

Nom du document :

Date de mise à jour : le XXX par Nom Prénom du rédacteur

Maîtresse (Maître) de maison au placement familial de Montreuil sur Mer
(à valider, maj le 25-8-15)

N° de Poste/Pôle /Direction/Service	Solidarité / Direction de l'Enfance et de la Famille / Service de l'Aide Sociale à l'Enfance
Classification	Métier de rattachement : sans objet pour le moment Poste de rattachement : sans objet pour le moment Filière : technique Catégorie et cadre d'emplois : C Lieu d'affectation : Montreuil-sur-Mer Fonction d'encadrement : non Prime + NBI : ??? Quotité de travail : 100%
Environnement du poste de travail	Direction : DEF Service : ASE Bureau : Accueil familial Cellule/Pôle/Secteur : <i>Secteur Accueil</i> Composition de l'équipe : total : 2A 5B 1C
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Responsable du Placement familial
Moyens mis à disposition	<i>outils bureautiques, logiciels métier</i>
Raison d'être	Assurer un accueil convivial des enfants et des familles, et gérer la restauration des enfants et famille ainsi que du personnel Garantir la bonne tenue et l'entretien des locaux
Missions	<ul style="list-style-type: none">- Préparer des repas équilibrés et variés pour les enfants et leurs familles, en prenant en compte leurs besoins particuliers, et préparer les repas pour le personnel et les partenaires de l'institution et extérieurs,- Gérer le service à table (dressage des tables, service à table, débarrassage),- Gérer les achats liés à la cuisine (pointer et vérifier les factures) et gérer le stock alimentaire, ainsi que les achats des produits d'entretien- Assurer l'entretien ménager de l'ensemble des locaux, du linge (lavage, séchage et repassage) et du matériel, et planifier le passage des prestataires de services (laveurs de vitres, entretien chaudière, relevé des compteurs Eau, Electricité, Gaz).- En qualité de maîtresse de maison, assurer l'ouverture des locaux, participer à l'accueil des enfants et de leur famille,- Organiser en lien avec les travailleurs sociaux les différents espaces de convivialité en fonction des familles reçues, et collaborer à la mise en place et à l'animation des moments festifs organisés au sein de la structure (goûters d'anniversaires, départs d'enfants, fêtes de Noël pour les fratries, départ d'un membre du personnel, etc...),- participer aux formations internes ou externes ?? <p>● ponctuellement, accueil téléphonique et transmission des</p>

Nom du document :

informations vers le Responsable et l'équipe,
• participation ponctuelle à certaines activités (confection de gâteaux, crêpes...) et aux sorties extérieures avec les enfants (pique-niques...);
• mettre en pratique les conditions d'hygiène qui s'appliquent aux collectivités (entretien de la cuisine, des espaces de convivialité, nettoyage des salles).

Compétences

• Relationnelles

Savoir travailler en équipe et développer des méthodes de travail partagées_T0642 ou Savoir travailler en équipe et en pluridisciplinarité_T0643

Savoir établir une relation de confiance avec ses interlocuteurs_T0649

Savoir assurer un accueil courtois et faire preuve de qualité d'écoute_T0018

Savoir s'adapter au renouvellement des enfants et des familles

• Organisationnelles

Savoir organiser son travail en fonction des priorités de l'activité_T0377

Savoir être force de proposition pour l'amélioration du service rendu_T0372

Savoir réaliser un inventaire_IT0132

Savoir veiller à la réactivité et à la qualité des services_T0389

• Techniques

Savoir assurer des prestations techniques dans son champ d'intervention_IT0121

Savoir vérifier le bon entretien et nettoyage du lieu, de l'équipement ou du matériel_IT0139

Savoir appliquer les règles de stockage des matériels et produits_IT0143 ou Savoir gérer le stock de matériels et d'équipements_IT0175

Savoir gérer les stocks et assurer l'approvisionnement en produits d'entretien et alimentaire pour la vie quotidienne_IT0145modif

Savoir nettoyer, raccommoder et/ou repasser le linge_IT0151

Savoir mettre en place la méthode HACCP dans les sites et contrôler son application_SP0166

Savoir élaborer les repas en tenant compte des règles de base en diététique *appliquées aux enfants*_SP0149modif

Niveau d'études :

Diplômes requis : CAP cuisine

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

Horaires spécifiques

Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

Vaccins obligatoires

Port d'une tenue de travail obligatoire