

L'EPSM des Flandres recrute

- Agent(e) des Services Hospitaliers -

SCEN

Contact

Responsable RH
Mariette LEROUGE
Secretariat.DRH@epsm-fl.fr

-

Renseignements

Responsable service
économique
M Tarik BELBACHIR
06.17.85.29.20

-

Candidature à adresser à :

Secrétariat DRH
790 route de Locre
BP139
59270 BAILLEUL cedex
Secretariat.DRH@epsm-fl.fr

Missions générales

- Assurer les activités de restauration, de lingerie, de bio-nettoyage et de logistique hôtelière du CMMF dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité.
- Missions principales confiées à l'agent
- Réaliser le bio-nettoyage des surfaces et des locaux de l'établissement.
- Réaliser le stock tampon hebdomadaire.
- Réaliser les commandes mensuelles de produits d'entretien et fournitures.
- Assurer les activités hôtelières liées à la restauration : réception, remise en température et distribution des repas.
- Assurer la gestion du linge des résidents, du linge hôtelier et du linge professionnel.
- Réaliser au moyen d'autocontrôles la qualité des travaux effectués.
- Participer à la lutte contre les infections nosocomiales.
- Participer à la gestion des stocks et approvisionnements.

Description des missions et activités du poste

ACTIVITÉS CUISINE SATELLITE

- Préparation et distribution des petit-déjeuner.
- Réception des repas en liaison froide.
- Contrôle des températures et traçabilité HACCP.
- Mise en chauffe et remise en température des repas.
- Répartition des chariots dans les unités.
- Réalisation de la vaisselle (petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner).
- Nettoyage des fours, chambres froides, micro-ondes et équipements.
- Réception, contrôle et rangement des denrées alimentaires
- Anticipation aux commandes et gestion des stocks.

ACTIVITÉS LINGERIE

- Réception, tri, rangement et distribution du linge.
- Gestion du linge des résidents.
- Gestion du linge professionnel.
- Suivi du linge transmis par les familles.
- Réapprovisionnement des unités en produits d'hygiène et consommables.

ACTIVITÉS BIO-NETTOYAGE

- Approvisionnement en produits et matériels.
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux avec traçabilité.
- Entretien, nettoyage et rangement des matériels spécifiques.
- Évacuation des déchets selon les procédures.
- Nettoyage et entretien des locaux et équipements.
- Vérification du fonctionnement des matériels (auto laveuse, mono-brosse, centrale vapeur, etc.).

ACTIVITÉS ADMINISTRATIVES

- Renseignement des fiches de traçabilité.
- Recueil et suivi des données d'activité.
- Réalisation des autocontrôles qualité.
- Participation aux inventaires.
- Signalement des anomalies et dysfonctionnements.
- Engagement dans une politique de formation continue.

Missions transversales et ponctuelles

Participation aux remplacements sur les autres secteurs du SCEN, aux audits qualité, inventaires, démarches d'amélioration continue et renfort des équipes selon les nécessités de service.

Caractéristiques particulières du poste

Moyens mis à disposition

Chariot de ménage, auto laveuse, mono-brosse, aspirateur eau et poussière, centrale vapeur, chariots de distribution, lave-vaisselle professionnel, fours de remise en température, chambre froide, matériel de lingerie, produits d'entretien, matériel informatique et outils de traçabilité.

Contraintes spécifiques

Horaires variables selon planning :

- 06h30 - 14h10
- 13h10 - 20h50
- 07h35 - 16h00

Travail les week-ends et jours fériés selon roulement.

Travail debout prolongé, manutention de charges, travail en zones à températures variables et respect strict des protocoles HACCP et d'hygiène hospitalière.

Responsables fonctionnels / Liens privilégiés

N+3 : Directeur

N+2 : Responsable du Service Économique.

N+1 : Responsable du service hôtelier et bio nettoyage.

Relations fonctionnelles avec les unités de soins, les services administratifs, logistiques et l'ensemble des secteurs du CMMF.

Compétences attendues et souhaitées

Formation ou qualification

CAP/BEP/Bac professionnel ou expérience significative en restauration collective, hôtellerie, bio-nettoyage ou logistique hospitalière.

Connaissances

hygiène hospitalière, bio-nettoyage, HACCP, gestion du linge, restauration collective, manutention et sécurité.

Savoir-faire

Appliquer les protocoles, assurer la traçabilité, utiliser les équipements professionnels, organiser son activité, gérer les priorités et travailler en équipe pluridisciplinaire.

Savoir-être

Rigueur, méthode, autonomie, adaptabilité, discrétion professionnelle, sens du service, réactivité et esprit d'équipe.