



## **AGENT DE SERVICE HÔTELIER H/F**

### **STATUT POLE SANTE**

- FHP
- Convention Collective du 18 avril 2002
- EMPLOYE

### **STATUT POLE SENIORS**

- SYNERPA
- Convention Collective du 18 avril 2002 & annexe du 10 décembre 2002
- EMPLOYE

### **QUALIFICATION**

- CAP agent de propreté et d'hygiène-CAP maintenance et hygiène des locaux-BEP Sanitaires et sociales-DEAVS

### **EXPERIENCE REQUISE**

- Aucune expérience au préalable n'est attendue.

### **POSITION DANS L'ORGANISATION**

- Rattachement hiérarchique : Responsable hôtelier, Gouvernant, Adjoint de direction, Directeur adjoint, Directeur.
- Rattachement fonctionnel : aucun.

## **Missions principales**

- **GARANTIR L'ENTRETIEN DES CHAMBRES, DES PLATEAUX TECHNIQUES ET DES PARTIES COMMUNES**
- **PARTICIPER AUX ACTIVITES EN LIEN AVEC LA RESTAURATION**
- **PARTICIPER AUX FORMATIONS ET INFORMATIONS**
- **PARTICIPER AU BIEN ETRE ET AU CONFORT DES PATIENTS**

## **Missions principales et activités**

### **GARANTIR L'ENTRETIEN DES CHAMBRES, DES PLATEAUX TECHNIQUES ET DES PARTIES COMMUNES**

- Nettoyer et désinfecter au quotidien les chambres en recouche, les plateaux techniques et les parties communes selon les protocoles de l'établissement.
- Nettoyer, désinfecter et ré agencer la chambre selon les protocoles de l'établissement en collaboration avec l'aide-soignant lors des sorties des patients.
- Respecter le mode d'emploi des produits et des appareils afférents à son activité.
- Organiser et optimiser le stockage des produits et matériels dans son périmètre d'activité en collaboration avec son supérieur hiérarchique.
- Nettoyer et désinfecter ses outils de travail quotidiennement (chariot, matériel de nettoyage).
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.

### **PARTICIPER AUX ACTIVITES EN LIEN AVEC LA RESTAURATION**

- Servir les petits déjeuner, déjeuners et diners soit dans le restaurant, soit en chambre en s'assurant de son bon déroulement (régimes alimentaires) en collaboration avec l'aide-soignant(e) dans les règles d'hygiène.
- Participer à desservir les plateaux.

### **PARTICIPER AUX FORMATIONS ET INFORMATIONS**

- Participer aux formations : hygiène, bientraitance, gestes et postures...
- Participer aux réunions d'informations : campagne sécurité patient, hygiène des mains...
- Transférer un savoir-faire, une pratique professionnelle aux stagiaires, nouveau personnel



## PARTICIPER AU BIEN ETRE ET AU CONFORT DES PATIENTS

- Se montrer à l'écoute des patients afin de savoir répondre à leurs besoins : servir à boire, aller chercher une canne...
- Favoriser les échanges avec les patients.
- Etre attentif aux signes d'alertes simples et avertir le personnel soignant.

## Connaissances attendues et compétences clés requises

- Respecter les procédures mises en place dans l'établissement afin d'assurer un bon nettoyage selon les bonnes pratiques en hygiène et se montrer rigoureux afin de mener à bien ses missions.
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
- Lire et utiliser une notice, dans son domaine de compétence.
- Evaluer, choisir, utiliser les produits et /ou matériels nécessaires à la pratique de son métier.
- Travailler en équipe pluridisciplinaire
- Transférer un savoir-faire une pratique professionnelle.
- Avoir une capacité d'écoute, d'observation, de discrétion et un bon contact afin de pouvoir nouer des relations bienveillantes avec les patients et les équipes.
- Respecter la confidentialité.

## Relations de travail

- Relations internes
  - > L'ensemble des équipes de l'Etablissement
- Relations externes
  - > Patients
  - > L'entourage des patients