



AGENT DE SERVICE HÔTELIER H/F

STATUT

- FHP/Synerpa
- CCU
- EMPLOYE

QUALIFICATION

- CAP agent de propreté et d'hygiène-CAP maintenance et hygiène des locaux-BEP Sanitaires et sociales-DEAVS

EXPERIENCE REQUISE

- Aucune expérience au préalable n'est attendue.

POSITION DANS L'ORGANISATION

- Rattachement hiérarchique : Responsable hôtelier

Missions principales

- GARANTIR L'ENTRETIEN DES CHAMBRES, DES PLATEAUX TECHNIQUES ET DES PARTIES COMMUNES
- PARTICIPER AUX ACTIVITES EN LIEN AVEC LA RESTAURATION
- PARTICIPER AU BIEN ETRE ET AU CONFORT DES RESIDENTS/PATIENTS

Missions principales et activités

GARANTIR L'ENTRETIEN DES CHAMBRES, DES PLATEAUX TECHNIQUES ET DES PARTIES COMMUNES

- Nettoyer et désinfecter au quotidien les chambres en recouche, les plateaux techniques et les parties communes selon les protocoles de l'établissement
- Nettoyer et désinfecter les chambres occupées selon le protocole nettoyage approfondi de l'établissement et les fréquences définies
- Nettoyer, désinfecter et ré agencer la chambre suite au départ du résident/patient selon les protocoles de l'établissement en collaboration avec l'aide-soignant
- Respecter les consignes d'utilisation, fiches de sécurité et fiches techniques des produits chimiques et matériels afférents à son activité.
- Organiser et optimiser le stockage des produits et matériels dans son périmètre d'activité en collaboration avec son supérieur hiérarchique
- Remplir tous les documents de traçabilité associés au bio nettoyage
- Informer son responsable hiérarchique et/ou responsable technique pour toute opération nécessitant l'intervention du service technique (siphon bouché, ampoule grillée...)
- Evacuer les déchets associés aux tâches réalisées
- Nettoyer et désinfecter les outils de travail quotidiennement (chariot, matériel de nettoyage)
- Acheminer les filets de franges et les filets de lavettes en zone sale de la lingerie pour nettoyage et désinfection

PARTICIPER AUX ACTIVITES EN LIEN AVEC LA RESTAURATION

- Préparer, servir et desservir les petits déjeuner (plateaux en chambre ou en salle de restaurant)
- Assurer le service des repas principaux (déjeuner, dîner) en cas d'absence d'équipe dédiée au service des repas :
 - Service en chambre aux plateaux : récupérer le chariot de distribution en cuisine, contrôler le respect du contenu du plateau au regard de la fiche résident/patient (respect des allergies, des régimes, des textures et des goûts), servir et desservir les plateaux avec l'aide des aides-soignants
 - Service en salle de restaurant des résidents/patients : dresser la salle et les tables conformément aux fondamentaux des arts de la table, s'assurer de la cohérence de la mise en place, accueillir les convives à leur arrivée, assurer le service tout en respectant les allergies, les régimes, les textures et les goûts), et saluer les convives à leur départ
 - Service en salon des invités : dresser le salon des invités et les tables conformément aux fondamentaux des arts de la table, s'assurer de la cohérence de la mise en place, accueillir les convives à leur arrivée, assurer le service et saluer les convives à leur départ
- Nettoyer et désinfecter l'intégralité des salles de restauration après chaque service

PARTICIPER AU BIEN ETRE ET AU CONFORT DES RESIDENTS/PATIENTS

- Se montrer à l'écoute des résidents/patients afin de savoir répondre à leurs besoins : servir à boire, aller chercher une canne...
- Favoriser les échanges avec les résidents/patients.
- Etre attentif aux signes d'alertes simples et avertir le personnel soignant.

Connaissances attendues et compétences clés requises

- Connaître et appliquer les règles d'hygiène/de nettoyage et de sécurité
- Etre autonome dans la gestion des traçabilités et le respect strict des protocoles/procédures
- Se montrer polyvalent et flexible face aux exigences demandées par son responsable
- Savoir organiser son travail en autonomie
- Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire
- Etre organisé, rigoureux et méthodique
- Avoir le sens du contact
- Avoir une capacité d'écoute, d'observation, de discrétion.
- Respecter la confidentialité.
- Se montrer rigoureux afin de mener à bien ses missions.
- Se montrer volontaire et apporteur de solutions face aux demandes des clients et face aux actualités de l'établissement en général

Relations de travail

- Relations internes
 - > L'ensemble des équipes de l'Etablissement
- Relations externes
 - > Résidents et patients
 - > Familles et entourage des résidents/patients

AGENT DE SERVICE HÔTELIER H/F

Compétences métier

- Techniques de bio-nettoyage * : locaux et matériels
- Techniques d'utilisation et matériels d'hygiène
- Contrôle des différentes étapes du bio-nettoyage
- Méthode RABC
- Technique de service en restaurant
- Méthode HACCP et sécurité alimentaire



Compétences comportementales

- Sens du service / contact
- Sens de l'organisation
- Etre force de proposition / Volontaire
- Esprit d'équipe / Coopération
- Autonomie
- Rigueur / Fiabilité
- Discrétion
- Adaptabilité
- Capacité à apprendre
- Empathie

