

HAUTE SAVOIE

Profil de poste CHEF.FE DE SERVICE

1. L'environnement en addictologie

Le.la chef.fe de service travaille au sein de l'établissement Association Addictions France Haute Savoie pour accompagner les équipes du C.S.A.P.A. (Centre de Soins, d'Accompagnement et de Prévention en Addictologie) sur 4 sites ainsi que d'autres centres susceptibles d'être créés par l'association.

Les questions d'addictologie et le principe de Réduction des Risques et des Dommages sont connus dans leurs différentes dimensions. Le.La chef.fe de service sait travailler avec un public concerné par toutes les pratiques addictives et peut accompagner l'équipe dans les changements de pratique.

Il. Elle travaille sous l'autorité de la directrice responsable du projet d'établissement et toute personne désignée par elle dans une relation hiérarchique.

Dans le domaine de la Prévention, il.elle intervient en coordination avec la chargée de projet qui organise l'activité de prévention sur le département.

Il. Elle rend compte de son activité régulièrement en particulier pour les rapports d'activités qui lui sont demandés.

2. L'organisation de travail

Membre de l'équipe de direction il travaille et porte la stratégie départementale et s'implique dans sa dimension régionale.

Il.Elle contribue au développement de nouvelles pratiques et crée de nouveaux projets en lien avec les besoins en santé du territoire et en cohésion avec la Directrice.

Le.La chef.fe de service étaye les équipes médico-psycho-socio-éducative dans leur travail d'accompagnement des personnes dépendantes et de leur entourage. Il.Elle anime les réunions d'équipe, développe le partenariat et représente l'institution auprès des personnes accueillies, des partenaires et des institutions

Dans sa dimension hiérarchique il.elle veille et contribue à une qualité de vie au travail réelle : qualité des relations de travail, conditions matérielles adaptées, animation de groupes de réflexion Qualité& et autres....

Il.elle accueille les nouveaux.elles collègues et prend le temps du parcours d'intégration, il sait également rappeler le cadre et faire appliquer les consignes de sécurité et le règlement intérieur.

3 Vie institutionnelle

Il.Elle participe aux réunions d'équipe, temps d'analyse de la pratique, formations en intra ou à l'extérieur et réunions institutionnelles

II.Elle anime COPIL et différents groupes de travail afin de contribuer à une réflexion sur les pratiques, les évolutions du projet d'établissement...

Il organise le suivi des préconisations de l'évaluation externe et du nouveau projet d'établissement

4 Travail administratif

Le.La chef.fe de service est attentif.ve au travail administratif nécessaire au bon fonctionnement de l'institution. Il veille à la bonne saisie des données de suivi des personnes reçues, organise la remontée des informations et rend compte de l'activité du CSAPOA au travers des rapports d'activités et demande de subvention.

Le.La chef de service est en capacité de répondre à des appels à projets et en proposer afin de contribuer au développement de nouvelles activités.

5 Rémunération

Salaire Conformément à la CC66+ SEGUR Rémunération : Rémunération : CCN66 selon grille – Cadre de classe 2 – niveau 2

Niveau de diplôme : BAC+4 (CAFERUIS souhaité ou Master 1)

Tickets restaurant
Téléphone ordinateur et véhicule de service
39 h hedbo + RTT
CET après 1 an d'ancienneté

6 Compétences

Ce poste requiert beaucoup de mobilité car les sites sont sur l'ensemble du département. Dimension RH de la gestion d'activités (plannings, contrats, ...),

- Code du travail et plus généralement en droit social,
- Secteur de la santé et de ses acteurs (soins et prévention).
- Des obligations institutionnelles

Qualités : Sens de l'organisation-Qualité relationnelle-Capacité rédactionnelle - Capacité d'adaptation-Disponibilité-Ouverture d'esprit.

Aptitudes:

- Travail en équipe
- Distanciation
- Rigueur organisationnelle
- Autonomie et initiative
- Mobilité

Compétences techniques :

- Permis de conduire exigé
- Capacité d'écriture, de formalisation et d'évaluation du travail réalisé