



FRANCE HORIZON

OFFRE D'EMPLOI – 15/09/2024

Gouvernante / Gouvernant – EHPAD associatif

CDI – EHPAD Hippolyte Panhard – LE COUDRAY MONTCEAUX (91)

Bâtir ensemble une société plus inclusive, faire vivre au cœur des territoires des réponses nouvelles aux besoins en solidarité, s'ouvrir des perspectives d'évolution professionnelle et de mobilité... Ces idées résonnent en vous ? Rejoignez notre réseau de 1 200 professionnel·le·s engagé·e·s à travers la France !

Depuis plus de 80 ans, l'association France Horizon (loi 1901) s'engage contre la dépendance liée à l'âge, l'exclusion sociale et la précarité dans cet unique but : accompagner chacun·e vers l'accès à des conditions de vie dignes et vers l'autonomie.

Nos établissements dédiés aux seniors (EHPAD, résidence autonomie) déploient une approche non-lucrative : 100 % des moyens alloués sont consacrés au bien-être des résidents comme à la qualité de vie au travail.

CE QUE FRANCE HORIZON VOUS PROPOSE

- **Contrat** : CDI – Temps plein
- **Localisation** : EHPAD Hippolyte Panhard – 1, rue des Verts Domaines – 91830 LE COUDRAY MONTCEAUX
- **Horaires** : Du lundi au vendredi, de 8h00 à 16h00
- **Rémunération** : Selon CCN 51 + Reprise d'ancienneté + Prime Ségur
- **Démarrage** : Dès que possible

VOS PRINCIPALES MISSIONS

Sous la responsabilité de la Directrice d'établissement et au sein d'une équipe pluridisciplinaire, vous assurez les principales missions suivantes :

Prestations hôtelières et de restauration de l'établissement :

- **Définir les moyens nécessaires** (matériels, équipements, produits consommables, personnels...)
- **Rédiger les protocoles** relatifs aux prestations hôtelières et de restauration
- **Mettre en place de cahiers d'observations et d'enquêtes** de satisfaction relatifs aux prestations fournies
- **Concevoir et mettre en place les outils de traçabilité** permettant de vérifier la réalisation correcte des tâches correspondant aux prestations hôtelières et de restauration
- **S'assurer de la réalisation au quotidien des prestations hôtelières et de restauration dans les différents domaines concernés** (service de table, nettoyage et entretien des chambres, lavage de literie, du linge, tenue des trousseaux des résidents...).

Pilotage de l'ensemble des personnels des services logistiques et d'entretien (agents hôteliers, lingère, ouvrier d'entretien... en CDI, CDD, intérimaires, stagiaires) en s'assurant :

- **De l'organisation de leurs tâches** (élaboration des plannings, tableaux de service, transmission des consignes...) conformément aux dispositions des protocoles correspondants



FRANCE HORIZON

- **De l'animation et le contrôle approprié de leurs tâches** pour que les prestations fournies le soient dans le strict respect des protocoles, des normes, des règles d'hygiène et de sécurité correspondant
- **Du contrôle de leurs comportements**, attitudes, langage, habillements dans leurs relations aux résidents pour qu'ils soient conformes aux règles déontologiques en vigueur.

Participation aux tâches contribuant aux prestations hôtelières et de restauration en tant que de besoin (absences inopinées d'agents, « coup de feu » lors du service des repas...).

Relations avec les résidents et leurs familles :

- **Être à leur écoute**, nouer les relations, leur fournir les informations relatives aux prestations fournies ; en retour recueillir observations, remarques, suggestions... A ce titre, participer aux premiers accueils (prise de contact, connaissance des goûts alimentaires, des habitudes...)
- **Veiller à la propreté**, à l'hygiène corporelle des résidents et aux soins de leur personne (coiffure, maquillage...)
- **Contrôler la bonne tenue vestimentaire des résidents** en matière d'état du linge et de réassortiment de leur trousseau.

Gestion des stocks de produits consommables requis par les prestations hôtelières et de restauration (produits d'entretien, linge de table, vaisselle, couches, bavoirs, literie...). Ce qui recouvre le suivi des quantités disponibles, leur distribution dans les services, la préparation des commandes de réassortiment dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène propres à chacun d'eux.

Vérification de l'état du matériel et des équipements intéressant les prestations hôtelières et de restauration (tables, chaises, balais, brosses...) et engagements de réparation et d'entretien en tant que de besoin.

Participation à la mise en place et au suivi du projet d'animation et aux actions qui en découlent.

Participation à toutes tâches complémentaires ponctuelles induites par les événements et/ou demandées par le directeur d'établissement (entraide interservices, « coup de main ») dans les limites de sa charge de travail et de ses compétences professionnelles.

VOTRE PROFIL, VOS COMPÉTENCES

Expérience souhaitée sur un poste similaire.

- Savoir piloter une équipe
- Bon niveau de connaissance du français (lu, écrit, parlé)
- Maîtriser l'outil informatique

VOTRE SAVOIR-ÊTRE

- Capacité de discrétion (obligation de confidentialité)
- Polyvalence
- Sens du service
- Compétence relationnelle
- Capacité d'adaptation et d'initiative
- Savoir apporter une réponse adaptée à une demande



FRANCE **HORIZON**

- Savoir gérer les priorités
- Etre organisé(e) et méthodique

Les avantages !

- + **Mutuelle** – régime de base pris en charge
- + **Retraite supplémentaire**
- + **Participation à hauteur de 50 % aux frais de transport en commun**
- + **Restauration collective** (prise en charge employeur : 60 %)
- + **Prestations CSE** suivant ancienneté : chèques cadeaux, réductions et subvention annuelle sur le site du CSE
- + **Aides « Action Logement »** (accès au logement, travaux...) suivant profil
- + Possibilité de **mobilité interne**

Pour postuler,

Merci d'adresser CV et lettre de motivation à l'adresse suivante :

dbennani@france-horizon.fr