

FICHE DE POSTE

Version du 1 juin 2015

Correspondance Répertoire des métiers de la Fonction publique hospitalière

Maîtresse de maison

Référence : 25R50

Rattachement hiérarchique

Le directeur de site, le responsable administratif, le cadre supérieur, le cadre de proximité

Liaisons fonctionnelles

Equipe pluridisciplinaire, prestataires de service de l'hôpital, cuisine centrale, le service diététique, l'équipe d'animation, l'ensemble des équipes internes.

Conditions d'exercice

Déplacements

Néant

Horaires

37.5 Heures hebdomadaires sur 5 jours.

Gardes ou astreintes

Néant

Repos fixes

Repos Variables

Moins de 3 dimanches ou fériés / an

Entre 1 et 10 dimanches ou fériés / an

Plus de 10 dimanches ou fériés / an

Risques professionnels

- Chute de plain-pied
- Lumbago
- Manutention

Mesures de prévention

- Formations manutention
- Suivi et surveillance médicale
- Port d'équipements et protections adaptés
- Formation HACCP
- Formation en lien avec la population accueillie

Missions

- Accompagner les résidents dans les tâches définies, autour de l'hôtellerie
- Préparer des plats (mise en place du self RCT) et les charriots Socamel
- Assurer une hygiène correcte des locaux cuisine, en lien avec protocole HACCP

- Traçabilité des températures de l'espace hôtelier et des plats à servir
- Gérer les stocks, les commandes en épicerie
- Rôle d'intendance : commande des repas, du matériel d'hôtellerie, connaissance des produits
- Vérification des réceptions en interne
- Savoir être à l'écoute de la personne accueillie

Selon lieu de travail :

- Encadrement de stagiaire
- Accompagnement de résidents par rapport à leur projet individuel, sur l'activité
- Planification des tâches à réaliser par les résidents
- Organisation de repas ou goûters à thème, en lien avec l'équipe
- Participation au C.L.A.N.
- Participation aux réunions cuisine

Missions spécifiques aux résidences :

- Résidence Catherine de Thouars :
 - Atelier thérapeutique
- Résidence du Pré Bailly :
 - Gouter à thème
 - Accompagnement repas
 - Animation atelier cuisine
- Résidence Comtesse d'Asnières
 - Réception des feuilles ARFFICS
 - Aide au petit déjeuner (FAM)
 - Aide à la lingerie

Connaissances et qualifications requises

Diplôme de niveau IV en restauration et/ou service à la personne.
 Expérience en restauration
 Connaissance HACCP

Validation

Rédaction	Validation	Application
Responsable : N.CORBELIN	Responsable : W.DAVID	Responsable : N.CORBELIN
Fonction : Cadre supérieur de santé	Fonction : RRH	Fonction : Cadre supérieur de santé
Date : 01/06/2015	Date : 01/06/2015	Date : 01/06/2015
Signature : N. CORBELIN	Signature :	Signature : N. CORBELIN
Approbateur : Karolle ROYER RAQGR	Date : 01/06/2015	Signature :