



CV + LM à Mme MARHYOUM  
Cheffe de Service PROJETS  
[recrutement.projets@esperer-95.org](mailto:recrutement.projets@esperer-95.org)

ESPERER 95 RECRUTE

**UNE MAITRESSE DE MAISON (H/F)**

CDI - TEMPS PLEIN  
CCNT 66 - Rémunération selon diplômes et  
ancienneté – Congés Trimestriels  
**A pourvoir en septembre 2021**

Sous l'autorité de la cheffe de service « Projets », la maîtresse de maison est rattachée à une équipe pluridisciplinaire intervenant sur un nouveau dispositif implanté sur les communes de l'agglomération de Cergy-Pontoise, les Tiers Lieux Alimentaires viennent apporter une réponse aux personnes mises à l'abri dans les hôtels qui n'ont pas accès à une cuisine. Ces lieux doivent favoriser la préparation de repas équilibrés répondant aux besoins des personnes dans le cadre d'un espace collectif favorisant le lien social. La maîtresse de maison coordonne et anime la préparation des repas et les ateliers collectifs. Elle est garante des bonnes conditions d'accueil, d'hygiène et de sécurité requises.

### MISSION PRINCIPALE

- ✓ Accueillir les personnes en veillant aux bonnes conditions matérielles, à la propreté des locaux et du matériel...
- ✓ Veiller à une harmonisation des relations entre les personnes accueillies,
- ✓ Présenter et veiller au respect du règlement de fonctionnement des cuisines sur les deux sites,
- ✓ Organiser, guider et participer aux temps de préparation des repas pour chaque groupe de personnes,
- ✓ Favoriser la confection de repas équilibrés, adaptés aux besoins de la personne et/ou la famille (enfants, femmes enceintes...),
- ✓ Veiller à la bonne utilisation du matériel par les personnes,
- ✓ Veiller à la stricte application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP),
- ✓ Favoriser la participation des personnes aux gestes quotidiens d'entretien (nettoyer les tables, les cuisinières, les ustensiles, balayer, ranger, ...),
- ✓ Finaliser le rangement et nettoyer les lieux après chaque groupe,
- ✓ Proposer, organiser et animer des ateliers collectifs (confection repas collectifs, activités jardinage/potagers...),
- ✓ Veiller au suivi des stocks (produits alimentaires, produits d'entretien, ustensiles, fournitures diverses...), à leur réapprovisionnement et participer aux inventaires,
- ✓ Etre force de propositions pour améliorer la qualité des services rendus.

### COMPETENCES ET EXPERIENCES REQUISES

- ✓ Appétence pour travailler au service de publics fragilisés et en difficulté socio-économique
- ✓ Capacité d'adaptation et réactivité,
- ✓ Ecoute, disponibilité, bienveillance et neutralité
- ✓ Goût du contact et qualités relationnelles
- ✓ Positionnement professionnel (juste distance...), autorité naturelle et pédagogie pour mobiliser les personnes accompagnées et leur faire respecter le cadre
- ✓ Autonomie, sens de l'organisation et capacité à anticiper et hiérarchiser les priorités
- ✓ Permis B souhaité
- ✓ Formations souhaitées : Maîtresse de Maison, HACCP, hygiène alimentaire

### CONDITIONS

**CDI temps plein / CCNT 15 mars 1966 / congés annuels + 9 jours de congés trimestriels / CE**

**Lettre de motivation et CV** à l'attention de Madame Jamila MARHYOUM, Cheffe de Service PROJETS

**Par courrier** : 1 ancienne Route de Rouen, 95300 Pontoise

**Par e-mail** : [recrutement.projets@esperer-95.org](mailto:recrutement.projets@esperer-95.org)

**Espace Social Pour l'Éducation la Réinsertion Et la Réflexion**

Siège social - Direction Générale et services administratifs :

1, ancienne route de Rouen 95300 Pontoise

Tél. : 01 30 38 86 66 - Fax : 01 30 38 86 67

[secretariatgeneral@esperer-95.org](mailto:secretariatgeneral@esperer-95.org)

[www.esperer-95.org](http://www.esperer-95.org)

Association Loi 1901 n°06385 déclarée le 9 février 1979. J.O. du 16 février 1979

