

Agent des services logistiques

Maison de Lambesc

CDI – Temps plein

Présentation des Etablissements de Provence

Acteur privé à **but non lucratif**, l'Hospitalité Saint-Thomas de Villeneuve rassemble **16 établissements sanitaires et médico-sociaux** en Bretagne, Provence et Pays-de-la-Loire parmi lesquels des hôpitaux, des cliniques, des EHPAD et des foyers de vie. **L'Hospitalité** compte aujourd'hui 3 000 salariés.

3 établissements provençaux à taille humaine : le Centre de gérontologie d'Aix-en-Provence, la Bastide du Figuier et la Maison de Lambesc regroupent 315 lits et places, 280 professionnels, une équipe de médecins et de cadres de proximité dévoués à une prise en charge globale centrée sur le résident. Ils sont situés dans le cœur d'Aix-en-Provence ou en périphérie (Lambesc).

Intégrez des établissements avec de fortes valeurs humaines : les équipes des Etablissements de Provence s'appuient sur des valeurs fortes : hospitalité – respect – dignité – accueil & bienveillance. Ces valeurs s'appliquent aussi bien à l'intention de nos résidents et patients qu'à tous nos salariés et partenaires.

La Maison de Lambesc accueille 98 résidents, dont 12 en Unité d'hébergement renforcé (UHR) et 13 en Unité de vie Alzheimer (UVA). Elle dispose également d'un Pôle d'activités et de soins adaptés (PASA).

La Maison de Lambesc recrute un-e Agent des services logistiques pour rejoindre l'équipe.

Vos missions

Vous interviendrez au quotidien dans les services de soins pour réaliser des missions de bio-nettoyage en chambres (occupée et/ou inoccupée) et dans les locaux annexes dans le respect des règles d'hygiène et protocoles sanitaires en vigueur.

Votre profil & votre savoir-être

- Avec ou sans expérience
- Vous possédez des qualités humaines et relationnelles, vous avez le sens de l'écoute
- Vous aimez travailler en équipe

Les Conditions de travail

- Vous travaillerez, dans un cadre bienveillant et chaleureux, au sein d'une équipe pluridisciplinaire soudée ayant à cœur d'accompagner un projet de vie personnalisé pour chaque résident
- Poste en CDI

Les avantages des Etablissements de Provence :

En rejoignant nos équipes, vous bénéficierez de/ d'une :

- **Intégration au poste** : Un rendez-vous d'intégration est prévu avec un cadre soignant lors de votre première semaine. Un point de suivi sera également organisé avec votre cadre sous un mois.
- **Doublure** : Une période de doublure sera prévue lors de votre arrivée dans l'établissement pour vous permettre de vous approprier les processus et spécificités du service.
- **Éléments de rémunération fixe annuelle** : Salaire de base s'appuyant sur le coefficient de la convention collective nationale 51, reprise d'ancienneté à 100%, indemnités (Séjour, ...). Une prime dite décentralisée de 5% du brut annuel sera également versée au mois de décembre de chaque année, selon les modalités de l'accord local. Évolution salariale annuelle (prime d'ancienneté évolutive).
- **Éléments variables de paie** : versement d'indemnités en fonction de votre planning (dimanches, nuits, heures supplémentaires majorées à 50% dès la première heure) et/ou du service (prime Grand Age, ...).
- **Mobilité interne** : Régulièrement, des publications de poste font l'objet d'un affichage. Ces candidatures sont ouvertes à l'ensemble du personnel afin de favoriser le renouvellement des missions confiées.
- **Planning / HUBLO** : Rejoignez le réseau HUBLO des Etablissements de Provence et soyez alertés lorsqu'une offre de remplacement est publiée. Inscription : application HUBLO / Code établissement : MSTV13
- **Mutuelle – 50% prise en charge régime isolé** : Vous bénéficierez de la mutuelle de groupe HSTV – avec une prise en charge à 50%. Le reste à charge étant de 30.24 euros/mois pour une personne seule.
- **Comité Social et Economique** : Vous bénéficierez des avantages sociaux (chèques vacances, chèques cadeaux), d'organisation de sorties ou d'activités, ainsi que des remises sur des produits culturels

Si vous êtes intéressé(e), nous vous remercions d'adresser votre candidature à : emilie.filippo@hstv.fr