

# Maître / Maîtresse de maison – Certificat Professionnel (CP MM)

- **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 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.

**Pré-requis :**

- 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.

### **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) :**

Du 1er novembre 2026 au 1er avril 2027

Demande de contact

[Pré inscription](#)

[Demande de devis](#)

[Demande d'inscription](#)

Dernière modification le 29 janvier 2026 à 16h19

---

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