

# Quelles perspectives pour les métiers techniques et logistiques ?

Anne Dardel, DGOS

# DGOS

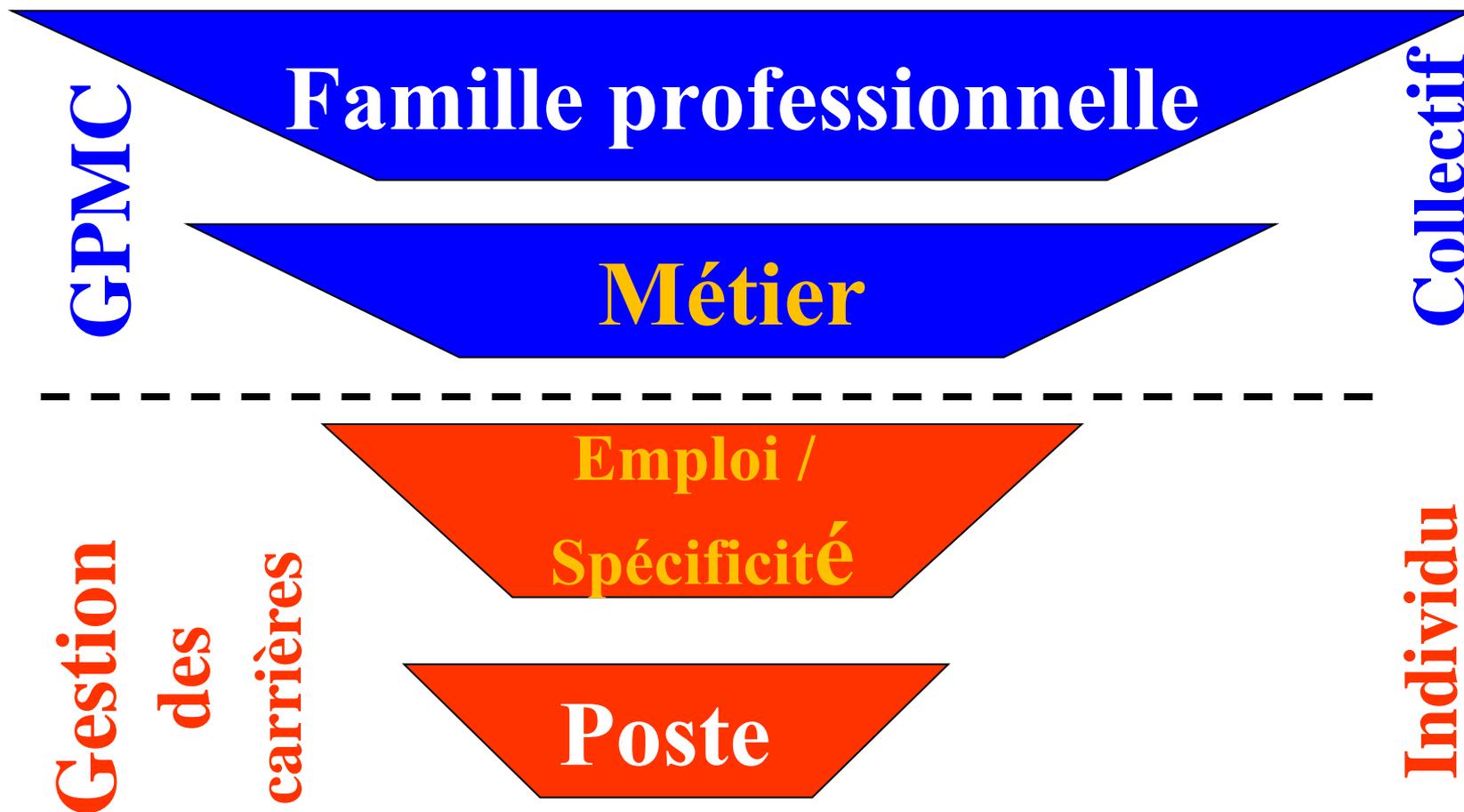
Direction générale  
de l'offre de soins

**ANFH IDF**

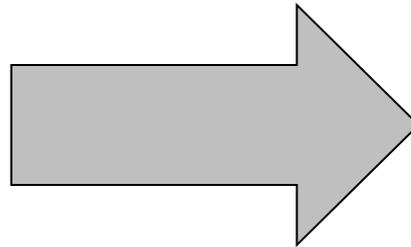
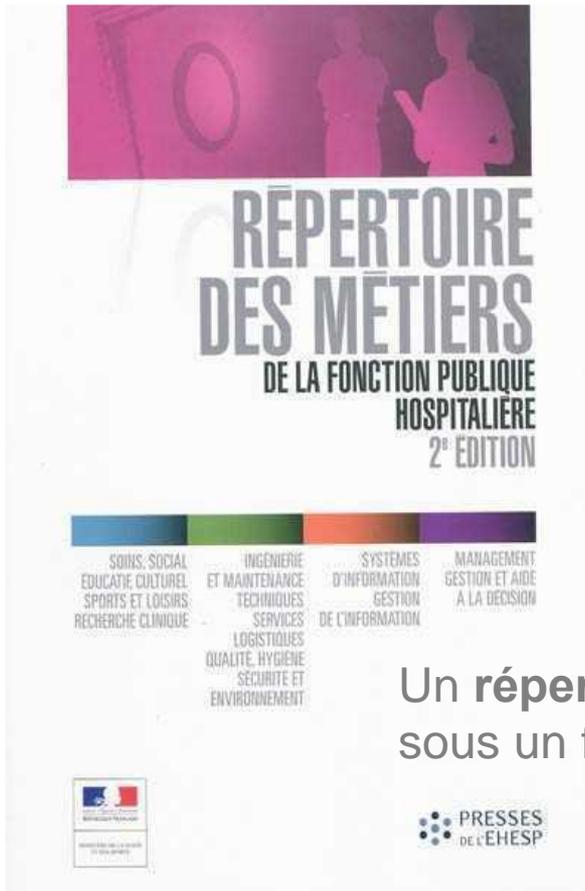
Journée régionale du  
7 avril 2016

Lancement de SAFITECH

# Les niveaux de segmentation de la nomenclature des métiers



# De la V2 à la V3



Un répertoire actualisé au fil de l'eau sous un format uniquement électronique



# LE RÉPERTOIRE DES MÉTIERS DE LA SANTÉ ET DE L'AUTONOMIE

## FONCTION PUBLIQUE HOSPITALIERE



- Accueil
- Nomenclature
- Métiers
- Métiers sensibles
- Actualités**
- Enjeux et objectifs
- Lexique

### Accès direct par MÉTIER

choisissez une famille

choisissez une sous-famille

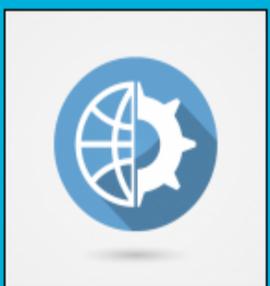
choisissez un métier

### Recherche

OK



## Répertoire des métiers de la Fonction Publique Hospitalière et réingénierie des diplômés des professionnels de santé



La direction générale de l'offre de soins (DGOS) conduit un travail de réflexion sur les métiers de la santé dans le cadre de la ré-ingénierie des diplômés des professionnels de santé. Plus particulièrement la sous direction des ressources humaines élabore des référentiels d'activités et de compétences pour chaque métier considéré avec l'ensemble des représentants des organisations professionnelles, des personnes qualifiées, des enseignants et des médecins afin d'élaborer un référentiel unique de formation.

Celui-ci se décline en différents domaines de savoirs : fondamentaux, « cœurs de métiers » et méthodologiques. Les approches théorique, pratique et clinique sont introduites dans les processus d'enseignement/apprentissages.

La logique générale est d'amener l'étudiant à développer sa capacité à rechercher et analyser les ressources disponibles afin de développer une large palette de connaissances et de compétences en vue de répondre aux compétences nécessaires à l'exercice du métier et de s'adapter à ses évolutions. [Lire la suite](#)

# Le répertoire des métiers V3



9 familles

46 sous-  
familles

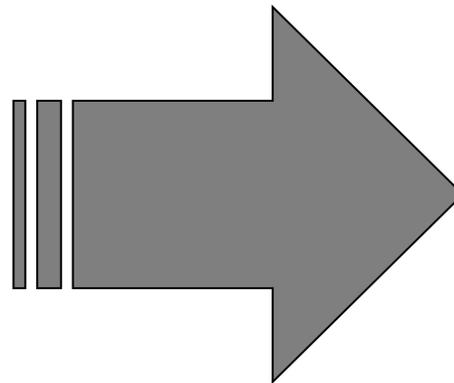
186 métiers

# Evolution des familles de métiers

- Les 9 familles sont maintenues:

- Soins
- **Social, éducatif, culturel, sports et loisirs**
- Recherche Clinique
- Ingénierie et maintenance Technique
- **Services logistiques**
- QHSE
- Systèmes d'information
- Gestion de l'information
- Management

Gestion et aide à la décision



- Soins
- **Social, éducatif, Psychologie et culturel**
- Recherche Clinique
- Ingénierie et maintenance Technique
- **Achat et logistique**
- QHSE
- Systèmes d'information
- Gestion de l'information
- Management

Gestion et aide à la décision

# Bilan répertoire des métiers V3

Familles **Support** aux activités sanitaires, sociales et médico-  
sociales

**Ingénierie et  
maintenance technique**

8 sous-familles  
24 métiers

**Achat et logistique**

4 sous-familles  
19 métiers

**Qualité, hygiène, sécurité et environnement**

4 sous-familles  
16 métiers

**Accès direct par MÉTIER**

choisissez une famille

choisissez une sous-famille

choisissez un métier

**Recherche**

OK

Recherche avancée

## ACHAT-LOGISTIQUE

[Retour à la nomenclature](#)

Ensemble des activités d'acquisition des matières, produits, équipements et services, de gestion, de production et d'exploitation globale des flux et stocks de l'établissement. dans le cadre des règles QHSE, en vue de la satisfaction des besoins exprimés ou implicites, aux meilleures conditions économiques pour l'entreprise et pour un niveau de service déterminé

### LOGISTIQUE GENERALE

Ensemble des métiers traitant la gestion des flux de logistique générales (produits, matières et magasins) des informations et des productions qui s'y rapportent, pour assurer un niveau défini de performance et d'efficience, depuis le fournisseur jusqu'aux patients, et, si c'est le cas, jusqu'au destinataire final, dans le cadre des règles QHSE

### Achat

Ensemble des métiers concernant la prospection et l'analyse des marchés fournisseurs, la définition des besoins, le choix et la négociation avec des fournisseurs pour l'acquisition des biens, des services et des travaux, et la gestion des procédures de marché public.

### BLANCHISSERIE - LINGE

Ensemble des métiers traitant la gestion des flux de produits et de matières de blanchisserie et de linge, des informations et des productions qui s'y rapportent, pour assurer un niveau défini de performance et d'efficience, depuis le fournisseur jusqu'aux patients, et, si c'est le cas, jusqu'au destinataire final, dans le cadre des règles QHSE

### RESTAURATION - HÔTELLERIE

Ensemble des métiers traitant la gestion des flux de produits et de matières de restauration et d'hôtellerie, des informations et des productions qui s'y rapportent, pour assurer un niveau défini de performance et d'efficience, depuis le fournisseur jusqu'aux patients, et, si c'est le cas, jusqu'au destinataire final, dans le cadre des règles QHSE

## Accès direct par MÉTIER

### Recherche

[Recherche avancée](#)

## LOGISTIQUE GENERALE

[Retour à la famille](#)

Ensemble des métiers traitant la gestion des flux de logistique générales (produits, matières et magasins) des informations et des productions qui s'y rapportent, pour assurer un niveau défini de performance et d'efficacité, depuis le fournisseur jusqu'aux patients, et, si c'est le cas, jusqu'au destinataire final, dans le cadre des règles QHSE

### Agent(e) de logistique

Réaliser tout ou partie d'opérations manuelles simples de diverses natures, parfois accompagnées d'opérations de saisie de données (collecte, manutention de produits ou d'objets, préparation de livraison, transport de biens, distribution, livraison de biens, transport non sanitaire de personnes...), en appliquant les consignes données

### Encadrant (e) logistique

Organiser, piloter, coordonner et contrôler au quotidien la gestion des flux et stocks physiques de matières, marchandises et produits et éventuellement transport non sanitaire des personnes en encadrant une ou plusieurs équipes d'exploitation logistique, dans le respect des procédures QHSE

### Gestionnaire de stocks

Définir et mettre en œuvre le plan d'approvisionnement, gérer les commandes, la réception, le stockage, la préparation et la distribution des marchandises, matières et produits nécessaires aux utilisateurs, en optimisant les stocks.

### Responsable logistique

http://www.metiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr/spip.php?page=fiche-sousfamille&idsubfam=37

Google

Fichier Edition Affichage Favoris Outils ?

Google répertoire des métiers Rechercher Partager Autres >> Connexion

Favoris

Sous-famille : BLANCHISSERIE - LINGE

Page Sécurité Outils

## Accès direct par MÉTIER

choisissez une famille

choisissez une sous-famille

choisissez un métier

### Recherche



Recherche avancée

## BLANCHISSERIE - LINGE

[Retour à la famille](#)

Ensemble des métiers traitant la gestion des flux de produits et de matières de blanchisserie et de linge, des informations et des productions qui s'y rapportent, pour assurer un niveau défini de performance et d'efficacité, depuis le fournisseur jusqu'aux patients, et, si c'est le cas, jusqu'au destinataire final, dans le cadre des règles QHSE

### Agent (e) de blanchisserie

Réaliser tout ou partie des activités de réception, de tri, de lavage, de séchage, de pliage et de réexpédition du linge hospitalier, selon les standards de qualité requis

### Encadrant(e) de production blanchisserie

Programmer la production en fonction des prévisions, organiser les temps de production, contrôler la fiabilité des matériels, piloter la maintenance. Il peut avoir une fonction d'encadrement.

### Lingère - couturière

Entretien, marquer et gérer le linge personnel des résidents en secteur d'hébergement. Fournir au personnel des tenues de travail en fonction des besoins préétablis et en contrôler l'acheminement dans les circuits de distribution.

### Responsable blanchisserie

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des secteurs de production fonction linge / blanchisserie, de la réception à l'expédition du linge, en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

**Accès direct par MÉTIER**

choisissez une famille

choisissez une sous-famille

choisissez un métier

**Recherche**

OK

Recherche avancée

## RESTAURATION - HÔTELLERIE

[Retour à la famille](#)

Ensemble des métiers traitant la gestion des flux de produits et de matières de restauration et d'hôtellerie, des informations et des productions qui s'y rapportent, pour assurer un niveau défini de performance et d'efficacité, depuis le fournisseur jusqu'aux patients, et, si c'est le cas, jusqu'au destinataire final, dans le cadre des règles QHSE

- Agent(e) de restauration et / ou d'hôtellerie**

Réaliser, en restauration collective, les opérations d'assemblage, de composition et de distribution des repas.  
Entretien des locaux et les équipements, en cuisine  
Réaliser des prestations hôtelières (accueil, repas, collations, lingerie, entretien des locaux) auprès des patients et des résidents  
en lien avec les équipes soignante et éducative
- Conseiller(ère) hôtelier(e)**

Assister, former et conseiller sous l'angle hôtelier les personnels des services logistiques et évaluer la satisfaction des clients.  
Contrôler et assurer le suivi de prestations externalisées
- Cuisinier(ère)**

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

OK

Recherche avancée

clients.  
Contrôler et assurer le suivi de prestations externalisées

### ▶ Cuisinier(ère)

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

### ▶ Encadrant (e) production culinaire / alimentaire

Planifier les productions alimentaires, le conditionnement, le stockage et les allotissements. Organiser et contrôler les réceptions, la fabrication et la distribution des produits, dans le respect de la réglementation en vigueur.  
Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies  
Il peut gérer des ressources humaines, économiques et techniques mises à disposition.

### ▶ Maître / Maîtresse de maison

Coordonner les prestations hôtelières (accueil, repas, collations, animations) auprès des patients et des résidents en veillant à la qualité du cadre de vie et de la chambre, afin de maintenir le bien-être physique et psychologique des usagers dans les actes de la vie quotidienne.  
Réaliser des tâches ménagères (entretien des locaux, cuisine, lingerie, etc.) en lien avec les équipes soignantes et éducatives

### ▶ Responsable hôtelier(ère)

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités d'hôtellerie en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies

### ▶ Responsable restauration

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration(mono ou multisites) en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

# Éléments constitutifs du répertoire dématérialisé V3

- **Nomenclature** : définition famille et sous-famille
- **Métiers sensibles**
- **Annuaire des fonctions et référents**

# Métiers sensibles

- Un métier à fort renouvellement d'effectifs n'est pas un métier sensible
- Un métier en tension à savoir que le nombre de candidats est inférieur au nombre de postes vacants, n'est pas un métier sensible
- Un métier à forte évolution des compétences peut-être un métier sensible
- **Facteurs d'évolution** : la demande / l'offre / les évolutions technologiques et scientifiques / les facteurs économique et/ou organisationnel / la législation / la réglementation...
- **Tendances d'évolution** : traduction des facteurs d'évolution qui auront un impact sur une famille de métiers ou sur un métier, à court, moyen et long terme
- **Conséquences** : Activités / Savoir-faire / Connaissances

# Les métiers sensibles de la V3

SOCIAL	QHSE	ACHAT ET LOGISTIQUE
Aide médico-psychologique (AMP)	Coordinateur qualité/gestion des risques	Acheteur
Moniteur-éducateur	Chargé des relations avec les usagers	Responsable d'achats
Accueillant familial	Conseiller en prévention des risques professionnels	Responsable hôtelier
	Hygiéniste ou Spécialiste en hygiène	Conseiller hôtelier
		Responsable restauration
INGENIERIE ET MAINTENANCE TECHNIQUE	GESTION DE L'INFORMATION	MANAGEMENT, GESTION ET AIDE A LA DECISION
Responsable de la maintenance TCE	Technicien d'information médicale	Chargé/responsable de la formation continue
Responsable des services biomédicaux	Responsable archives	Chargé/responsable de développement des RH
Dessinateur-projeteur	Documentaliste	Gestionnaire admissions, frais de séjour, traitement extérieur
		Conseiller en organisation
		Webmestre éditorial

Facteur d'évolution	Tendances d'évolution	Conséquences		
		Activités	Savoir-faire	Connaissances
Réglementaire	Réglementation encore renforcée concernant la sécurité alimentaire, traçabilité et information aux consommateurs	Mise à jour en temps réel du plan de maitrise sanitaire du site ; plus complexe, et donc plus de temps ; Gestion de stocks de produits finis ; Veille technologique renforcée sur les matériels et les technologies (essentiellement Europe et outre-Atlantique) ; Economie durable : bilan du gaspillage alimentaire (tableau de bord), énergétique, eau, etc.	Exploiter les résultats des enquêtes, concevoir, argumenter et mettre en œuvre des solutions « consommateurs » ; Décliner les changements dans les organisations (processus et les procédures internes pouvant amener la preuve) ; Paramétrer et actualiser les logiciels dans leur utilisation ; Donner un avis technique sur le choix des produits et des matériels ; Dimensionner son besoin et argumenter les technologies	Informatique (où chercher et comment traiter l'information) ; Qualité totale (dont satisfaction des consommateurs) ; « Lean Management » des équipes / flexibilité des organisations, des espaces, des personnels et conditions de travail)
Économique et organisationnel	Travail sur la préparation en AM et cuisson de nuit (basse température) ; Faire faire / sous-traitance à des besoins spécifiques car fournisseurs ++ ; Réduction du gaspillage alimentaire			
Offre	Evolution des produits de l'agro (exemple : plat cuisiné gamme santé, produits à texture modifiée) ; Plus de production avec des produits semi-élaborés qui ont évolués et non plus seulement des produits « bruts » ; Achats de			

Demande	Exigences accrues de consommateurs (variété, qualité, produits durables)		
Technologique	Techniques de cuisson à basse température (en cours) ; Conditionnement différent (à valve, pour cuire directement dans la barquette) : augmentation de la durée de vie du produit (jusque 21 jours) ; Evolution des logiciels métiers (interfaçage avec les outils de gestion des commandes. Supply chain du fournisseur au consommateur)		en vue d'acquisition ; Construire, utiliser, faire évoluer des outils et indicateurs de pilotage de l'activité ; Identifier et analyser les différents types de gaspillage, élaborer et mettre en œuvre des actions correctives ; Utiliser les outils informatiques pour la recherche et la sélection des données exploitables, lire et exploiter les données informatisées (courbes, sinusoïdes, etc.)

# Annuaire des fonctions et référents

1/3

## DÉFINITION DE « FONCTION »

Rôle, et ou mission dans le cadre d'une responsabilité réglementaire, confiée à une personne, de façon temporaire ou régulière, en complément des activités courantes de son métier.

- Tenir une fonction nécessite l'acquisition de compétences spécifiques autres que celles de son cœur de métier par formation continue et / ou apprentissage.
- La fonction ne se substitue pas au métier. Une fonction peut être occupée par des personnes exerçant des métiers différents.
- Une fonction peut être occupée par une personne de façon permanente ou pour une part très importante de son temps, auquel cas on peut se poser la question de l'émergence d'un nouveau métier.

# Annuaire des fonctions et référents

2/3

## DÉFINITION DE « REFERENT »

La notion de référent correspond à celle de fonction, à la différence qu'elle n'est pas réglementaire

Rôle, et ou mission confiée à une personne, de façon temporaire ou régulière, en complément des activités courantes de son métier.

# Annuaire des fonctions et référents

## 3/3

### EXEMPLES DE REFERENTS IDENTIFIÉS :

Référent Hygiène, Référent Douleur, Formateur occasionnel

Référent Qualité, Référent informatique

Référent AES (accident d'exposition au sang)

Amiante RH Référent fonctionnel / métier Système d'information

Référent Gestion du temps, **Référent Habilitation électrique**

Référent Handicap, **Référent Hôtellerie, Référent Logistique,**

Référent Pharmacie, Référent Soins palliatifs

Référent tuteur etc....

# En 2016, SAFITECH / ANFH IDF

## Quels métiers ? Avec une vision opérateur / manager

- **Métiers de la famille achats et logistique :**
  - **Sous famille blanchisserie et linge**
  - **Sous famille restauration**
  - **Sous-famille logistique**

PUIS, dans un second temps

- **Métiers du bâtiment et de la maintenance :**  
**Quels métiers de quelles sous-familles traitées en priorité ?**

## Accès direct par MÉTIER

choisissez une famille

choisissez une sous-famille

choisissez un métier

### Recherche

OK

Recherche avancée

## INGENIERIE ET MAINTENANCE TECHNIQUE

[Retour à la nomenclature](#)

Ingénierie technique : ensemble des activités de management, programmation, conception, mise en œuvre, exploitation relatives aux équipements techniques et biomédicaux, ainsi que le patrimoine immobilier

Maintenance : ensemble des activités préventives, curatives et correctives de maintien en état de marche des installations et des activités concourant à l'atteinte des objectifs en matière de fiabilité des installations, de qualité, de sécurité, d'environnement.

### Management Ingénierie et maintenance technique

Ensemble des activités de conception, de conduite et de pilotage opérationnel concernant les activités d'ingénierie et de maintenance des équipements techniques et biomédicaux et du patrimoine immobilier

### Ingénierie et réalisations tous corps d'état (TCE)

Ensemble des activités de montage, de mise en œuvre et de gestion des opérations relatives aux investissements immobiliers

### Maintenance clos et couverts et aménagements intérieurs

Ensemble des activités d'installation et de maintenance des clos et couverts et aménagements intérieurs en vue de l'entretien de l'ensemble du patrimoine immobilier

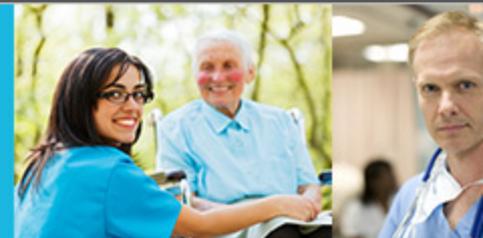
### Installation - Maintenance - Matériels et systèmes électriques, électroniques et automatismes

Ensemble des activités d'installation et de maintenance des matériels et systèmes électriques, électroniques et automatismes



# LE RÉPERTOIRE DES MÉTIERS DE LA SANTÉ ET DE L'AUTONOMIE

## FONCTION PUBLIQUE HOSPITALIERE



Accueil

**Nomenclature**

Métiers

Métiers sensibles

Actualités

Enjeux et objectifs

Lexique

Accès direct  
par **MÉTIER**

choisissez une famille

choisissez une sous-famille

choisissez un métier

Recherche



## Maintenance clos et couverts et aménagements intérieurs

[Retour à la famille](#)

Ensemble des activités d'installation et de maintenance des clos et couverts et aménagements intérieurs en vue de l'entretien de l'ensemble du patrimoine immobilier

### Agent(e) de maintenance générale des bâtiments

Réaliser des travaux de maintenance générale des bâtiments  
Il peut réaliser des travaux techniques de premier niveau

### Encadrant(e) maintenance corps d'état secondaires

Planifier, organiser et piloter les activités de maintenance de corps d'état secondaire (maçonnerie, serrurerie, menuiserie revêtements de mur et de sol ...) et voirie réseaux divers (VRD) soit en animant une équipe de professionnels, soit par le biais de prestataires extérieurs

### Maçon



**MERCI de votre ATTENTION**