

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.

ACHAT - LOGISTIQUE
RESTAURATION - HÔTELLERIE

NIVEAU DE QUALIFICATION MINIMUM
Niveau 3 (CAP, BEP)

RÉPERTOIRE DES MÉTIERS
25R50

RÉFÉRENTIEL

ACTIVITÉS

- Accueil et installation du patient, aménagement de l'environnement (confort et sécurité)
- Assistance aux personnes, aux patients pour la réalisation des actes de la vie quotidienne (repas, toilette, etc.)
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Dressage des préparations culinaires
- Dressage des tables
- Entretien, nettoyage et rangement des matériels spécifiques à son domaine d'activité
- Gestion des stocks de produits, de matériels, dans son domaine (saisie, suivi, contrôle, relance commandes)
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie

SAVOIR-FAIRE

- Accueillir et orienter des personnes, des groupes, des publics
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence
- Apprécier un niveau de cuisson
- Argumenter et convaincre avec un ou plusieurs interlocuteurs (interne et externe)
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Discerner les saveurs, les arômes
- Élaborer des menus, composer des repas
- Élaborer des plats

- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels
- S'exprimer en face-à-face auprès d'une ou plusieurs personnes

CONNAISSANCES REQUISES

- Communication et relation d'aide (44021)
- Gestion des flux stocks/produits (31663)
- Hôtellerie (42776)
- Nettoyage-désinfection (42093)
- Pâtisserie (43405)
- Psychologie des âges de la vie (14454)
- Techniques culinaires (42782)

AUTRES RÉFÉRENTIELS

- [Pôle emploi Code ROME : K1305 Intervention sociale et familiale](#)

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- [Décret n° 2007-1188 du 3 août 2007](#)

FORMATION

Etudes sanitaires et sociales

CAP petite enfance

BEP sanitaire et social

CAP employé technique de collectivités ou bio services

STATUT ET ACCÈS

Corps des aides-soignants et des auxiliaires de puériculture

Corps des agents des services hospitaliers qualifiés

Corps des personnels ouvriers

(Catégories B et C)

EXERCICE DU MÉTIER

CONDITIONS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Prérequis

- Connaissance du milieu médico-social
- Expérience en secteur personnes âgées dépendantes et pédiatrie
- Formation complémentaire en hôtellerie/restauration

Spécificités

- Enfants
- Personnes âgées
- Adolescents
- Personnes handicapées

Diplômes préconisés

- Etudes sanitaires et sociales
- CAP petite enfance
- BEP sanitaire et social
- CAP employé technique de collectivités ou bioservices

Relations professionnelles

- Personnel des services de soins pour la continuité des soins
- Service restauration pour l'information sur les commandes, les conditions de livraison
- Service diététique pour l'adaptation des menus
- Animatrices pour l'accompagnement aux actions d'animation effectuées au profit des résidents ou jeunes patients
- Service de sécurité pour le signalement de tous défauts mettant en jeu la sécurité des patients

Structures

- Etablissement de soins (hôpital, clinique)
 - Association
 - Collectivité territoriale
 - Entreprise publique/établissement public
 - Foyer/centre d'hébergement
 - Résidence de personnes âgées
-

AUTRES APPELLATIONS COURANTES

- Agent(e) hôtelier
- Aide-gouvernante

MOBILITÉ

PASSERELLES

Passerelles dans la FPH

- [Aide médico-psychologique \(AMP\)](#)
- [Aide-soignant\(e\)](#)
- [Animateur\(trice\)](#)
- [Conseiller\(ère\) hôtelier\(ère\)](#)