**RESPONSABLE HEBERGEMENT**

**CDD permanent**

**Environnement du poste de travail**

**Définition et finalité du poste :**

Le Responsable Hébergement s’assure du confort et de la sécurité des résidents. Il accompagne et encadre les équipes hôtelières (cuisine, ASH, animateur) sur les trois EHPAD de Combronde, Manzat et Les Ancizes.

**Service de rattachement :** CIAS de Combrailles, Sioule et Morge

**Lien hiérarchique :** Sous la responsabilité de la Directrice des EHPAD

**Temps de travail du poste :** Poste à temps complet à pourvoir dès que possible

**Lieu d’exercice des fonctions :** EHPAD Les Ancizes Comps / EHPAD Combronde / EHPAD Manzat

**Conditions d’exercice des fonctions et contraintes inhérentes au poste :**

Astreintes semaine et jours fériés.

**Risques professionnels inhérents au poste si connus** : Cf. document unique de la collectivité.

**Relations fonctionnelles :**

* Equipe d’encadrement EHPAD (Direction action Sociale/Direction EHPAD/Cadre de Santé)
* Médecin coordonnateur
* Infirmière référente et équipe soignante
* Equipe hôtelière et d’hébergement
* Equipe administrative
* Résidents, leurs représentants (tuteurs) et familles
* Intervenants et prestataires extérieurs

**Régime indemnitaire lié au poste :**

RIFSEEP en vigueur

**Missions**

**Missions sur les 3 EHPAD en lien direct avec la directrice et le ou la cadre de santé**

* Encadrement de l’équipe Hébergement (cuisiniers, ASH, animatrices)
* Participer à l’élaboration des projets d’établissements des EHPAD sur le volet hôtelier et animation en lien avec la Directrice et la Cadre de Santé, les acteurs institutionnels, les résidents, les familles et mobiliser l’ensemble des professionnels autour de la démarche qualité et en assurer leur mise en œuvre
* Recueillir les besoins et attentes des résidents et s’assurer de leur confort et de leur sécurité
* Être garant de la qualité des prestations hôtelières et d’animation
* Être force de proposition quant à l’amélioration continue
* Donner du sens aux pratiques quotidiennes de l’équipe hôtelière et d’animation.
* Assure le suivi des travaux en lien avec les services techniques
* Veiller à la bonne exécution du service des repas (alimentation et habitude de chaque résidents respectées)
* Travailler en partenariat avec les cuisiniers et le service de la restauration collective
* Veiller au bio nettoyage
* Veiller à l’application des normes d’hygiène et HACCP et de tous les protocoles en vigueur : travailler en lien avec la cadre de santé sur la démarche qualité et la mise en place des protocoles en matière d’hygiène
* Superviser la blanchisserie afin d’améliorer le circuit du linge, veiller à la bonne distribution du linge et au rangement dans les armoires
* Organiser des formations régulières à destination de l’équipe hôtelière,
* Gérer et réceptionner des commandes de produits d’entretien/matériels
* Gérer la gestion des stocks de manière efficiente selon les besoins
* Superviser les plannings de l’équipe hôtelière
* Participer aux réunions de services et assurer la transmission et la traçabilité des informations au sein de l’équipe hôtelière et de la direction
* Participer au recrutement des personnels de l’équipe hébergement et à l’encadrement des stagiaires dans son domaine
* Réaliser les entretiens individuels annuels de l’équipe hôtelière
* Transmettre ses informations concernant les résidents et l’environnement à la direction, à la cadre de santé et au personnel soignant
* Participer à des actions de formation
* Transmission des observations orales et écrites sur des supports adéquats
* Signal tout disfonctionnement

**Compétences attendues /profil de poste**

**Connaissances requises :**

* Connaissance des acteurs institutionnels, des acteurs locaux du secteur médico-social
* Connaissance de la législation et des règlementations en vigueur
* Connaissance des problématiques liées au secteur de la gérontologie.
* Connaissance des règles budgétaires et comptables
* Connaissance de la législation du travail
* Connaissance de l’utilisation des outils informatiques et bureautiques
* Faire preuve de rigueur et d’organisation
* Savoir anticiper
* Coordonner - organiser
* Assurer une communication adaptée et pertinente, s’exprimer avec aisance
* S’impliquer dans l’accompagnement de la professionnalisation des personnels
* Evaluer avec discernement et objectivité
* Aptitudes au management d’équipes multidisciplinaires
* Pilotage de projets sur la thématique Hébergement (projet d’établissement, projet de vie du résident, restructuration, …)
* Gérer les priorités

**Qualités requises :**

* Ecoute et discernement
* Respect et diplomatie
* Capacité à collaborer et à travailler en équipe
* Savoir gérer les situations relationnelles difficiles
* Positionnement institutionnel
* Capacité à prendre conseil et à rendre compte
* Autonomie dans le travail
* Rigueur, méthode et organisation
* Esprit d’initiative
* Capacité à travailler en équipe et à manager
* Capacité à travailler en collaboration avec la directrice et la cadre de santé
* Sens des responsabilités
* Disponibilité
* Capacité à déléguer
* Résistance au stress
* Forte réactivité
* Rigueur dans l’application des réglementations, des instructions sanitaires, des procédures qualité, …
* Respecter la confidentialité de la vie des résidents et le droit de réserve.
* Discrétion
* Qualités relationnelles : sens du contact, écoute, empathie pour la personne âgée
* Sens éthique
* Capacité à s’organiser
* Intégrité.

**POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE :**

Adresser lettre de motivation **manuscrite** et CV

à Monsieur le Président du CIAS Combrailles, Sioule et Morge

21-23 Rue Victor Mazuel 63 410 MANZAT

**Pour tout renseignement :** contacter Peggy MAZEYRAT, DRH, au 04 73 86 99 19 ou par mail à l’adresse : direction-rh@comcom-csm.fr