

100% CANCÉROLOGIE

En 2023, poursuivons ensemble la lutte contre le cancer.



En plein cœur de la Champagne, situé dans la ville de Reims, l'Institut Godinot est le Centre de Lutte Contre le Cancer (CLCC) du territoire champardennais mais également du Sud de l'Aisne compte tenu des flux historiques de patients.

A 45 min en TGV de Paris, la ville de Reims offre une qualité de vie en lien avec la dynamique de développement insufflée par la municipalité et la métropole du Grand Reims.

100% dédié à la cancérologie, l'Institut Godinot dispose, sur un même site, de tous les moyens diagnostic et thérapeutique, offrant ainsi une prise en charge globale et personnalisée aux patients atteints de pathologies cancéreuses.

VOS AVANTAGES DE FUTURS SALARIÉS

 RÉGIME DE PRÉVOYANCE	 RÉGIME DE COMPLÉMENTAIRE SANTÉ	 PRIME SPÉCIFIQUE
 PARKING GRATUIT	 PRISE EN CHARGE 50% DES TITRES TRANSPORTS EN COMMUN	 COMITÉ SOCIAL ET ÉCONOMIQUE (CSE)
 POLITIQUE QVT	 ÉCOUTE ET SOUTIEN PSYCHOLOGIQUE	 PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS
 DYNAMIQUE DE FORMATION PROFESSIONNELLE	 AIDE À L'INSTALLATION	 CONDITIONS DE TRAVAIL

Gouvernant.e

Direction de Hôtellerie et de la Logistique

PROFIL RECHERCHÉ

- De formation supérieure en Hôtellerie-Restauration (formation gouvernante), vous justifiez d'une expérience confirmée de management d'équipe hôtelière et d'excellence opérationnelle.
- Maîtrise des outils informatiques liés à l'activité indispensable.

ÊTRE GOUVERNANT.E, À L'INSTITUT GODINOT QU'EST-CE QUE C'EST ?

Rattaché(e) à la Directrice de Hôtellerie et de la Logistique, vous participez à la coordination et à l'organisation des services hôteliers afin de garantir un niveau de qualité optimal des conditions d'hébergement et du séjour des patients accueillis à l'Institut.

LES MISSIONS :

Hôtellerie

- Vous garantissez l'hygiène et la propreté des chambres, salles de consultations, salles d'examen - blocs opératoires, ainsi que les parties communes dans le respect des protocoles de nettoyage et bio-nettoyage en vigueur, et dans le respect des consignes de traitement des déchets,
- Vous participez à la gestion des stocks de produits et fournitures de nettoyage ainsi qu'à la gestion des commandes en collaboration avec l'équipe d'ASH,
- Vous participez à l'approvisionnement et au suivi des stocks de linge et vêtements de travail (blouses, uniformes, etc...),
- Vous veillez, en lien avec les équipes soignantes à l'organisation et au suivi du bon déroulement de la prestation « repas » dans le respect des consignes médicales et de la satisfaction Patient.
- Garant de la qualité des prestations hôtelières, vous contrôlez le respect des marqueurs hôteliers et vous gérez les relations avec les prestataires : remontée d'écarts de prestations, contrôle de mise en œuvre des plans d'actions.
- Vous relayez auprès du service de maintenance, les dysfonctionnements ou les besoins de remise en état des locaux (chambres, bureaux, salle de consultations...), et en assurez le suivi.
- Vous accompagnez l'évolution de nos organisations (attribution des espaces de travail,...)
- Vous maintenez la relation de proximité avec les patients et leurs familles en lien avec les équipes soignantes sur les sujets en relation avec l'hôtellerie,

Management

- Vous managez et organisez vos équipes (30 personnes) au quotidien dans un objectif d'excellence des prestations, de motivation et de cohésion d'équipe, cela comprend :
 - La participation au recrutement et l'accompagnement à la prise de poste
 - L'acquisition et le maintien des compétences
 - L'accompagnement des équipes aux évolutions organisationnelles
 - L'animation d'équipe : la gestion des plannings, le pilotage et le contrôle des activités, les réunions d'équipes, la gestion des conflits....

LES OBJECTIFS :

Véritable acteur de la qualité de service apportée aux patients, vous contribuez au pilotage de l'hôtellerie au sein de l'établissement. Vous participez à la vie de l'établissement en collaboration avec les équipes soignantes, en veillant au confort et à la propreté pour en faire un environnement accueillant pour les patients comme pour les personnels.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

- Savoir garantir la conformité de l'accueil et de l'hébergement aux normes réglementaires en adaptant les standards de la filière hôtelière aux missions et aux spécificités de l'hébergement en établissement de soins,
- Capacités managériales confirmées et reconnues
- Qualités relationnelles avérées
- Capacité d'analyse et d'adaptation
- Sens de l'organisation et du service rendu

CONTRAT

Type de contrat : CDI

Date de démarrage : Dès que possible

Temps de travail : Forfait jours (213 jours travaillés à l'année)

Rémunération : En fonction de l'expérience

Localisation : Reims



Certification V2020 obtenue en octobre 2022 pour une durée de 4 ans. Ce haut niveau d'évaluation reconnaît une prise en charge de qualité et une haute sécurité des soins pour tous les patients traités à l'Institut Godinot.

Chiffres clés, en 2021 :

- 107 lits et places autorisées
- 24 878 patients (file active globale)
- 55 957 consultations
- 21 577 préparations de chimiothérapie
- 31 651 séances de traitement de radiothérapie externe sur les deux sites Reims et Soissons
- 540 salariés
- 36 métiers coordonnés tout au long du parcours patient

L'Institut Godinot s'engage à traiter les demandes qui lui sont adressées en toute équité. Dans sa démarche d'inclusion, l'Institut Godinot mène une politique de non discrimination et favorise l'insertion des professionnels en situation de handicap.

Vous êtes intéressé par le poste ? Rejoignez-nous !
Adressez-nous votre candidature (CV et lettre de motivation)

Par mail : recrutementgodinot@reims.unicancer.fr
ou en scannant ce QR-code

Par courrier : Institut Godinot
Direction des Ressources humaines
1 rue du Général Kœnig
51 726 Reims Cedex



Institut **Godinot**

unicancer Reims en Champagne

Institut Godinot
1 rue du Général Kœnig
51 726 Reims Cedex

www.institutgodinot.fr