

 <p>EDEFS 35</p>	<p>FICHE DE POSTE</p> <p>MAITRE(-)SSE DE MAISON</p>	<p><i>Version 1</i></p> <hr/> <p>Mise à jour</p> <p>Septembre 2020</p>
---	---	--

Contexte professionnel

Membre de la Direction Commune des Etablissements Publics d'Hallouvry (EPH35), l'Etablissement Départemental d'Education, de Formation et de Soins – EDEFS 35 – est un établissement social et médico-social public du département d'Ille-et-Vilaine en Bretagne.

L'EDEFS 35 accompagne des enfants, des adolescents et des jeunes adultes domiciliés dans le département et propose des modalités d'accompagnement variées pour répondre aux difficultés tenant à la situation de handicap des jeunes qui lui sont adressés.

L'EDEFS 35 un établissement public entièrement financé par l'Assurance Maladie. L'Agence Régionale de Santé Bretagne est en charge du financement et du contrôle de l'établissement.

Caractéristiques du poste

Métier (RMFPH) : Maitresse de maison

Catégorie : C

Liaisons hiérarchiques : direction, direction adjointe, chefs de service

Liaisons fonctionnelles : accompagnants des unités, secrétaire, agent technique

Exigences du poste

- L'agent inscrit son action dans le cadre du projet d'établissement. Il est soumis au règlement intérieur de l'établissement. Il maîtrise les procédures et protocoles institutionnels.
- L'agent travaille en collaboration avec les équipes des unités.
- L'agent est tenu à une obligation générale de discrétion.
- Avoir son permis en cours de validité.

Mission générale

L'agent coordonne les prestations hôtelières (accueil, repas, collations, animations) auprès des jeunes 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. Il réalise des tâches ménagères (entretien des locaux, cuisine, lingerie etc...) en lien avec les équipes éducatives ou sur les services transversaux.

Activités du poste

1. Entretien des locaux

- Assurer le nettoyage des locaux, du mobilier et du matériel du service dans le respect des protocoles mis en place ;
- Garantir la propreté et l'hygiène de l'unité et/ou des locaux communs ;
- Veiller au bon état du mobilier et du matériel de son secteur d'intervention ;
- Centraliser les fiches de demandes de travaux pour son secteur d'intervention ;
- Evacuer des déchets de diverses natures ;
- Veiller à la mise en place de la signalétique adaptée à la tâche en cours ;
- S'adapter à l'occupation et aux activités en cours en modulant fréquence et nature de l'intervention.

2. Coordonner des prestations hôtelières

- Gérer le circuit des repas : commandes, préparation, relevé des températures, stockage et distribution dans le respect des règles d'hygiène
- Gérer le circuit du linge (linge des résidents et linge collectif) : réception, rangement, distribution, inventaire des stocks et de l'état du linge ;
- Appliquer les protocoles ;
- Gérer les prestations hôtelières nécessaires aux manifestations institutionnelles (réunions familles, réunions partenariales...) : commande, préparation de la salle.

3. Assurer l'économat

- Superviser les commandes de l'établissement, leur livraison et la gestion des stocks dans son domaine de compétence (produits d'entretien, achats pour les manifestations, petit matériel, repas, linge collectif) ;
- Organiser les approvisionnements de l'unité

4. Accompagner les jeunes dans les actes de la vie quotidienne

Pour les maîtresses de maison,

- Assister le jeune dans la réalisation d'actes de la vie quotidienne ;
- Contribuer au quotidien, en fonction des besoins et après validation du chef de service, aux interventions éducatives (accompagnements en journée et en soirée le cas échéant, mise en place d'activités conjointement avec l'équipe éducative) ;
- Inscrire son action quotidienne en tenant compte des problématiques des jeunes accueillis.

5. Communiquer

- Faire remonter tout événement de nature à perturber le fonctionnement de l'établissement, notamment en matière d'hygiène et de sécurité ;
- Participer à la transmission de l'information institutionnelle ;
- Participer aux réunions institutionnelles, aux réunions d'équipe, aux commissions restreintes de régulation ;

6. S'inscrire dans une dynamique interdisciplinaire

- Inscrire son intervention en lien avec les orientations du projet personnalisé d'accompagnement définies en équipes interdisciplinaires.

7. Participer à la vie institutionnelle

- S'inscrire dans les différentes réflexions institutionnelles (participation régulière aux COPIL, groupes de travail...)

Compétences

Les savoir-être :

- Avoir des qualités relationnelles ;
- Avoir le sens de l'écoute ;
- Avoir des capacités d'observation ;
- Avoir des capacités d'adaptation et d'anticipation ;
- Avoir des capacités organisationnelles ;
- Faire preuve de maîtrise de soi ;
- Savoir prendre des initiatives.

Les savoirs :

- Connaître les besoins du public accompagné ;
- Maîtriser les techniques et protocoles en matière d'hygiène, d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux ;
- Maîtrise le référentiel de compétences correspondant au métier exercé ;
- Connaissance de techniques culinaires.

Les savoir-faire techniques et méthodologiques :

- Evaluer l'état de propreté des locaux et planifier les interventions ;
- Savoir utiliser les techniques de nettoyage, le matériel et les protocoles ;
- Gérer les commandes et les stocks ;
- Créer des recettes, des préparations culinaires ;
- Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels ;
- Appliquer le dosage et la dilution des produits relatifs à son domaine de compétences et telles qu'indiquées dans le protocole ;
- Participer à l'accueil et l'accompagnement des nouveaux professionnels ;
- Travailler en équipe.

Moyens du poste

Matériels et équipements mis à disposition par l'établissement.