

Intitulé du poste : **MAITRE / MAITRESSE DE MAISON - LIEU DE VIE**

Date d'effet : **17 Février 2025**

Lieu de travail : **Pignans - déplacements possibles dans le département**

Type de contrat : **CDI**

Temps de travail : **35H/SEMAINE**

CCN : **ECLAT**

GRUPE : **B**

INDICE : **265**

Salaire brut Mensuel : **1891.39€**

QUI SOMMES NOUS ?

La Ligue de l'enseignement -FOL du Var est une fédération d'associations locales, un mouvement d'éducation populaire, une œuvre complémentaire de l'Ecole, une entreprise de l'ESS (économie sociale et solidaire). Elle a différents champs d'interventions dont l'action sociale qui s'inscrit dans une démarche d'éducation populaire et de formation tout au long de la vie, mais également la vie associative, la culture, l'accès au numérique, etc.

Nous 1 maître ou maîtresse de maison pour notre Lieu de Vie- Lou Molin, situé à Pignans. Le lieu de vie propose des accueils spécifiques à destination de jeunes pris en charge par l'Aide Sociale à l'Enfance. Il s'agit d'un lieu à dimension « familiale » dans le cadre d'un accompagnement éducatif fortement individualisé. Les enfants accueillis, âgés de 6 à 18 ans, connaissent des difficultés sociales, des crises familiales, des situations chroniques de carence, des mises en danger ou des maltraitances. Le placement d'un enfant répond à un besoin de protection et d'hébergement. Chacun dans sa fonction et sa place, va mettre en œuvre son savoir-faire autour du projet de l'enfant. Ces personnels s'inscrivent dans une équipe **de 3 permanents éducatifs, 3 assistants permanents, 1 maître/ tresse de maison et 1 coordinateur.**

DESCRIPTIF DES MISSIONS :

Le (la) candidat(e) devra, sous l'autorité de la coordinatrice du dispositif :

- Il/ elle prend en charge les conditions matérielles de la vie quotidienne des personnes accueillies.
- Il/ elle assure un cadre de vie sécurisant et rassurant.
- Il/ elle participe au travail éducatif en lien avec le reste de l'équipe.
- Il/ elle assure l'entretien et la gestion de l'hébergement dans sa globalité, y compris la restauration.
- Il/elle collabore étroitement avec les membres de l'équipe éducative, en participant aux réunions et en partageant les informations pertinentes.

Missions spécifiques :

- Planification et gestion des repas : élabore des menus équilibrés en collaboration avec l'équipe éducative et les enfants accueillis, en prenant en compte les besoins spécifiques.
- Organisation de la préparation des repas en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gestion des stocks de manière efficace, en évitant les ruptures et en minimisant le gaspillage.
- Mettre en place des procédures de contrôle qualité et d'autocontrôle.
- Mettre en place des actions d'éducation nutritionnelle.
- Mettre en place des plannings des tâches ménagères et de la laverie.
- Favoriser la participation des enfants accueillis via des ateliers afin de renforcer le sentiment d'appartenance collective.
- Veille à faire remonter aux services techniques les différentes réparations ou entretiens nécessitant leur intervention.

PROFIL RECHERCHÉ

► **Compétences techniques :**

Le (la) candidat (e) devra connaître :

- Le champ de la protection de l'enfance
- La réglementation applicable au Lieu de Vie
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Bonne connaissance des besoins fondamentaux de l'enfant

► **Compétences relationnelles et transversales :**

Le (la) candidat(e) devra :

- Avoir une bonne qualité relationnelle et partenariale
- Etre dynamique et autonome
- Etre organisé et rigoureux
- Avoir des capacités rédactionnelles et orales
- Etre force de propositions

► Pas de diplôme attendu. CAP employé technique de collectivité apprécié

► Expérience dans un poste similaire, connaissance nutritionnelle, éventuellement formation HACCP,

Permis B obligatoire

Réponse avant le 12/02/2025

Entretien à partir du 10/02/2025

Prise de fonction à partir du 17/03/2025

Envoyer CV + lettre de motivation + référence à Madame la Secrétaire Générale
FOL83 – 68, avenue Victor Agostini 83000 TOULON – recrutement@laligue83.org