

Sous l'autorité de la directrice de la résidence « Les Pervenches », l'agent polyvalent d'entretien participe à différentes tâches au sein de la résidence « les Pervenches ». Il effectue l'entretien des locaux, aide au service de restauration et peut participer à l'animation de la résidence.

MISSIONS ET ACTIVITES DU POSTE

Le poste d'entretien est en priorité appelé en cas d'urgence dans la résidence, il a un rôle d'accompagnant individuel auprès des résidents le nécessitant.

ENTRETIEN DES LOCAUX :

- Assure l'entretien (nettoyage et désinfection) des locaux « poubelles » à chaque étage.
- Assure l'entretien (nettoyage et désinfection) des sanitaires de la résidence ainsi que le réassort nécessaire (papier toilette, essuie-mains, ...).
- Assure l'entretien (nettoyage et désinfection) des couloirs et escaliers : sols, rampes, interrupteurs...
- Assure l'entretien (nettoyage et désinfection) des locaux communs : salle Belle Aurore, hall, salons, chambre d'hôte...
- Assure l'entretien des locaux du personnel ainsi que le linge utilisé dans l'établissement.
- Gère l'élimination des déchets notamment du tri sélectif.
- Assure le réassort du chariot de nettoyage.

RESTAURATION :

- Aide l'agent de restauration à assurer le service et l'accompagnement des convives lors des repas du midi pris en salle de restaurant.
- Assure, en lien avec l'agent de restauration, la plonge du service du repas de midi et le nettoyage de l'espace de dispatching des repas.

ANIMATION :

- Peut être amené à participer à l'animation en collaboration avec l'agent d'animation et la direction et le Conseil de la Vie sociale ainsi que le club des Pervenches.
- Assure la logistique lors des animations : préparation de produits (goûter, gâteaux, boissons...).
- Aide à l'accompagnement des résidents.
- Peut-être amené à intervenir chez les résidents en cas de problème.

COMPETENCES REQUISES

Compétences professionnelles et techniques :

- Connaissances en gérontologie
- Connaissances des protocoles de nettoyage
- Connaissances des règles d'hygiène dans la restauration
- Connaissances des règles de sécurité
- Connaissances des premiers secours
- Savoir utiliser le matériel de restauration

Aptitudes :

- Autonomie
- Sens de l'organisation
- Meticuleux sur les règles d'hygiène
- Prise d'initiatives (planification des tâches)
- Polyvalence

CONDITIONS :

- 35h hebdomadaires

Poste à pourvoir dès que possible

- Renseignements auprès de la Directrice Adjointe de la Résidence Autonomie « Les Pervenches » -
Mme Léa EPARVIER (04.74.59.01.92)
- Merci d'adresser vos candidatures (CV + lettre de motivation) à :

Monsieur le Président du CIAS
COLLINES ISERE NORD COMMUNAUTE
316 rue du Colombier
38540 HEYRIEUX

recrutement@collines.org