

L'EPSM Val de Lys-Artois recrute

- Agent de service hospitalier à 100% (H/F) -

Pour l'Institut Thérapeutique, Educatif et Pédagogique

En CDD de Remplacement

Poste à pourvoir au 24/08/2026

A 11.7 kms de Béthune, 8,5 kms de Lillers et 13,1 kms d'Hazebrouck

Contact

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

-

Renseignements

Madame Mélanie DETHOOR
Cadre Supérieur Socio éducatif
du Pôle Médico-Social
03.21.63.15.90.

Candidature à adresser à :

La Direction des Ressources Humaines

Lettre motivée avec CV
sous couvert de l'encadrement
pour les candidatures
en interne à :

recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr
03.21.63.73.70

Pour le 15/07/2026

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.

Conditions d'exercice :

- Travail posté :
 - matin :
 - 7h00-14h36
 - 8h00-15h36
 - 8h30-16h51
 - après-midi 13h30 21h06
- Semaine
- Durée hebdomadaire de travail : 38h/semaine organisée en cycle

CDD DE REMPLACEMENT

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 équipes éducatives,
- 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 socio éducatif

Relations fonctionnelles: équipe pluridisciplinaire

Compétences attendues et souhaitées

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