

Agent(e) de Restauration - ASHQ

EHPAD CLAUDE GOUDET – Marseillan

Les Hôpitaux du Bassin de Thau déplient leur activité avec 947 lits et places dont 24 lits de soins critiques sur plusieurs sites, dont les deux principaux sont situés à Sète et Agde.

L'Hôpital Saint-Clair est le siège administratif et le site le plus important. Il offre un plateau technique complet (bloc opératoire, imagerie, laboratoire, pharmacie...).

L'ensemble des spécialités de médecine et de chirurgie sont présentes y compris les spécialités de recours (réanimation, soins intensifs de cardiologie, néonatalogie...). Une maternité, un service d'urgences et des unités de psychiatrie complètent l'offre du site. Des sites extérieurs de santé mentale se trouvent également à Sète, Frontignan et Mèze ainsi que des EHPAD, SSR et USLD sur Sète, Vias, Marseillan et Agde.

Identification du poste

Famille	Hygiène
Code	30F30
Sous-famille	
Métier	Agent(e) de Restauration
Grade	Agent(e) de Restauration
UF	1466

Missions du poste

Missions générales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les agents des services hospitaliers qualifiés (ASHQ) sont chargés de l'entretien et de l'hygiène des locaux de soins et participent aux activités permettant d'assurer le confort des patients. Ils ne participent pas directement aux soins des patients hospitalisés ni des résidents dans les lieux d'hébergement. ▪ Réaliser des opérations de nettoyage et / ou de bio-nettoyage et vérifier, au moyen d'autocontrôles, la qualité des travaux effectués, en appliquant les instructions relatives au bio-nettoyage, afin de participer à la lutte contre les infections nosocomiales. ▪ Participer à des activités hôtelières dans son champ de compétences avec le contrôle de l'équipe paramédicale.
---------------------------	---

Contenu du poste et activités

Contenu du poste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Approvisionnement en produits, en matériels, dans son domaine ▪ Contrôle, suivi de la propreté des locaux et réajustement si besoin ▪ Entretien, nettoyage et rangement des matériels spécifiques à son domaine d'activité ▪ Évacuation des déchets de diverses natures ▪ Nettoyage et entretien des locaux, des équipements et des outils, spécifiques à son domaine d'activité ▪ Participation à l'accueil et orientation des usagers ou des personnes prises en soins ▪ Participer à la gestion des risques et suivre les actions mises en œuvre ▪ Recueil/collecte de données ou informations spécifiques à son domaine d'activité ▪ Renseignement de documents, de fichiers (fiches d'activité, de traçabilité, etc.) ▪ Suivi des actions mises en œuvre ▪ Vérification/contrôle du fonctionnement et essais de matériels, équipements (autolaveuses, monobrosse, centrale vapeur) spécifiques à son domaine d'activité ▪ Recueillir / collecter des données ou informations spécifiques à son domaine d'activité
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hotellerie ▪ Contrôle et suivi de la qualité et de la conformité des produits ▪ Contrôle et suivi de la qualité des prestations ▪ Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie ▪ Approvisionnement en produits et en matériels

Qualifications et diplômes

Qualifications	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sécurité incendie ▪ Hygiène
-----------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ HACCP ▪ Gestes d'urgence niveau 1 (AFGSU) ▪ Autres formations au plan institutionnel
Diplômes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAP Agent de propreté et d'hygiène

Connaissances, expériences et qualités requises

Savoir-faire requis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adapter sa pratique professionnelle à son lieu d'activité, en toute sécurité, pour le personnel, les usagers et les personnes prises en soins ▪ Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques/particulières, dans son domaine de compétence ▪ Appliquer le dosage et la dilution des produits relatifs à son domaine de compétence et telles qu'indiquées dans les protocoles ▪ Évaluer, choisir, utiliser les produits et/ou matériaux nécessaire à la pratique de son métier ▪ Identifier, analyser, prioriser et synthétiser les informations relevant de son domaine d'activité Lire et utiliser une notice, dans son domaine de compétence ▪ Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels dans son périmètre d'activité Participer à la lutte contre les infections nosocomiales Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état...) ▪ Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité ▪ Savoir alerter les personnels médicaux et non médicaux en lien avec des situations urgentes ▪ Savoir communiquer et accueillir les usagers et les personnes prises en soins ▪ Travailler en équipe pluridisciplinaire/en réseau ▪ Transférer un savoir-faire, une pratique professionnelle ▪ Apprécier un niveau de cuisson ▪ Evaluer l'état de propreté des surfaces
Savoir-être requis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire ▪ Renseigner les personnes au regard de son métier ▪ Capacité d'adaptation ▪ Accueil des personnes

Conditions d'exercice

Lieu d'affectation		
Organisation du travail	Poste	Horaires
	Jour <input checked="" type="checkbox"/>	Fixes <input type="checkbox"/>
	Nuit <input type="checkbox"/>	Variables <input checked="" type="checkbox"/>
	Détail des horaires : Jour : 07h30 / 19h30	
Spécificité		
Contraintes du poste		
Risques spécifiques du poste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risques biologiques (AES) ▪ TMS ▪ Chute 	
Moyens particuliers mis à disposition		
Niveau de responsabilité		

Rattachement hiérarchique et relations fonctionnelles

Rattachement hiérarchique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directrice d'Etablissement ▪ Directrice Coordonnatrice Générale des Soins ▪ Cadre du Pôle ▪ Cadres de Santé
Relations fonctionnelles spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef de service et équipe Médicale ▪ Cadre de garde/astreinte ▪ Equipes pluridisciplinaires et intervenants auprès du patient

Parcours d'adaptation au poste

Formations nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attestation de Formation aux Gestes et Soins d'Urgence (AFGSU) Niveau 1 ▪ Sécurité incendie ▪ HACCP ▪ Bio-nettoyage
Procédures et outils d'intégration	

Date	Version	Rédaction	
20/05/2025	V1	Marion CHAPON Cadre de Santé EHPAD Marseillan	Christophe MONTEL Cadre du Pôle Gériatrie
Validation			
Maud LE CAZ Directrice Coordinatrice Générale des Soins			