

UN(E) MAITRE(SSE) DE MAISON

Vous cherchez un métier qui a du sens et souhaitez contribuer à l'épanouissement et à l'inclusion des personnes en situation de handicap ? Rejoignez nous !

Le Foyer d'Accueil Polyvalent Marie Louise Laurichesse est une structure médico-sociale qui accompagne des adultes en situation de handicap intellectuel, avec ou sans troubles associés, en leur proposant un cadre de vie sécurisant, un soutien éducatif et social, ainsi que des activités favorisant l'autonomie, l'épanouissement et l'inclusion.

Les missions :

- **Restauration collective** : réchauffe et service des repas, élaboration de menus, gestion des commandes et des stocks, respect des normes HACCP, entretien des espaces, accompagnement ponctuel des résidents
- **Entretien et hygiène** : organisation du nettoyage des chambres et espaces communes, suivi du linge, du matériel et signalement des anomalies
- **Logistique** : gestion des produits, consommables et équipements, appui à l'organisation d'évènement internes en direction des résidents
- **Travail d'équipe et projet d'établissement** : collaboration avec les équipes, transmissions d'informations, contribution à l'autonomie du résident et au « savoir habiter », participation à la vie institutionnelle

Conditions d'exercice :


- Travail en station debout, manipulation de charges légères, horaires de journée (week-end possibles selon les projets du service), port d'une tenue professionnelle, respect des protocoles


Compétences et qualités :

- **Techniques** : hygiène alimentaire (HACCP), entretien hôtelier, gestion des stocks, notions de diététique
- **Relationnelles** : organisation, rigueur, autonomie, bienveillance, travail en équipe, discrétion, adaptabilité et sens des responsabilités

Le poste :

 **CDI à temps plein**, embauche immédiate

 Foyer Marie-Louise Laurichesse, situé au Chemin de Silvange - 57120 PIERREVILLERS


 Rémunération selon la grille CCN 66 (reprise d'ancienneté possible) :


Entre 1801.80 € et 2334.82 € brut mensuel + prime Ségur 238 € brut mensuel

Les prérequis :

- CAP/BEP dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, hygiène, cuisine collective, employé(e) technique de collectivité ou expérience équivalente.
- Une expérience en structure médico-sociale constitue un plus.
- La connaissance du handicap et la capacité à accompagner avec bienveillance sont fortement valorisées.

Les avantages :

 CSE (billetterie, parfumerie à prix réduits, chèques vacances...)

 Prise en charge à hauteur de 50 % du montant de la mutuelle (contrat de base)

 Formations

Repas fourni pendant le temps de travail

Merci d'adresser votre candidature à l'attention de Madame Sabrina FRANTZ, Responsable de Développement des Ressources Humaines
Par mail : offredemploi@apeivo.fr