

L'EPSM Val de Lys-Artois recrute

- Agent de Service Hospitalier à 100% (H/F) -

Pour la Maison d'Accueil Spécialisée de Béthune
Poste à pourvoir au 02 Mai 2025

A 11,7 kms de St Venant, 12 kms de Lillers et 24 kms d'Hazebrouck

Contact

La Direction des Ressources Humaines
recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr
03.21.63.73.70

Renseignements

Madame Louise ETIENNE
Cadre de Santé
06.31.44.71.57.
louise.etienne@ghtpsy-npdc.fr

Madame Audrey SKOTAREK
Infirmière Coordinatrice
03.21.63.15.90.
audrey.skotarek@ghtpsy-npdc.fr

Candidature à adresser à :

recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr

La Direction des Ressources Humaines

Pour les candidatures en interne
lettre motivée avec CV
sous couvert de l'encadrement

Pour le 20/04/2025

Siège administratif
20 rue de Busnes
BP30 62350 SAINT VENANT
03 21 63 66 00
epsm-stvenant.fr

Description du contexte/environnement du poste

Intégré à l'équipe pluridisciplinaire, l'agent de services hospitaliers a pour mission d'assurer l'entretien de l'ensemble des locaux, d'assurer la continuité des prises en charge par l'application des protocoles et la gestion des stocks. Polyvalent, il assure des missions de bio-nettoyage, de restauration et de buanderie.

Poste en CDD

Mission générale

Sous la responsabilité hiérarchique de la direction, et en collaboration avec l'équipe, l'agent assure l'entretien des locaux administratifs, logistiques, lieux communs et lieux de vie en appliquant les protocoles d'hygiène et de sécurité, et les plans de nettoyage.

Missions principales et activités

Bio-nettoyage des locaux :

- Réalisation du bio-nettoyage quotidien, hebdomadaire, mensuel et annuel des locaux dans le respect des protocoles établis par l'Equipe Opérationnelle d'Hygiène et des fiches de postes
- Entretien, nettoyage, contrôle et maintenance préventive de l'état du matériel spécifique à son domaine d'activité
- Contrôle des quantités et réapprovisionnement des consommables nécessaires à l'activité quotidienne et maîtrise des consommations dans un souci d'efficience,
- Utilisation, entretien et maîtrise du matériel mis à disposition : mono brosse, auto laveuse...
- Contrôle de l'efficacité des produits utilisés et de l'application des règles d'hygiène
- Evacuation des déchets et du linge générés par son activité dans le respect des procédures
- Traçabilité du bio-nettoyage
- Proposition de mise à jour des procédures ou protocoles de bio-nettoyage et réalisation des mesures correctives
- Participation aux réunions de service

Bio-nettoyage de Restauration :

- Application des protocoles relatifs à l'hygiène dans les cuisines satellites par le responsable des normes HACCP de l'EPSM Val de Lys Artois,
- Réalisation du bio-nettoyage quotidien, hebdomadaire, mensuel et annuel de la cuisine et salle de restauration dans le respect des protocoles établis par l'Equipe Opérationnelle d'Hygiène et des fiches de postes établies,
- Mise en température et préparation des repas selon la méthode HACCP en cuisine satellite
- Maintien du bon fonctionnement des équipements et matériels d'entretien et de restauration,
- Recensement des commandes des repas transmis par les soignants,

- Réception et contrôle des températures des prestations,
- Préparation et services des prestations de restauration et d'hôtellerie
- Liaison avec le service, la cuisine centrale,
- Réapprovisionnement et gestion des stocks,
- Traçabilité du bio-nettoyage, de la remise en température,
- Transfert du savoir faire ou pratiques professionnelles aux nouveaux arrivants et collègues

Responsables fonctionnels/Liens privilégiés

Liaison hiérarchique :

- Directeur de l'offre médico-sociale
- Cadre supérieur de l'offre médico-sociale
- Le cadre de santé
- Les infirmiers

Relations fonctionnelles : équipe pluridisciplinaire

Compétences attendues et souhaitées

- Motivation
- Disponibilité
- Adaptation
- Sens de l'organisation
- Rigueur dans l'application des procédures
- Discrétion
- Autonomie