



ESPERER 95 RECRUTE  
POUR SON POLE HEBERGEMENT SOCIAL

UNE MAITRESSE/ UN MAITRE DE MAISON  
POUR SON DISPOSITIF : LITS HALTE SOINS SANTE – (LHSS)

CDI – TEMPS PLEIN  
A pourvoir au 01/08/2021  
Rémunération selon diplôme et ancienneté - CCNT 66  
Poste basé à Pontoise

Le Pôle Hébergement Social regroupe plusieurs structures de veille sociale, d'hébergement et dispositifs répartis sur l'ensemble du territoire valdoisien. Implanté sur une large partie du territoire et fort de sa capacité d'accueil ses équipes s'appuient sur une démarche d'intervention et d'accompagnement social global des publics et d'un vivier de partenaires dense et pluriel. Il a pour missions la mise à l'abri d'urgence, l'accueil et l'accompagnement des personnes isolées et des familles en situation de détresse sociale.

Le Pôle hébergement social a accueilli et hébergé plus de 1 300 personnes au titre de la lutte contre l'exclusion et rencontrés et/ou accueilli 30 000 personnes au titre de la veille sociale.

Pour son nouveau projet d'ouverture d'un LHSS, le pôle Hébergement Social recrute une maitresse de maison / un maitre de maison. Ce dernier exercera sa mission sous l'autorité du cadre de santé.

### PRINCIPALES MISSIONS

- ✓ Participer à l'accueil des personnes sur le LHSS en veillant aux bonnes conditions d'accueil (matérielles, propreté des locaux, du matériel, etc.).
- ✓ Veiller à une harmonisation des relations entre les personnes accueillies (créer des situations d'échanges, favoriser le dialogue, gérer les conflits).
- ✓ Organiser les temps de repas quotidien, réchauffer les plats et les mettre à disposition des usagers aux heures fixées par le Règlement intérieur.
- ✓ Favoriser la participation des personnes aux gestes quotidiens (nettoyer les tables, balayer, ranger, etc.).
- ✓ Organiser et animer des ateliers collectifs (repas hebdomadaire...).
- ✓ Accompagner les personnes dans l'utilisation des différents services (lave-linge, sèche-linge, douche, ...).
- ✓ Etre garant de l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP).
- ✓ Veiller au suivi des stocks (produits alimentaires, produits d'entretien, fournitures...), à leur réapprovisionnement et participer aux inventaires.
- ✓ Etre force de propositions pour améliorer la qualité des services rendus.
- ✓ Participer au bilan annuel de l'activité.
- ✓ Participer aux événements associatifs et à leur organisation.

### COMPETENCES REQUISES

- ✓ Bonne connaissance du public en grande précarité.
- ✓ Fortes qualités relationnelles.
- ✓ Sens de la communication, sociabilité.
- ✓ Goût pour le travail en équipe pluridisciplinaire.
- ✓ Sens de l'organisation.
- ✓ Disponibilité, discrétion, diplomatie, empathie.
- ✓ Connaissances techniques en matière culinaire, d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Capacité à organiser et animer des actions collectives.
- ✓ Compétences éducatives.
- ✓ Dynamisme et réactivité.
- ✓ Créativité et prise d'initiatives.

### CONDITIONS

Diplôme de maitresse de maison, Formation HACCP, hygiène alimentaire – restauration. Permis B souhaité  
CCNT 66 – Rémunération selon diplômes et ancienneté, 9 jours de congés trimestriels. CDI- temps plein 35h/semaine  
LM et CV à l'attention Mr Frédéric DUCAUROY, Directeur du Pôle Hébergement, [recrutement.hs@esperer-95.org](mailto:recrutement.hs@esperer-95.org)

