

FICHE DE POSTE
CADRE SERVICES HOTELIER et BIONETTOYAGE – secteurs tertiaires et consultations

Elaborée par : S. LASSEUR - Directeur Achats et Logistique **Date de Création :** 07/05/25

Validée par : L. LOUBET - Directrice des Ressources Humaines

CADRE STATUTAIRE

Filière : Technique
Catégorie : B
Corps : Technicien Hospitalier
Grade : Technicien Supérieur Hospitalier

IDENTIFICATION DU POSTE

Site : Centre Hospitalier de PERIGUEUX
Pôle : Ressources Matérielles
Centre de responsabilité : Direction Logistique
Unité : Services Intérieur et Hôtelier
Horaires et rythme de travail :
38h hebdomadaire forfait jour cadre
Du lundi au vendredi

REPERTOIRE DES METIERS DE LA FONCTION

PUBLIQUE HOSPITALIERE (RMFPH)
Famille : Achat - Logistique
Sous-famille : Logistique Générale

Code métier : 25140

POSITIONNEMENT DU POSTE :

Positionné au sein du Service Intérieur (bionettoyage) et en charge :

- Du service hôtelier comprenant 29 ETP
- Du service Intérieur – *secteurs tertiaires et consultations* – 22 ETP

Travaille en étroite collaboration avec le cadre en charge du service Intérieur – *secteurs soins* et les référents de chaque service

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE :

- Stéphane LASSEUR, Directeur Achats et Logistique

LIAISONS FONCTIONNELLES :

- Cadres des unités de soins
- Responsables des service administratifs et techniques
- Equipe Hygiène Hospitalière

MISSIONS ET ACTIVITES

MISSIONS :

Encadre et anime les équipes de bionettoyage des secteurs administratifs, admissions, consultations, services supports, chambres et logements médicaux, ainsi que les équipes hôtelières des secteurs Médecine, Chirurgie et Athérome réparties sur 6 offices alimentaires.

Planifie, organise et pilote l'ensemble des activités de ces équipes en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Objectif :

Assurer la réalisation des opérations de bionettoyage planifiées ou ponctuelles des locaux du CHP

Assurer l'approvisionnement en repas et en produits hôteliers auprès des services dans le respect des procédures de commande et des conditions d'hygiène et/ou de gestion.

ACTIVITES PRINCIPALES

- Animer et coordonner les différentes équipes hôtelières et de bionettoyage du Centre Hospitalier de Périgueux,
- Réaliser et suivre les plannings des agents, gérer les absences en collaboration avec les référents d'équipes,
- Réaliser les entretiens annuels des agents de ses équipes, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Informer sa hiérarchie des dysfonctionnements rencontrés
- Accompagner les équipes dans l'évolution des organisations
- Contribuer à l'amélioration de la Qualité de Vie au Travail
- Planifier et suivre les formations annuelles
- Participer aux réunions et groupes de travail institutionnels en lien avec son domaine d'activité
- Organiser et décrire les processus spécifiques à son domaine, traitement des dysfonctionnements
- Rédiger les documents techniques relatifs à son domaine d'activité
- Participer à la démarche qualité en lien avec le service hygiène

ACTIVITES SPECIFIQUES

- Réaliser des rencontres avec les services de soins pour améliorer la qualité des prestations
- Contribuer à la rédaction et à la mise en place du projet de service en lien avec les évolutions institutionnelles
- Préparer les visites de certification en lien avec son domaine d'activité
- Relayer le cadre du service Intérieur – *secteur soins*, en son absence

COMPETENCES/APTITUDES REQUISES

Bionettoyage et hygiène des locaux
Management, Cohésion d'équipe
Normes et techniques d'hygiène et de sécurité
Organisation du travail
Prévention des infections nosocomiales
Prévention des troubles musculosquelettiques
Stratégie et organisation/conduite du changement
Technologies de l'information et de la communication (NTIC)
Sens de la relation client
Gestion du stress, des conflits

Communication / Relations interpersonnelles, respect du secret professionnel

COMPETENCES PREVALENTES OU SAVOIR FAIRE

Analyser et optimiser un/des processus

Définir et optimiser les ressources au regard des priorités, des contraintes et variations externes/internes

Identifier, analyser, prioriser et synthétiser les informations relevant de son domaine d'activité professionnel

Savoir déléguer

PRE-REQUIS

Techniques de Bio nettoyage, règles d'hygiène (HACCP, RABC)

BTS Hygiène, Propreté, Environnement

Informatique – logiciel Word et Excel

Organisation et fonctionnement interne de l'établissement

Maîtrise de la réglementation du temps de travail et du logiciel de gestion du temps de travail (Octime)

FORMATIONS/QUALIFICATIONS REQUISES

- Base de gestion économique

- Formation au management (encadrement, conduite des entretiens professionnels)

- Formation communication