

Maitresse de maison (H/F)

REF DE L'OFFRE : CL/cv MM 112022

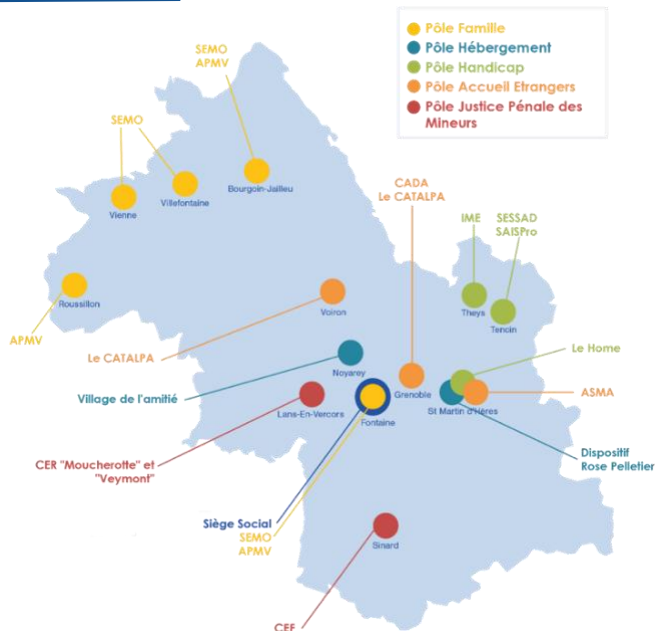
Le **pôle hébergement** est constitué de 3 établissements : le Village de l'Amitié à Noyarey, le Dispositif Rose Pelletier et l'ASMA à St Martin d'Hères

Le Village de l'Amitié est une Maison d'Enfants à Caractère Social (MECS) qui accueille des enfants de 6 à 18 ans avec 4 modalités d'accueil et 'accompagnement possibles.

Le Dispositif Rose Pelletier reçoit 31 adolescents de 13 à 18 ans avec une prolongation jeunes majeurs jusqu'à 21 ans, qui connaissent des difficultés personnelles et/ ou familiales.

Le service ASMA est un dispositif qui propose un accompagnement social des jeunes proches de la majorité et des jeunes majeurs. L'ASMA est habilité à l'accueil de 23 jeunes.

Vous souhaitez vous investir pleinement dans une association à **dimension humaine**, rejoignez-nous à la **Sauvegarde Isère**.



LE METIER

Lieu de travail : Village de l'Amitié – 525 chemin du moulin – 38360 NOYAREY

Activité

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire et en lien direct avec le chef de service, la maîtresse de maison est garante de l'entretien de l'unité de vie. Dans son accompagnement auprès des usagers, elle veille à respecter le principe de faire avec et non pas de faire à la place en concertation avec l'équipe pluridisciplinaire. La maîtresse de maison veille au bon déroulement du séjour de l'usager en gérant l'intendance en participant aux résolutions des problèmes du quotidien. Elle travaille en lien avec l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire. Elle assure la gestion des stocks pour la réalisation des repas qu'elle confectionne pour l'ensemble des 8 jeunes accueillis à la Villa selon la réglementation en vigueur.

La maîtresse de maison transmet aux usagers accueillis au travers de l'exercice de son métier des règles d'hygiène et de vie sociale.

LE PROFIL

Diplôme requis : Niveau 5

- Permis de conduire exigé, bon relationnel, autonomie, rigueur, travail en équipe...
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire
- Connaissance de l'outil informatique pour la gestion des commandes
- Gestion d'un budget
- Savoir cuisiner au quotidien pour un groupe

RÉMUNÉRATION & AVANTAGES

- Salaire brut annuel de 16K€ à 19K€**
- Mutuelle**
- Tickets restaurant**
- Congés trimestriels et ancienneté**
- Actions sociales et culturelles CSE**



ENVOYER VOTRE CANDIDATURE À
recrutementpolehebergement@sauvegarde-isere.fr

