

## Titre Maître / Maîtresse de maison

**Du 12/11/2024 au 21/02/2025**  
**À Périgny**



### PUBLIC

Demandeurs d'emploi ou salariés, inscrits dans une démarche visant une validation professionnelle dans le secteur visé.

Les candidats doivent avoir déposé leur dossier d'inscription et être admissible à l'issue des épreuves de positionnement, Ils doivent aussi disposer d'un financement de la formation.

### MÉTIER

Coordonner les prestations hôtelières (accueil, repas, collations, animations) auprès des patients et des résidents en veillant à la qualité du cadre de vie et de la chambre, afin de maintenir le bien-être physique et psychologique des usagers dans les actes de la vie quotidienne.

Réaliser des tâches ménagères (entretien des locaux, cuisine, lingerie, etc.) en lien avec les équipes soignantes et éducatives.

### PREREQUIS

- Pas de contre-indications médicales.
- Organisation personnelle/familiale permettant d'assumer des horaires décalés.
- Faire preuve d'une maîtrise suffisante des savoirs de base pour poursuivre la formation – aptitudes à l'apprentissage à Savoirs de base de niveau 1.
- Avoir le sens du relationnel et un attrait pour la communication.
- Avoir le permis de conduire est un plus.
- Avoir confirmé son projet professionnel ; **résultats d'une PMSMP de 70h minimum réalisée en amont pour les personnes en reconversion.**

### OBJECTIFS – PROGRAMME – DUREE – MODALITES

#### ACTIVITÉS :

Positionnement

Bloc 1 : 77h - Adaptation, qualité et sécurité du cadre de vie (HACCP – EPI – SST)

Bloc 2 : 84h - Accompagnement des personnes

Bloc 3 : 49h - Participation à l'équipe pluriprofessionnelle

Accompagnement et évaluation - 28 heures

Période d'immersion - 210 heures

**OBJECTIFS :** Blocs de compétences à acquérir

Bloc 1 : adapter le cadre de vie et réaliser les actes de la vie courante Dans une démarche sécurisée et éco-responsable.

Bloc 2 : accompagner les personnes dans les actes de la vie courante.

Bloc 3 : participation à l'équipe pluriprofessionnelle.

#### MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Pédagogie active et participative
- Mises en situations professionnelles et analyses de pratiques
- Accompagnement et suivi individualisés.

#### SAVOIR-FAIRE :

- Accueillir et orienter des personnes, des groupes, des publics
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence
- Apprécier un niveau de cuisson
- Argumenter et convaincre avec un ou plusieurs interlocuteurs (interne et externe)
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Discerner les saveurs, les arômes
- Élaborer des menus, composer des repas
- Élaborer des plats
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels
- S'exprimer en face-à-face auprès d'une ou plusieurs personnes;

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bloc 1 : Validation SST – HACCP – EPI et entretien oral (étude de cas)

Bloc 2 : Entretien oral (analyse préparée d'une situation d'accompagnement vécue)

Bloc 3 : Entretien oral (présentation d'une fiche synthétique décrivant le contexte d'exercice et d'un dossier de preuves professionnelles)

## FINANCEMENTS POSSIBLES

- Salariés en alternance: contrat de professionnalisation, Pro-A ou contrat d'apprentissage.
- *Dans le cadre des contrats d'apprentissage et de professionnalisation, la formation étant prise en charge financièrement, aucune contribution financière ne sera demandée à l'apprenant.*
- Demandeurs d'emploi: via une POEC - demande d'acceptation de prise en charge de la formation auprès de votre conseiller France Travail.
- Salariés en transition professionnelle: CPF de transition professionnelle (Transitions pro) après dépôt et étude de votre dossier auprès de leurs services.
- Compte personnel de formation (CPF).

*Nous vous accompagnons au montage de votre dossier de financement, contactez-nous.*

*Dans tous les cas, merci de nous contacter pour toute demande de devis.*

## EN SAVOIR PLUS

**Pour en savoir plus sur :**

- Le titre MM: consulter le site de France Compétences :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37424/>  
Les débouchés et perspectives d'évolution :  
[https://www.solidarit.gouv.fr/Titre Maitre de Maison](https://www.solidarit.gouv.fr/Titre-Maitre-de-Maison)
- Les équivalences ou passerelles  
**RNCP37424**
- Le taux d'insertion en emploi consulter le site de France Compétences rubrique « pour plus d'information »):  
**RNCP37424**

## RESULTATS 2023

Aucune session n'a eu lieu chez IFP Atlantique pour le moment. Les résultats de la session 2024-2025 seront affichés au début de l'année 2026.

## CONTACT

### IFP Atlantique

Rond-Point de la République / Site des 4 chevaliers

17180 PERIGNY

☎ 05 46 50 52 80

contact@ifpatlantique.fr - [www.ifp-atlantique.fr](http://www.ifp-atlantique.fr)

Le dossier d'inscription est à télécharger sur notre site, ou sur demande, nous vous ferons parvenir un devis personnalisé.

IFP Atlantique dispensera cette formation sous réserve d'un effectif de huit personnes.

Nos centres de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

N'hésitez pas à consulter notre page dédiée

[IFP ATLANTIQUE - Centres de formation \(ifp-atlantique.fr\)](http://www.ifp-atlantique.fr)

ou à solliciter notre référente handicap, Frédérique BABIN : fbabin@ifpatlantique.fr

