

### Cadre réglementaire

*Loi N°83-634 du 13 juillet 1983* sur les droits et les obligations des fonctionnaires

*Loi N° 84-53 du 26 janvier 1984* portant dispositions statutaires relatives à la Fonction Publique Territoriale

*Arrêté du 26 avril 1999* fixant le contenu du cahier des charges de la convention pluriannuelle prévue à l'arrêté 5-1 de la loi N° 75-535 du 30 juin 1975 relative aux institutions sociales et médico-sociales.

*Loi du 2 janvier 2002* rénovant l'Action Sociale et Médico-sociale.

*Arrêté du 8 septembre 2003* relatif à La Charte des droits et libertés de la personne accueillie mentionnée à l'Art L311-4 du code de l'action sociale et des familles en application de la loi N°2002-02 du 2 janvier 2002 relative à la rénovation de l'action sociale et médico-sociale en application de la loi N° 2002-02 du 2 janvier 2002 relative à la rénovation de l'action sociale et médico-sociale.

### Documents de référence

#### Dénomination :

Fonction publique territoriale

Fonctions exercées : Agent de maîtrise, Adjoint technique, Agent social

#### Position hiérarchique :

Sous l'autorité du Président du CCAS

Sous l'autorité du Directeur de l'établissement

Sous la responsabilité de la cadre de santé

Sous la responsabilité de l'infirmière

#### Position fonctionnelle :

En lien avec les équipes pluridisciplinaires

### Missions générales

- Accompagner les résidents et les aider dans les actes de la vie quotidienne dès lors qu'ils ne relèvent pas d'un acte soignant,
- Assurer le confort et le bien-être des résidents en collaboration avec l'équipe soignante,
- Entretien des espaces privatifs des résidents et des locaux communs,
- Assurer l'activité hôtelière dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des protocoles.
- Participer à l'animation

### Missions permanentes

- Assurer le service et l'accompagnement des repas en tenant compte des techniques de restauration :
  - Prendre en compte les goûts des résidents et les régimes,
  - Servir les petits déjeuners, déjeuners, goûters, dîners,
  - Etre attentif lors de la prise des repas : présence à table, surveillance et gestion des risques,
  - Assurer les tâches de la plonge.
- Effectuer le bio nettoyage des locaux communs et des parties privatives,
- Assurer la réfection des lits en fonction de la planification hebdomadaire,
- Entretien du matériel : chariot de ménage, chariot de distribution des repas, auto laveuse, mono brosse, etc.
- Participer au circuit du linge résident et hôtelier :
  - Collecte, tri, lavage, séchage, repassage, raccommodage, marquage, distribution et rangement,
  - Nettoyage et désinfection du local de tri et de la lingerie,
- Assurer le tri et l'évacuation des déchets
  - Nettoyer et désinfecter les containers et les locaux de stockage.
- Assure la traçabilité de ses tâches quotidiennes sur les supports mis à sa disposition.

- Recueillir et transmettre des informations pour assurer une continuité dans l'accompagnement du résident,
- Encadrer les stagiaires.

### Savoirs

- Connaissances générales en hygiène,
- Connaissances générales en produits de nettoyage et de désinfection et des matériels,
- Connaissances générales en gestes et postures – manutention,
- Lecture des protocoles et fiches techniques.

### Savoir faire

- Accueillir les nouveaux résidents et les différents publics,
- Adapter son comportement et sa pratique professionnelle,
- Savoir évaluer l'état de propreté,
- Identifier, analyser, prioriser et synthétiser les informations relevant de son domaine d'activité professionnelle,
- Appliquer les protocoles de nettoyage, de désinfection et de décontamination,
- Connaître les conditions d'utilisation et de stockage des produits,
- Savoir lire les étiquettes de produits chimiques et respecter les consignes d'utilisation,
- Connaître et appliquer les règles de base du tri sélectif,
- Connaître les règles d'utilisation des machines,
- Travailler en équipe,
- Accueillir les stagiaires,
- Savoir détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler (FSEI – FSEIG),
- Connaître les gestes et postures de sécurité,
- Maîtriser l'outil informatique.

### Savoir être

- Aimer travailler avec les personnes âgées, dans le respect de leur dignité,
- Etre à l'écoute des besoins des résidents,
- Faire preuve de capacité et d'intérêt à travailler et à communiquer en équipe,
- Faire preuve de patience, de qualités humaines, d'empathie, de souplesse,
- Faire preuve de capacité d'anticipation et d'organisation,
- Faire preuve d'initiatives, de disponibilité, de mobilité et de ponctualité,
- Tenir compte des priorités,
- Participer activement à la démarche qualité de l'établissement et à la traçabilité de la qualité,
- Etre bienveillant,
- Respecter le secret professionnel,
- Etre autonome, efficace, discret.

### Conditions particulières d'exercice du métier

#### Rythme de travail

- Temps de travail annualisé,
- Horaires de travail par roulement,
- L'agent travaille soit le matin, soit l'après-midi soit en journée continue (exceptionnellement en horaires de coupe),
- Il peut travailler de façon exceptionnelle sur les horaires de nuit,
- Un week-end sur deux en temps normal pouvant être modifié ponctuellement en période de congés (annuels ou maladie),
- Horaires de travail variables selon les besoins du service – Annexe du protocole ARTT,
- Autogestion du service pour les absences de courte durée sur la base du volontariat.

**Chaque agent s'engage à respecter et ou à faire respecter les règles individuelles ou collectives d'hygiène et de sécurité.**