



MAÎTRE/MAÎTRESSE DE MAISON

Intitulé du poste : Maître.sse de maison	Statut :
Rattachement hiérarchique : Directeur de crèche	Lieu de travail : Crèche Bergamote CPN

Compétences requises :

- **Rigueur et sens de l'organisation** : Capacité à gérer plusieurs tâches en respectant les protocoles de sécurité et d'hygiène, notamment les normes HACCP.
- **Autonomie et prise d'initiative** : Être capable d'organiser et de prioriser les missions de manière indépendante tout en étant attentif aux besoins de la crèche.
- **Aptitude au travail en équipe** : Savoir collaborer avec l'équipe éducative, participer aux moments de vie partagée avec les enfants, et échanger efficacement.
- **Qualités relationnelles et bienveillance** : Être à l'écoute des enfants et de l'équipe, adopter une attitude positive et respectueuse dans les échanges.
- **Adaptabilité et polyvalence** : Pouvoir ajuster ses actions en fonction des besoins quotidiens de la crèche, avec flexibilité.

Missions principales	Descriptifs
Entretien des locaux :	<p>Nettoyage quotidien des espaces de vie : Assurer l'entretien quotidien des espaces de vie de la crèche, y compris les salles de jeux, les dortoirs, les sanitaires, la cuisine et les espaces de soins. Utiliser des produits et des équipements adaptés aux protocoles d'hygiène en vigueur pour garantir un environnement sain pour les enfants.</p> <p>Désinfection des surfaces et des équipements : Réaliser la désinfection des surfaces et du mobilier (tables, chaises, lits, plans de change) selon les fréquences définies par le plan de nettoyage et en respectant les recommandations de sécurité (produits désinfectants, équipements de protection individuelle).</p>



	<p>Gestion des déchets : Assurer la collecte et l'élimination des déchets selon les normes d'hygiène, en triant les déchets recyclables et en suivant les consignes de tri sélectif. Veiller à ce que les poubelles soient vidées et nettoyées régulièrement pour éviter toute contamination.</p> <p>Suivi des protocoles de nettoyage HACCP dans la cuisine : Assurer un nettoyage minutieux des espaces de préparation des repas, y compris les plans de travail, les ustensiles, et les appareils électroménagers (réfrigérateur, four, micro-ondes). Suivre les protocoles HACCP pour garantir l'hygiène alimentaire et la sécurité des enfants.</p> <p>Entretien des sols et espaces communs : Veiller à la propreté des sols en réalisant un balayage et un lavage régulier pour limiter les risques de glissades et de chutes. Nettoyer et désinfecter les poignées de porte, les rampes et les autres surfaces fréquemment touchées pour limiter la propagation des germes.</p> <p>Contrôle et suivi des fiches d'entretien : Consigner toutes les opérations de nettoyage et de désinfection sur les fiches de suivi d'entretien, afin de garantir la traçabilité et la transparence des pratiques de nettoyage. Informer la direction de toute anomalie ou dégradation nécessitant une intervention spécifique (réparations, entretien approfondi).</p> <p>Application des règles de sécurité et de prévention : Assurer le respect des consignes de sécurité lors des opérations de nettoyage, notamment pour l'utilisation de produits potentiellement irritants. Ranger les produits d'entretien dans un espace sécurisé, hors de portée des enfants, et s'assurer que les produits soient correctement étiquetés et stockés.</p>
<p>Préparation et service des repas :</p>	<p>Remise en température et préparation des repas : Assurer la remise en température des plats préparés, en suivant scrupuleusement les normes HACCP et les procédures de traçabilité. Vérifier et consigner les températures avant le service pour garantir la sécurité alimentaire des enfants.</p> <p>Échantillonnage alimentaire : Prélever des échantillons des plats pour chaque repas et les conserver selon les règles de traçabilité, afin de pouvoir les utiliser en cas de contrôle ou de besoin d'analyse. Assurer l'archivage des échantillons dans des conditions de conservation adéquates.</p> <p>Relevés de température : Effectuer des relevés de température au moment de la réception des denrées, de leur stockage, de la remise en température et du service. Consigner systématiquement ces relevés dans un registre HACCP dédié, afin de garantir la conformité aux normes</p>



	<p>de sécurité alimentaire.</p> <p>Préparation des biberons et goûters : Préparer les biberons et les collations en respectant les procédures de stérilisation et d'hygiène pour limiter les risques de contamination. Veiller à la conformité des aliments et à leur adaptation aux âges des enfants et aux éventuels régimes alimentaires.</p> <p>Service des repas et accompagnement : Participer avec l'équipe pédagogique au service des repas aux enfants, en soutenant leur autonomie (encouragement à se servir, respect des rythmes alimentaires de chacun) et en s'assurant que les conditions de sécurité alimentaire soient respectées pendant toute la durée du repas.</p> <p>Contrôle et archivage des fiches HACCP : Renseigner et archiver les fiches HACCP, y compris les relevés de température, les échantillons et les contrôles de propreté des ustensiles et des surfaces, conformément aux procédures en vigueur.</p>
<p>Gestion des stocks et approvisionnement :</p>	<p>Gérer les stocks de produits d'entretien, de matériel et de denrées alimentaires en veillant à une bonne rotation et à l'absence de gaspillage.</p> <p>Faire remonter à la direction les besoins en commandes de produits en lien avec les besoins de la crèche et en suivant les procédures de traçabilité pour les denrées alimentaires.</p> <p>Vérifier la conformité des produits réceptionnés (date de péremption, qualité, etc.) et assurer leur rangement en conformité avec les normes de stockage.</p>
<p>Gestion du linge :</p>	<p>Assurer le lavage, séchage et rangement du linge qui reste en interne en respectant les protocoles d'hygiène.</p> <p>Effectuer la maintenance des machines (lave-linge, sèche-linge) et signaler tout dysfonctionnement à la direction.</p>
<p>Participation à la vie de l'établissement :</p>	<p>Participer aux réunions d'équipe et aux instances de réflexion, pour contribuer à l'amélioration continue des pratiques et à l'intégration des projets pédagogiques de la crèche.</p> <p>Soutenir les activités collectives en lien avec l'équipe pédagogique, notamment les actions en faveur du développement durable, de la prévention, de la sécurité et de la nutrition.</p> <p>Être un acteur du projet pédagogique en sensibilisant les enfants et l'équipe aux bonnes pratiques d'hygiène. Contribuer, en collaboration avec l'équipe, à inculquer aux enfants les bonnes pratiques d'hygiène et les gestes quotidiens de propreté (lavage des mains, rangement des</p>



	<p>espaces) en jouant un rôle de modèle et en participant à des activités éducatives sur le thème de l'hygiène.</p>
--	---