



LE CENTRE HOSPITALIER D'ANGOULEME RECRUTE ...

Un(e) Agent de bio-nettoyage pour l'équipe centrale de nettoyage

L'ETABLISSEMENT ET SON ENVIRONNEMENT

Le Centre Hospitalier d'Angoulême est l'établissement de référence de la Charente. C'est aussi l'établissement support du Groupement Hospitalier Territorial de Charente.

Il est en direction commune avec trois établissements : le CH de La Rochefoucauld, le CH de Ruffec et l'Ehpad Habrioux d'Aigre.

Sa capacité d'accueil est de 1 123 lits et places répartis en MCO, SSR, USLD et EHPAD.

Doté de 9 pôles d'activités cliniques et médico-techniques, l'établissement compte environ 2 500 professionnels qualifiés, ce qui fait de lui le plus gros employeur du département.

De plus, le CH d'Angoulême est desservi par la LGV (35 mn de Bordeaux et 2h15 de Paris) et à 1h30 en voiture de la côte Atlantique.

LE POSTE

Le poste

100% / Poste à pourvoir dès que possible

Contractuel ou titulaire de la FP

Candidature à adresser à Monsieur Le Directeur des Ressources Humaines et des Relations Sociales avec votre lettre de motivation et votre CV exclusivement par mail à l'adresse suivante :

recrutement@ch-angouleme.fr



Thématique : Hygiène

Famille : QUALITE HYGIENE SECURITE ENVIRONNEMENT

Sous-famille : HYGIENE

Métier : Agent de bio-nettoyage

Pôle : EQUIPE CENTRALISE DE NETTOYAGE

Services ou unités fonctionnelles : TOUS SERVICES

Définition / Mission : Réaliser des opérations de bio-nettoyage des surfaces et des locaux de l'établissement et vérifier, au moyen d'autocontrôles, la qualité des travaux effectués en appliquant les instructions relatives aux modes opératoires, afin de maintenir le niveau d'exigence en matière de propreté des locaux.

Responsable hiérarchique direct : Responsable bio-nettoyage

Responsable fonctionnel : Directeur de la politique territoriale d'achats, des affaires logistiques et du développement durable
Directeur des achats du GHT

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Relations professionnelles les plus fréquentes : Tous services (secteurs soins, administratif, circulation) dans lesquels l'agent exerce sa fonction.

Conditions particulières d'exercice	Horaires : 13h – 20h			
	Travail isolé :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non	
	Déplacement :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non	
	Temps partiel possible :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non	
	Horaires :	<input checked="" type="checkbox"/> Fixe	<input type="checkbox"/> variable	<input type="checkbox"/> nuit
	Repos hebdomadaire :	<input checked="" type="checkbox"/> Fixe	<input type="checkbox"/> Variable	
		<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	
Risques professionnels	En lien avec le Document Unique			
Prérequis nécessaires à l'exercice du poste	<u>Diplôme / Expérience</u> : Diplôme niveau III (exp: CAP) ou expérience professionnelle significative dans le domaine			

ACTIVITES

Activités principales :

- Approvisionnement en produits, en matériels, dans son domaine
- Réalisation de prestations périodiques de nettoyage des locaux dans le respect des protocoles de l'établissement,
- Réalisation de prestations exceptionnelles d'entretien, de désinfection et de maintenance des locaux (spray-méthode, décapage...) dans le respect des protocoles de l'établissement,
- Entretien, nettoyage et rangement des matériels spécifiques à son domaine d'activité
- Évacuation des déchets de diverses natures
- Nettoyage et entretien des locaux et des matériels, spécifiques à son domaine d'activité
- Recueil / collecte de données ou informations spécifiques à son domaine d'activité
- Renseignement de documents (fiches de traçabilité, etc.)
- Suivi des actions mises en œuvre
- Vérification / contrôle du fonctionnement et essais de matériels ou équipements (autolaveuses, monobrosse)

SAVOIR-FAIRE / Compétences	Niveau requis
Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières	Maîtrisé
Évaluer, choisir, utiliser les produits et/ou matériaux nécessaire à la pratique de son métier	Maîtrisé
Appliquer le dosage et la dilution des produits relatifs à son domaine de compétence et telles qu'indiquées dans les protocoles	Maîtrisé
Identifier, analyser, prioriser et synthétiser les informations relevant de son domaine d'activité	Pratique courante
Lire et utiliser une notice, dans son domaine de compétence	Maîtrisé
Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels dans son périmètre d'activité	Pratique courante
Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité	Maîtrisé

*Niveau : Non requis/ A développer / Pratique courante / Maîtrisé / Expert

CONNAISSANCES	Degré**
<u>Connaissances principales :</u> Bio-nettoyage et hygiène des locaux Gestes et postures/manutention Hygiène hospitalière et Prévention des infections nosocomiales Matériel d'hygiène Produits de nettoyage et de désinfection	Connaissances approfondies Connaissances détaillées Connaissances détaillées Connaissances détaillées Connaissances approfondies

** Degré : Connaissances Générales / Connaissances détaillées / Connaissances approfondies / Connaissances d'Expert