

FICHE DE POSTE **S**

Métier : Responsable d'hébergement

| <i>Définition du poste</i> | |
|--|---|
| <p>Le responsable d'hébergement est chargé de superviser et coordonner l'activité des équipes (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers, ...) d'un établissement d'accueil. Il veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectuer le suivi commercial et financier de la structure, selon les objectifs définis par la direction. Il participe à l'accueil et au service des usagers. Il établit les tarifs des prestations de l'établissement.</p> | |
| <i>Identification des lieux d'exercices</i> | |
| <p>Hébergement médicalisé de personnes âgées</p> | |
| <i>Principales activités du poste et correspondances avec le référentiel du bac pro ASSP</i> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Veiller à la qualité de service des résidents</u> ➤ <u>Suivre l'activité de l'établissement et veiller à la satisfaction de l'utilisateur</u> ➤ <u>Encadrer et superviser l'activité d'une équipe (linge, restaurant)</u> ➤ <u>Etablir le planning des employés</u> | <p>Compétence 1.1 Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage C 1. 1. 1 Organiser les conditions matérielles de l'accueil C 1. 1. 5 Orienter les personnes vers les professionnels, les services, les partenaires compétents</p> <p>Sciences médico-sociales 3 – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET INTERPROFESSIONNELLE</p> <p>Compétence 1.2 Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires C 1. 2. 1 Recueillir, sélectionner et ordonner les informations C 1. 2. 2 Choisir et utiliser l'outil de communication C 1. 2.3 Rédiger, mettre en forme et diffuser un document professionnel C 1.2.6 Préparer une réunion de travail C 1.2.7 Animer une réunion de travail</p> <p>Compétence 2.1 Organiser le travail en équipe professionnelle C 2.1.1 S'inscrire dans une équipe pluri professionnelle C 2.1.2 Planifier ses activités de travail C 2.1.3 Etablir le planning de travail et des activités des membres d'une équipe C 2.1.4 Participer à l'évaluation des personnels C 2.1.5 Identifier les besoins de formation des personnels d'une équipe</p> <p>Sciences médico-sociales 2.7 Travail en équipe – Gestion d'équipe – Tutorat 2.7.1 Travail en équipe 2.7.2 Gestion d'équipe</p> |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement</u> ➤ <u>Gérer et contrôler du matériel hôtelier (achats, stocks)</u> ➤ <u>Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits, ...</u> ➤ <u>Effectuer le suivi commercial et administratif de l'établissement</u> ➤ <u>Elaborer les menus, les cartes et les préparations culinaires</u> ➤ <u>Définir les tarifs des plats</u> ➤ <u>Contrôler l'application des règles d'hygiène et de sécurité</u> | <p>Compétence 2.2 Participer à la formation et à l'encadrement de stagiaires Accueillir de nouveaux agents, des bénévoles C 2.2.1 Présenter le service, les personnels, leur fonction C 2.2.2 Présenter les documents utilisés dans le service (protocoles, procédures, fiches de postes...) Sciences médico-sociales 2.7 Travail en équipe – Gestion d'équipe – Tutorat 2.7.3 Tutorat des stagiaires 2.7.4 Accompagnement des nouveaux agents, des bénévoles</p> <p>Compétence 2.4 Gérer les stocks et les matériels C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels C 2.4.2 Planifier les achats en fonction des inventaires des produits et/ou de la vétusté, des matériels en réserve C 2.4.3 Rédiger un bon de commande et assurer le suivi des commandes C 2.4.4 Assurer le suivi des contrats de location, de maintenance Techniques professionnelles et technologie associée : SERVICES A L'USAGER 1.6 – Gestion des stocks de produits et de matériels</p> <p>NUTRITION - ALIMENTATION 2-ALIMENTATION RATIONNELLE</p> <p>NUTRITION - ALIMENTATION 5 – QUALITE SANITAIRE DES ALIMENTS Techniques professionnelles et technologie associée : SERVICES A L'USAGER 1- ENTRETIEN DE L'ENVIRONNEMENT DE LA PERSONNE</p> |
|--|--|

| | |
|--|---|
| <p>➤ <u>Collaborer à l'animation</u></p> | <p>Compétence 3.4 Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale</p> <p>C 3.4.1 Choisir une ou des activités pour une personne, un groupe</p> <p>C3.4.2 Favoriser l'accès aux apprentissages du jeune handicapé dans le cadre de son accompagnement</p> <p>C 3.4.3 Concevoir un projet d'animation</p> <p>C 3.4.4 Conduire et évaluer un projet d'animation</p> <p>C 3.4.5 Conduire et évaluer une activité individuelle, (vie quotidienne, activité motrice, d'éveil, de maintien de l'autonomie, de loisirs)</p> <p>C 3.4.6 Conduire et évaluer une activité collective (vie quotidienne, activité motrice, d'éveil, de maintien de l'autonomie, de loisirs)</p> <p><u>Techniques professionnelles et technologie associée</u></p> <p><u>ANIMATION – EDUCATION A LA SANTE</u></p> <p>1 – ACTIVITES D'ACQUISITION OU DE MAINTIEN DE L'AUTONOMIE ET DE LA VIE SOCIALE</p> <p>2 – Animation de réunion de travail</p> <p>3 – Conduite d'actions d'éducation à la sante</p> |
| <i>Qualités mobilisées / mises en jeux</i> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ qualités relationnelles, ✓ sens de la communication, sociabilité ✓ goût pour le travail en équipe pluridisciplinaire ✓ sens de l'organisation ✓ disponibilité ✓ discrétion ✓ connaissances en animation ✓ connaissances des publics | |
| <i>Recensement des constats, de l'existant</i> | |
| BTS Responsable d'hébergement (ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche) | |
| <i>Exemples d'offre d'emploi</i> | |
| <i>Descriptif du poste, de la structure / salaire / expérience demandée</i> | |
| <u>Offre poste</u> | Responsable d'hébergement en maison de retraite privée |
| <u>Profil du ou des poste(s)</u> | <p><u>Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes</u></p> <p>TÂCHES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiène, confort et qualité de services des résidents - Accueil des nouveaux embauchés - Gestion du matériel hôtelier (achats, stocks) - Animation <p>SALAIRE : 2000 à 2300 euros mensuel 35 heures hebdomadaires</p> |