

FICHE DE POSTE

AGENT DE BIO NETTOYAGE

Elaboré par : Mme STERVINOUC

V1 : septembre 2019

IDENTIFICATION DU POSTE

Lieu : Instituts de Formation Pamiers

Grade : ASH

Libellé métier : Agent de Bio nettoyage

Code métier : 30F30

Famille : Qualité, hygiène, sécurité, environnement **Sous famille :** hygiène, environnement

CONTENU DU POSTE

Descriptif : l'agent de bio nettoyage

- réalise des opérations de nettoyage et / ou de bio-nettoyage dans les différents secteurs de la structure et vérifie, au moyen d'autocontrôles, la qualité des travaux effectués, en appliquant les instructions relatives au bio-nettoyage
- prend en charge les activités hôtelières
- participe à la démarche qualité

Activités :

- approvisionnement en produit, en matériels, dans son domaine
- 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 outils, spécifiques à son domaine d'activité
- contrôle et suivi de la propreté des locaux dans son domaine d'activité
- recueil /collectes de données ou information spécifiques à son domaine d'activité
- renseignements de documents de fichiers (fiches d'activité, de traçabilité)
- préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie
- réalisation du service des repas en salle
- accueil des personnes (élèves / étudiants, intervenants)
- commande réception et actualisation du suivi sur support informatique ainsi que les demandes des travaux

Autre activité spécifique :

Participation à la mise en œuvre de la démarche qualité des Instituts de Formation du CHIVA dans le cadre du processus logistique (suivi des indicateurs qualité et gestion du processus)

RELATIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS FREQUENTES

Direction, Cadres de santé, secrétaires, intervenants, étudiants et élèves et usagers du self

Rédaction	Conformité documentaire	Date(s) de révision
VO JUN 2014 V1 SEPTEMBRE 2019	Responsable qualité IFMS 	Septembre 2019

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

Directeur des Instituts de Formation : Mme STERVINO

EXIGENCES DU POSTE

Ensemble des connaissances et compétences

Savoirs :

Bio nettoyage et hygiène des locaux
 Hygiène et sécurité
 Hôtellerie (HACCP)
 Gestes et postures- manutention
 Connaissances concernant la démarche qualité

Savoirs faire :

Adapter son comportement, sa pratique professionnelle aux situations rencontrées
 Désinfecter les matériels en appliquant les protocoles de nettoyage et de désinfection
 Maitriser la qualité des produits alimentaires distribués selon les recommandations HACCP
 Evaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
 Manipuler des charges et des produits de diverse nature
 Renseigner et accueillir les personnes au regard de ses compétences
 Travailler en équipe
 Utiliser le matériel informatique et les logiciels mis à disposition
 Participer à l'élaboration des documents qualité par rapport au processus logistique

Savoirs être

Adaptabilité
 Disponibilité
 Discrétion
 Ecoute
 Rigueur
 Capacité à s'organiser
 Capacité à communiquer
 Dynamisme

Niveau de maîtrise des connaissances (extrait fiche du répertoire national des métiers de la fonction publique hospitalière www.metiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr)

Description	Niveau de connaissance
Bio-nettoyage et hygiène des locaux	Connaissances opérationnelles
Géographie et topographie de l'établissement	Connaissances générales
Gestes et postures- manutention	Connaissances opérationnelles
Hygiène hospitalière et Prévention des infections nosocomiales	Connaissances générales
Matériel d'hygiène	Connaissances opérationnelles

Rédaction	Conformité documentaire	Date(s) de révision
VO JUIN 2014 V1 SEPTEMBRE 2019	Responsable qualité IFMS 	Septembre 2019

Nettoyage-désinfection	Connaissances opérationnelles
Produits de nettoyage et de désinfection	Connaissances opérationnelles

Connaissances opérationnelles : Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.

Connaissances générales : Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.

CONDITIONS D'EXERCICE

Diplôme niveau V ou expérience professionnelle dans le domaine

Condition particulière d'exercice : Polyvalence sur les différentes activités

Expérience conseillée : Agent des services hospitaliers

EVOLUTIONS

(extrait fiche du répertoire national des métiers de la fonction publique hospitalière www.metiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr)

Agent de restauration et d'hôtellerie
 Agent de blanchisserie
 Aide-soignant
 Auxiliaire de puériculture,
 Aide-médico psychologique
 Agent de logistique
 Encadrant Bio-nettoyage
 Ambulancier
 Brancardier
 Agent de stérilisation

Rédaction	Conformité documentaire	Date(s) de révision
V0 JUIN 2014 V1 SEPTEMBRE 2019	Responsable qualité IFMS 	Septembre 2019