



AGENT(E) DE SERVICE HOSPITALIER UNITÉ DE SOINS MÉDICAUX et de RÉADAPTATION (SMR)

Le Centre Hospitalier Ariège-Couserans est un hôpital de proximité situé à Saint-Girons dans l'Ariège, au pied des Pyrénées Ariégeoises. Il bénéficie d'un cadre de vie exceptionnel.

L'offre de soins du CHAC est complète : Etablissement départemental de Psychiatrie, il assure également la prise en charge d'activités diversifiées : urgences, soins critiques, médecine, chirurgie et obstétrique. Il présente une offre de soins de réadaptation et de gériatrie sur l'ensemble de la filière, d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes et d'accueil du poly handicap, complété par un plateau technique complet et de proximité.

Le CHAC compte 439 lits et places, emploie environ 1000 salariés, dont 80 médecins, exerçant sur 4 pôles Cliniques : pôle Médecine - Chirurgie - Obstétrique, pôle Gériatrie - Réadaptation, pôle Psychiatrie (intra et extra), pôle Médicotechnique.

Au service de son public et des valeurs de service public, le CHAC accueille les patients avec une constante préoccupation de qualité et de sécurité, qualité des soins confirmée par la certification sanitaire de la Haute Autorité de Santé en 2024.

Poste recherché :

AGENT(E) DE SERVICE HOSPITALIER sur le Pôle de Gériatrie Réadaptation pour l'unité SMR – Soins Médicaux et de Réadaptation.

Poste prochainement vacant, 1 mois renouvelable, ouvert à la mutation, détachement

Lieu d'exercice : Centre Hospitalier Ariège-Couserans – Site de Rozès

Sous la direction du cadre de Pôle, du cadre de santé.

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.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS 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 LIÉES AU POSTE

Quotité de temps de travail : Temps plein

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

Niveaux requis :

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

Contacts :

Candidatures à envoyer au secrétariat par mail à secretaire.drh@ch-ariège-couserans.fr
ou

✉ Centre Hospitalier Ariège-Couserans – Coordination générale des soins/DRH
BP 60111 – 09201 SAINT-GIRONS Cedex

☎ : 05.81.09.14.40/05.61.96.21.94