

FIILIERE

Logistique

POSTES CORRESPONDANTS

- Agent de service hôtelier

DIPLOME REQUIS

- Aucun diplôme requis
- Diplôme apprécié : CAP restauration, BEP Métiers de l'hygiène

MISSION

Vous êtes en charge de la qualité des prestations hôtelières (restauration, entretien des locaux et/ou linge) au sein de l'établissement. Vous contribuez ainsi au maintien d'un environnement agréable pour les personnes accueillies ou prises en charge.

RESPONSABILITES INSTITUTIONNELLES

Vous veillez à la sécurité, au bien-être et à l'intégrité des personnes dans le cadre de votre activité

- Vous veillez à votre sécurité, à celle de vos collègues et des personnes accueillies.
- Vous respectez les exigences en matière de sécurité et d'obligations légales.
- Vous respectez le règlement intérieur.
- Vous signalez toutes situations pouvant nuire à l'intégrité physique des personnes accueillies ou prises en charge et du personnel, et avez la possibilité d'alerter les membres du CHSCT en conséquence.
- Vous veillez à la prévention et la lutte de la maltraitance.

Vous veillez au respect de la confidentialité et à la diffusion de la bonne image de l'établissement

- Vous garantissez la confidentialité de l'ensemble des informations détenues concernant l'établissement et les personnes accueillies.
- Vous respectez le projet de l'établissement.
- Vous représentez l'image de l'établissement à l'extérieur de l'établissement.

RESPONSABILITES ET ACTIVITES PRINCIPALES DU METIER

Vous assurez le service restauration, à ce titre, selon les établissements :

- Vous établissez les commandes de repas
- Vous êtes chargé de la mise en place des salles à manger
- Vous assurez le service des repas (en salle ou en chambre)
- Vous êtes chargé de la manutention des denrées et des chariots
- Vous assurez le travail de plonge et le rangement de la vaisselle
- Vous assurez l'entretien des équipements de l'office (réfrigérateurs, fours, plateaux, chariots ...)

Vous assurez et maintenez la propreté, l'hygiène des locaux et du matériel :

- Selon les établissements, vous assurez l'entretien des chambres (en dehors de l'environnement immédiat des personnes accueillies) et les parties communes dans le respect des procédures, en utilisant le matériel adapté et en respectant les circuits propres et sales.
- Vous commandez les produits d'entretien en lien avec le service logistique

Vous gérez le service de lingerie, selon les établissements :

- Vous récupérez le linge sale des personnes accueillies ou prises en charge, du personnel (draps, serviettes, blouses...).
- Vous répartissez le linge dans des sacs et vous les remettez au prestataire ou au service lingerie.
- Vous récupérez le linge propre et assurez sa distribution dans tous les services.

Vous travaillez en collaboration avec les équipes :

- Vous participez à l'animation du service en lien avec les équipes notamment en participant aux réunions institutionnelles
- Vous travaillez en coordination avec l'équipe soignante

COMPETENCES TECHNIQUES		Standard	Confirmé	Expert
Savoir-faire				
Technicité métier spécifique	<i>Maitriser les techniques et applications d'un métier spécifique (espace vert, cuisine, menuiserie, entretien, maintenance...)</i>		X	

COMPETENCES TRANSVERSES		Standard	Confirmé	Expert
Savoir				
Connaissances des règles et procédures	<i>Suivre les processus méthodologiques, être respectueux des consignes d'hygiène et de sécurité Connaître les protocoles et procédures internes à l'établissement Connaître les droits et obligations des personnes accueillies</i>		X	
Savoir-être				
Coopération / travail d'équipe	<i>Rassembler, partager et construire des projets et objectifs communs avec différents acteurs. Favoriser de nouvelles opportunités, méthodes et pratiques de coopération. Etre solidaire, avoir l'esprit d'équipe Travailler avec d'autres au sein d'une équipe ou d'un projet afin d'atteindre un objectif commun-plutôt que de travailler seul ou en compétition avec les autres, travailler en concertation et en complémentarité avec une équipe</i>	X		
Sens relationnel	<i>Créer et développer des contacts, favoriser un climat de confiance, nourrir une relation dans la durée. Assurer une relation d'interface entre son activité et ses interlocuteurs. Etre à l'écoute et ouvert d'esprit</i>	X		
Sens du service	<i>Se rendre disponible spontanément et se mobiliser au service de son établissement dans la recherche des meilleures solutions. Etre capable de comprendre, partager et adhérer à l'organisation de l'établissement.</i>	X		

Niveaux de maîtrise :

- **Standard** : Compétences standard, fondées sur un niveau de connaissances permettant de réaliser des actions courantes définies au préalable.
- **Confirmé** : Compétences maîtrisées, fondées sur un niveau de connaissances larges et organisées permettant d'œuvrer de façon autonome dans les situations courantes.
- **Expert** : Compétences approfondies et variées, fondées sur un niveau de connaissances maîtrisées et entretenues par la mise à jour (expérience, formation, documentation) permettant d'analyser et d'agir de façon autonome dans des situations multiples et de participer à l'amélioration des méthodes de travail, de gérer des situations complexes et de transmettre les compétences.