Maître / Maîtresse de maison – Titre à Finalité Professionnelle (TFP MM)

L'emploi de maître ou maîtresse de maison en secteur social et médico-social consiste à :

- **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

A l'issue de la formation, le candidat sera capable :

- d'adapter le cadre de vie et réaliser les actes de la vie courante dans une démarche sécurisée et éco-responsable ;
- d'accompagner les personnes dans les actes de la vie courante ;
- de participer à l'équipe pluriprofessionnelle.

Public concerné et pré-requis

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.

Prérequis :

- 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

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

En savoir plus

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- **Secteurs d'activités :**
- Le maître ou la maîtresse de maison est employé dans des entreprises du secteur privé, du secteur privé non lucratif, du secteur public, ou de la fonction publique territoriale. Il peut intervenir auprès de :
- personnes en situation de handicap ;
- la protection de l'enfance ;
- les adultes et familles en difficultés ;
- dans les Maisons d'enfant à caractère social ;
- dans les centres d'hébergement et de réinsertion sociale.

 Il est possible de valider un ou des blocs de compétences. Nous consulter.

 Il existe des équivalences et passerelles avec d'autres certifications. Nous consulter.

Avec de l'expérience, il est possible d'évoluer vers des postes à responsabilités :

- référent maître de maison
- responsable de service hotelier.

En suivant une formation complémentaire, il est également possible d'envisager de devenir :

- Accompagnant éducatif et social.

Taux d'insertion en emploi : à retrouver sur InserJeunes

Certification

- Code RNCP : 37424
- Libellé : Maître de maison en secteur social et médico-social
- Certificateur : Confédération des employeurs du secteur sanitaire, social et médico-social privé à but non lucratif
- Date d'enregistrement de la certification : 04/11/2021

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 ?

En 2025 :

- 8 candidats présentés à l'examen
- 87, 5 % de réussite
- 12,5 % de validation partielle (1 candidat)
- Taux de satisfaction générale : 100%

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 : Le tarif est établi individuellement, et tient compte de l'individualisation des parcours, du statut du candidat ainsi que des éventuelles prises en charge par des financeurs. Nous contacter pour élaborer le dossier financier. Pour information, le coût d'un parcours complet s'élève à 3046,40 €

Périgny

Date(s) :

Planification envisagée sur le dernier trimestre 2026

Demande de contact
Pré-inscription

Dernière modification le 12 août 2026 à 16h16

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