les protocoles adéquats
- Évaluer, choisir, utiliser les produits et/ou matériaux nécessaires à la pratique de son métier
- Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels
- Identifier et recueillir les informations utiles à l'équipe soignante
- Participer aux transmissions orales
- Participer au groupe d'intervention d'urgence (GIU)
- Transférer un savoir-faire, une pratique professionnelle
- Contrôler, remettre en température et participer à la distribution des repas.
- Nettoyer et désinfecter les chambres (matelas, réfection de lits...)
- Gérer le linge propre et sale

Activités clairement définies

- Entretien, nettoyage et rangement des matériels
- Nettoyage et entretien des locaux et des outils
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux par le renseignement de documents, de fichiers (fiches d'activité, de traçabilité, etc.)
- Évacuation des déchets de diverses natures
- Approvisionnement en produits, en matériels
- Vérification / contrôle du fonctionnement et essais de matériels, équipements/ des installations
- Mise en température, distribution des repas dans le respect des protocoles,
- Gestion du linge

Relations hiérarchiques et fonctionnelles générales à l'établissement

Hiérarchiques : concernent les relations d'autorité

- Directrice des soins, coordinatrice générale des soins
- Cadre Supérieur de Santé
- Cadre de Santé

Fonctionnelles : concernent les relations liées aux activités exercées

- Chef de pôle
- Praticiens hospitaliers du Pôle