



Maître / Maîtresse de maison

Famille : ACHAT-LOGISTIQUE
Sous-famille : RESTAURATION - HÔTELLERIE
Code métier : 25R50

▶ Information générale

Définition :

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

Autres appellations :

Agent(e) hôtelier
Aide-gouvernante

Spécificités :

Enfants,
Personnes âgées
Adolescents
Personnes handicapées

Prérequis réglementaires pour exercer le métier :

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

▶ 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 / particulières, 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**

Description	Niveau de connaissance
Communication et relation d'aide	Connaissances opérationnelles
Gestion des flux stocks/produits	Connaissances générales
Hôtellerie	Connaissances générales
Nettoyage-désinfection	Connaissances générales
Pâtisserie	Connaissances générales
Psychologie des âges de la vie	Connaissances générales
Techniques culinaires	Connaissances opérationnelles

Connaissances opérationnelles :

Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.

Connaissances générales :

Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.

▶ **Informations complémentaires**

Relations professionnelles les plus fréquentes :

- 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

Nature et niveau de formation pour exercer le métier :

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

Correspondances statutaires éventuelles :

- Corsp des Aide-soignant et des agents des services hospitaliers qualifiés
- Corps des personnels ouvriers

Passerelles :

- Aide-soignant



Animateur
Aide médico-psychologique
Conseiller hôtelier