# Maître / Maîtresse de maison - MM - Certificat de qualification professionnelle

- 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.

# **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.

## Public concerné et Prérequis

#### **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.

#### Préreguis:

- 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 (période de mise en situation en milieu professionnel) de 70h minimum réalisée en amont pour les personnes en reconversion.

## **Programme**

#### **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;

# Notre démarche pédagogique

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

# Moyens techniques

• 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 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

### Certification

Code RNCP: 37424

Certificateur: CPNE-FP

Date d'enregistrement de la certification : 06/07/2022

#### **Evaluation**

- 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)

## Pourquoi choisir IFP Atlantique?

Les résultats de la session 2024-2025 seront affichés à partir de juin 2025.

## **FORMATION INITIALE**

**Durée :** 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 : 28h - Période d'immersion : 210h

**Tarif:** Merci de nous contacter pour toute demande de devis.

## **Périgny**

Date(s):

Programmation en cours

#### Demande de contact

<u>Pré inscription</u> Demande de devis

Dernière modification le 1 juillet 2025 à 16h53

IFP ATLANTIQUE Rond-Point de la République, 17 180 PERIGNY 05 46 50 52 80 contact@ifpatlantique.fr