

# L'organisation du travail

---

La planification du travail permet l'organisation méthodique des différentes tâches à effectuer. Une bonne évaluation des ressources humaines et matérielles de l'établissement permet de maximiser le résultat sans perte de temps ni d'énergie. Toute tâche doit être précédée par un recueillement d'informations et une analyse de la tâche, et suivie par une évaluation du travail effectué.

## L'analyse de la tâche

C'est l'évaluation des besoins du service, de la meilleure manière de répondre à ces besoins et des divers moyens à disposition.

L'analyse se fait comme suivant :

- Identifier la tâche et ses différentes caractéristiques (Quoi ?). Exemple : le nettoyage d'une pièce et de tout son équipement.
- Déterminer les intérêts de la tâche, ses objectifs (Pourquoi ?). Exemple : parce que c'est un lieu de passage (donc qui se salit vite) ou encore parce que c'est un lieu à l'hygiène stricte (cuisine, infirmerie, biberonnerie...).
- Identifier les personnes auxquelles elle est destinée (Pour qui ?). Exemple : les nourrissons de la biberonnerie.
- Identifier le matériel nécessaire à la tâche (Avec quoi ?). Il s'agit de répertorier les différents équipements et objets qui aideront à la réalisation de la tâche.
- Déterminer les personnes participants à la tâche (Avec qui ?). Les responsables de la tâche peuvent se faire aider par d'autres collègues, si ces derniers sont disponibles.
- Déterminer l'heure de la tâche (Quand ?). Il est recommandé d'effectuer les tâches d'entretien en l'absence des enfants, il faut donc étudier les heures d'occupation de la pièce à nettoyer.
- Évaluer la durée de la tâche (Combien de temps ?). Il s'agit de déterminer le temps nécessaire à la réalisation de la tâche, selon sa superficie, son encombrement et son degré de salissure.
- Identifier le lieu de la tâche (Où ?). Exemple : la salle de repos, la cuisine..
- Évaluer la mise en œuvre du protocole (Comment ?). Il s'agit de déterminer la meilleure méthode à adopter afin d'optimiser le résultat tout en suivant le protocole.

## Les outils

- Le protocole : descriptif de consignes à suivre lors des préparations des repas et de l'administration de soins d'hygiène et d'entretien.
- La fiche technique : descriptif des opérations à réaliser.
- Le planning d'activités : répartition horaire de chaque activité et tâche.