

L'EPDSAE, créé en 1982 par le Département du Nord, est le premier Etablissement public social et médico-social de France. Il est composé de 16 établissements et services implantés sur l'ensemble du Département et structuré en 4 Territoires : le Pôle Inclusion et Autonomie, le Territoire Sud, le Territoire Nord et le Pôle Prévention Parentalité.

L'Etablissement concourt à l'exécution des politiques Départementales et Nationales en matière d'accompagnement, d'accueil, d'hébergement et de suivi à domicile pour les personnes en situation de fragilité. Il œuvre dans les secteurs de la Prévention, de la Protection de l'Enfance (80% de l'activité) et du Handicap (20% de l'activité).

Chaque année, plus de 5700 personnes sont accompagnées par les services de l'EPDSAE. À travers 62 métiers, ce sont 1896 professionnels engagés qui permettent à l'EPDSAE de remplir ses missions de service public.

Le poste de Maitre/Maitresse de maison est situé au sein du Service d'Accueil et d'Accompagnement Modulé de Hem (équipe de 9 travailleurs sociaux) dont le projet vise à accompagner et faire grandir 15 enfants âgés de 4 à 12 ans, accueillis dans le cadre de la Protection de l'enfance, en prenant en compte leurs besoins fondamentaux de chaque enfant et les ressources de leur environnement social et familial.

### Information sur la vacance de poste

**Motif du recrutement**

- Création de poste  
 Transformation de poste  
 Remplacement

**Précisez le numéro de poste (TDE) :**

**Date de prise de poste**

01/07/2026

**Date limite de dépôt des candidatures**

30/06/2026

**Personne à contacter**

G. FLAMENT, Directeur - [gflament@epdsae.fr](mailto:gflament@epdsae.fr)  
S. GUILAIN, Cadre socio-éducatif - [sguilain@epdsae.fr](mailto:sguilain@epdsae.fr)

**Téléphone**

07 87 74 94 81

### Identification du poste

**Intitulé du poste :**

Maitre/maitresse de maison

**Famille :**

Services logistiques  
Social, éducatif...

**Sous-famille :**

Accompagnement à la mise en œuvre des projets socio-éducatifs  
Restauration/Hôtellerie

**Etablissement / Service :**

MEF Métropole Roubaix-Tourcoing  
SAAM de hem

**Positionnement de l'agent dans l'organigramme :**

est placé(e) sous la responsabilité du chef de service

**Formation / Diplôme souhaité :**

Diplôme de niveau 3 (CAP, BEP) au sein des secteurs sanitaires et sociales

### Organisation du temps de travail

<b>Temps de travail / quotité :</b>	100%
<b>Droits à congés :</b>	25 CA + congés trimestriels (si horaires d'internat)
<b>Horaires :</b>	Horaires d'internat (à préciser) + indiquer si avec ou sans WE
<b>Spécificités du poste</b>	Horaire posté, Internat
<b>Lieu d'exercice</b>	MEF Métropole Roubaix-Tourcoing-SAAM EPDSAE 190 Avenue Charles de Gaulle -59510 HEM

### Missions et activités du poste

<b>Définition du poste</b>	<p>Le/la Maitre(sse) de Maison participe à la prise en charge globale des personnes accompagnées au travers de l'accompagnement des besoins quotidiens (accueil, alimentation, hygiène, entretien des locaux, du linge, animation...)</p> <p>Le/la Maitre(sse) de Maison maintient un environnement sain en veillant à la qualité du cadre de vie, afin de maintenir le bien-être physique et psychologique des personnes dans les actes de la vie quotidienne.</p>
<b>Missions et activités du poste</b>	<p><b>ACCUEIL ET CADRE DE VIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueillir les personnes et veiller à leur installation dans un environnement sécurisant, propre et confortable</li> <li>• Aménager et maintenir les espaces de vie en garantissant les conditions de sécurité, d'hygiène et de bien-être</li> <li>• Tenir à jour le classeur des fiches technique des produits d'entretien utilisés</li> <li>• Assurer une présence régulière et discrète dans les lieux de vie et les chambres, dans le respect de l'intimité</li> </ul> <p><b>PREPARATION ET ORGANISATION DES REPAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réceptionner les livraisons alimentaires et contrôler la qualité, la conformité et la traçabilité des produits</li> <li>• Préparer les repas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>• Prendre en compte les besoins spécifiques (âge, régimes alimentaires, prescriptions médicales, pratiques religieuses...)</li> </ul> <p><b>APPUI LOGISTIQUE ET EDUCATIF SUR LES TEMPS DE REPAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place les tables et organiser les temps de repas en lien avec l'équipe éducative</li> <li>• Accompagner les personnes accompagnées à la mise de table, au débarrassage et au rangement, en favorisant leur participation selon leur âge et/ou les capacités</li> </ul>

- Contribuer à instaurer un cadre convivial, structurant et éducatif lors des repas

#### ENTRETIEN DES LOCAUX, DU MATERIEL ET DU LINGE

- Assurer le contrôle, le suivi et le maintien de la propreté des locaux à l'aide de matériels et produits adaptés
- Evacuation des déchets et respect du tri sélectif
- Nettoyer, entretenir et ranger les équipements et matériels spécifiques à son domaine d'activité
- Assurer la gestion du linge (tri, entretien, rangement) et accompagner les personnes accompagnées dans la gestion de leurs effets personnels

#### GESTION DES STOCKS ET LOGISTIQUE

- Gérer les stocks de denrées alimentaires, produits ménagers, linge et matériel
- Être force de proposition concernant les commandes à réaliser et l'optimisation des ressources
- Faire remonter à l'encadrement les besoins, dysfonctionnements et pistes d'amélioration identifiés

#### LIEN EDUCATIF, VIE INSTITUTIONNELLE ET ACTIONS EDUCATIVES

- Travailler en étroite collaboration avec l'équipe éducative afin d'assurer une cohérence dans l'accompagnement
- Contribuer au lien éducatif à travers les actes du quotidien (repas, hygiène, rangement, organisation des espaces)
- Proposer et animer des ateliers en appui de l'équipe éducative (cuisine, hygiène, organisation, savoir-faire domestiques)
- Participer ponctuellement à l'aide aux devoirs et à l'accompagnement scolaire, en appui de l'équipe éducative
- Favoriser l'autonomie, la responsabilisation et la socialisation dans une posture bienveillante et contenante
- Apporter un appui ponctuel aux professionnels éducatifs, notamment lors d'accompagnements extérieurs (rendez-vous médicaux, participation aux camps, conduite d'école ou spécifiques), lorsque l'organisation du service le nécessite sans se substituer aux professionnels socio-éducatifs. *Les appuis ponctuels relèvent exclusivement d'une organisation validée par l'encadrement.*

#### COMMUNICATION, TRANSMISSIONS ET OUTILS PROFESSIONNELS

- Participer activement aux réunions d'équipe, GAP et temps institutionnels
- Utiliser et consulter NEMOWEB pour la transmission des informations, le

	<p>suivi du quotidien et la traçabilité des actions</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter les règles de confidentialité et les protocoles institutionnels dans l'utilisation des outils numériques</li> </ul>
<b>MISSIONS TRANSVERSALES ET PONCTUELLES</b>	
<b>ELIBILITE AU TELETRAVAIL</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

### Compétences requises sur le poste

<b>Savoir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Règles d'hygiène et de sécurité (HACCP, prévention des risques)</li> <li>Bases de la nutrition et de l'équilibre alimentaire</li> <li>Connaissance des produits d'entretien et de leur utilisation</li> <li>Notions de gestion des stocks et des budgets</li> <li>Cadre institutionnel et fonctionnement d'une structure sociale ou médico-sociale</li> <li>Connaissance des publics accueillis (enfants, adolescents, adultes en difficulté, handicap)</li> <li>Notions de premiers secours</li> <li>Respect de la réglementation liée à la sécurité alimentaire et domestique</li> </ul>
<b>Savoir-faire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accueillir, accompagner et orienter des personnes, des groupes, des publics</li> <li>Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence</li> <li>Contrôler le respect des normes et protocoles de sécurité sanitaire dans son domaine d'intervention afin de garantir un environnement de la personne ou de soins adaptés</li> <li>Élaborer des menus, composer des repas</li> <li>Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser</li> <li>Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels</li> </ul>
<b>Savoir-être</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sens de l'écoute et de l'observation</li> <li>Disponibilité</li> <li>Bienveillance et respect des personnes</li> <li>Discrétion et respect de la confidentialité</li> <li>Patience et empathie</li> <li>Capacité d'adaptation et réactivité</li> <li>Autonomie et sens des responsabilités</li> <li>Organisation et rigueur</li> <li>Esprit d'équipe et coopération</li> <li>Sens du service et de l'accueil</li> <li>Gestion du stress</li> </ul>