



## AGENT DE SERVICE HOSPITALIER Soins Médicaux et de Réadaptation (SMR)

### Présentation de l'établissement

Au pied des Pyrénées ariégeoises, à une heure de Toulouse, proche des stations de ski, à 2 heures de la Méditerranée et à 3 heures de l'Atlantique, **le Centre Hospitalier Ariège Couserans** (CHAC) bénéficie d'un cadre de vie exceptionnel.

Le Centre Hospitalier comprend plus de 1000 salariés, dont une soixantaine de médecins, 3 Pôles Cliniques (Psychiatrie, MCO et médico-technique, Gériatrie et réadaptation), des activités diversifiées : Médecine, Chirurgie, Obstétrique, Urgences, SMUR, SMC-SIR, Unité Ambulatoire, Consultations, Centre de Réadaptation Neurologique (CRN), SSR, CSG, UCC, UMG, USLD, Psychiatrie intra et extra de l'Ariège, une filière médico-sociale avec une Maison Départementale de l'Autonomie, un EHPAD, une USLD (Unité de Soins de Longue Durée) et une MAS, un plateau technique complet avec Laboratoire, Pharmacie et Scanner et une équipe d'une vingtaine de rééducateurs pluridisciplinaires. S'ajoutent également des équipes sociales, éducatives et psychologiques.

Le CHAC dispose aussi d'une Unité Centrale de Production avec un restaurant, une blanchisserie, une équipe technique, informatique et des services supports administratifs.

### Description du service et du poste

#### IDENTIFICATION

**Poste :** Agent de Service Hospitalier

- **Unité :** Soins Médicaux et de Réadaptation (SMR)
- **Pôle :** Gériatrie / Réadaptation
- **Lieu d'exercice :** Centre Hospitalier Ariège-Couserans
  
- **Fiche métier associée :**
  - **Code :** 30F30 / **Intitulé :** Agent(e) de bio-nettoyage

**Positionnement :**

- **Responsable hiérarchique :** Cadre de Santé
- **Rattachement fonctionnel :** /
- **Liaisons fonctionnelles :**
  - **Internes :** IDE, AS, diététiciens, Médecin, Cadre de Santé
  - **Externes :** Services prestataires (cuisine, lingerie, ateliers, ...)

## MISSIONS

- Réaliser des opérations de nettoyage et/ou de bio-nettoyage dans les différents secteurs de l'établissement : SMR locaux communs, chambres patients, bureaux SMR, UMG et rééducateurs ;
- Vérifier, au moyen d'autocontrôles, la qualité des travaux effectués en appliquant les instructions relatives au bio-nettoyage et assurer la traçabilité ;
- Lutter contre les infections nosocomiales ;
- Assurer la préparation et le service des repas des patients : activité hôtelière ;
- Assurer l'approvisionnement en produits et matériels de bio-nettoyage et de restauration ;
- Contrôler la conformité des produits et matériels ;
- Assurer l'entretien et la traçabilité des locaux et équipements de l'office alimentaire.

## COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

### **Connaissances requises (savoir) :**

- Bio-nettoyage et hygiène des locaux,
- Géographie et topologie de l'établissement,
- Gestes et postures – manutention,
- Matériel d'hygiène et de prévention des infections nosocomiales,
- Hygiène et sécurité,
- Organisation hôtelière : procédure qualité (HACCP),
- Diététique.

### **Compétences requises (savoir-faire) :**

- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle aux situations et aux collaborateurs,
- Calculer des doses de produits relatifs à son domaine de compétence,
- Appliquer les protocoles de désinfection, nettoyage et décontamination,
- Assurer la gestion des stocks de produits et matériels,
- Organiser et optimiser le stockage physique des produits et matériels,
- Evaluer l'état de propreté et définir les travaux à réaliser,
- Utiliser une procédure, un code, un protocole, une réglementation spécifique à son domaine de compétences,
- Transférer un savoir-faire, une pratique professionnelle,
- Travailler en équipe pluridisciplinaire.

### **Qualités professionnelles attendues (savoir-être) :**

- Capacités relationnelles (patience, disponibilité, écoute, empathie),
- Sens des responsabilités,
- Capacité de décision,
- Prise d'initiatives dans son domaine de compétences,
- Maîtrise de soi,
- Réactivité, adaptabilité,
- Connaissance de ses limites dans son domaine de compétences,
- Capacité à travailler en équipe,
- Implication dans l'organisation du service, dans les groupes de travail,
- Respect du secret professionnel, respect de l'éthique et obligation de réserve,
- Disponibilité.

## CONDITIONS D'EXERCICE LIEES AU POSTE

**Quotité de temps de travail** : 100 %

**Rythme de travail** :

- **Horaires de travail** : 11h30 ou 7h40 (7h30-19h30 ou 7h30-15h30 en alternance)
- **Cycle de travail** : selon roulement
- **Repos variable / fixe** : variable

**Particularités du poste** (risques spécifiques) :

- Environnement :
  - risques infectieux possibles : oui
  - risques toxiques : oui / manipulation de produits allergisant ou dangereux
  - risques physiques : oui / port de charge, manutention
- Exigences relationnelles :
  - contact avec les Usagers / Patients : oui
  - contact avec le public : oui
  - travail en équipe : oui
  - poste isolé : non

**Niveaux requis** :

- **Formation** :
  - **initiale** :
    - Hygiène hospitalière
    - Manutention
    - Sécurité incendie (interne)
  - **secondaire** :
    - Hygiène alimentaire
    - Diététique
    - Correspondant en hygiène (équipe hygiène transversale)
- **Exigences particulières** :
  - Mise à jour permanente de ses connaissances et de sa pratique
  - Acquérir de nouvelles compétences
  - Respect du secret professionnel et de la confidentialité

**Contacts** : Candidatures à envoyer au secrétariat de la Direction des ressources humaines et des soins par mail à [secretaire.drh@ch-ariège-couserans.fr](mailto:secretaire.drh@ch-ariège-couserans.fr) ou par courrier à Centre Hospitalier Ariège Couserans – DRH/Direction des soins – BP 60111 – 09201 SAINT-GIRONS Cedex. Téléphone : 05.61.96.21.94 / 05.81.09.14.40

