

BLOC 1 – Adaptation, qualité et sécurité du cadre de vie			
<i>Le.la Maître.sse de maison contribue à l'adaptation, à la qualité et à la sécurité du cadre de vie en tenant compte du projet de la personne, du projet d'établissement/de service</i>			
REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>Adaptation du cadre de vie des personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organise son activité en fonction des besoins des personnes, en lien avec le projet d'établissement ou de service, au sein de l'équipe - Met en œuvre les conditions d'un cadre de vie agréable, confortable et sécurisé en lien avec le projet de la personne accompagnée <p>Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à / réalise l'entretien du cadre de vie ou vérifie la conformité de la prestation sous-traitée /de l'activité réalisée par les usagers 	<ul style="list-style-type: none"> - Planifier ses activités en tenant compte des besoins des personnes et de l'organisation du service - Etre force de proposition pour aménager l'espace de sorte à garantir sa fonctionnalité, son confort et son agrément en tenant compte de la situation et du projet de la personne, et conformément au projet d'établissement/service - Embellir le lieu de vie, le rendre confortable et agréable - Prévenir les risques liés aux accidents domestiques lors de ses interventions dans le lieu de vie <ul style="list-style-type: none"> - Organiser et/ou assurer l'entretien des espaces communs et/ou des espaces privatifs en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité, les protocoles liés à l'entretien du cadre de vie, dans le respect de l'intimité des personnes - Utiliser les techniques, les produits et les équipements liés à l'entretien du cadre de vie - Contrôler la qualité des prestations d'entretien, et garantir le respect des normes des services fournis à l'usager (équipements, locaux...) - Assurer le bon fonctionnement des équipements conformément aux notices et règles d'usage, repérer les dysfonctionnements éventuels et savoir faire appel aux services compétents 	<p>1. Etude de cas tirée au sort et présentée devant un jury.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les études de cas proposées au. à la candidat.e sont centrées autour de différentes thématiques : <ul style="list-style-type: none"> - L'entretien du lieu de vie, - Ou l'entretien du linge, - Ou la préparation des repas. <p>Et correspondent à différents contextes : Le.la professionnel.le</p> <ul style="list-style-type: none"> - « fait », - Ou « fait avec » la personne accompagnée, - Ou « fait faire », s'assure de la réalisation. <ul style="list-style-type: none"> • Après un temps de préparation guidé de 20 min, le.la candidat.e présente la façon dont il.elle réaliserait les activités techniques en répondant à 5 grands types de question : <ul style="list-style-type: none"> - Quels points de vigilance à la lecture de l'étude de cas ? - Quels critères de priorisation des activités ? Quelle organisation, ordre des 	<ul style="list-style-type: none"> - Les activités sont priorisées, planifiées en tenant compte des besoins des personnes et du planning de l'équipe. - Des propositions sont faites pour améliorer et embellir le cadre de vie, elles sont adaptées à la situation et au projet de la personne, et respectent le projet d'établissement/service. - Une veille permanente est mise en place en vue de prévenir les accidents domestiques. Toute anomalie est signalée, les bons interlocuteurs saisis. - Les règles d'hygiène et de sécurité sont connues et appliquées. L'organisation et / ou l'entretien des espaces sont réalisés de manière structurée en appliquant les protocoles, et les modalités mises en œuvre permettent le respect de l'intimité des personnes. - Les techniques, produits et équipements choisis sont adaptés à la situation. - En cas de sous-traitance : un contrôle sur la prestation sous traitée est réalisé (conformité avec la commande, qualité de réalisation, respect des délais, des personnes et des locaux...), toute anomalie ou dysfonctionnement est signalé. Des ajustements sont proposés. - Une veille sur le bon fonctionnement des équipements est réalisée, toute anomalie ou tout dysfonctionnement est signalé, les bons interlocuteurs sont saisis.

<p>Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à / réalise l'entretien du linge ou vérifie la conformité de la prestation sous-traitée / de l'activité réalisée par les usagers <p>Préparation des repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à / réalise la préparation d'un repas ou vérifie la conformité de la prestation sous-traitée / de l'activité réalisée par les usagers <p>Gestion des stocks et des achats du quotidien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à la gestion des stocks et des achats du quotidien 	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser et/ou assurer l'entretien du linge en lien avec les personnes et avec l'équipe, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité - Utiliser les techniques courantes de lavage, de repassage du linge et de réparation des vêtements - Contrôler la qualité des prestations d'entretien du linge en se conformant aux protocoles d'hygiène et de sécurité - Veiller au bon fonctionnement des équipements conformément aux notices et règles d'usage, repérer les dysfonctionnements éventuels et savoir faire appel aux services compétents <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir les menus et organiser les repas conformément aux normes d'hygiène alimentaire en collectivité, en tenant compte des goûts et des envies des personnes - Veiller à l'équilibre et au régime alimentaire des personnes - Veiller à la présentation des repas <ul style="list-style-type: none"> - Connaître et respecter les principes de conservation des aliments et d'hygiène alimentaire, savoir prévenir les intoxications alimentaires (HACCP) - Contrôler la qualité des prestations liées à la restauration en se conformant au protocole d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les achats, les commandes conformément aux règles en usage dans l'établissement/service, aux contraintes budgétaires. - Faire l'inventaire régulier des stocks (produits d'entretien, linge de maison, vaisselle, produits alimentaires...) en s'appuyant sur les outils nécessaire (fiche de gestion des stocks, bons de commandes, fichier fournisseurs...) - Etablir un budget et réaliser un fond de caisse 	<p>activités proposer ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels outils, techniques, matériel, produits utiliser /mobiliser ? - Quels points de vérification, points de contrôle/évaluation de la réalisation ? - Quels enseignements et préconisations en vue d'améliorer l'intervention ? <ul style="list-style-type: none"> • Un échange avec le jury permet d'étendre le questionnement aux compétences non abordées au travers de l'étude de cas concernant l'adaptation du cadre de vie et la gestion des stocks. • Durée de l'entretien : 15 à 20 mn (1/3 du temps consacré à la présentation orale et 2/3 du temps consacré aux échanges avec le jury) • Composition du jury : <ul style="list-style-type: none"> - Un formateur qui n'a pas eu le.la candidat.e en formation, mais qui connaît le métier et ses conditions d'exercice. - Un professionnel, en priorité, exerçant le métier de maître.sse de maison, et ayant suivi la formation correspondant au métier, ou un professionnel du secteur social, médico-social et sanitaire d'un établissement dans lequel le métier est exercé et qui est en contact 	<ul style="list-style-type: none"> - L'organisation et ou l'entretien du linge sont réalisés régulièrement, avec méthode dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Les techniques courantes de lavage, de repassage et de réparation du linge sont adaptées à la situation. - En cas de sous-traitance : un contrôle des prestations est réalisé avec méthode (nature conformité avec la commande, qualité de réalisation, respect des délais, du linge...), toute anomalie est signalée. Des ajustements sont proposés. - Une veille régulière est réalisée sur les équipements d'entretien du linge. - La conception des menus et l'organisation des repas permettent de tenir compte des goûts, envies dans le cadre des règles et normes en vigueur. - La conception des repas veille à l'équilibre et au régime alimentaire de chacun. - Les repas sont présentés avec soin et à bonne température. - En cas de sous-traitance : un contrôle est réalisé sur la prestation (conformité avec la commande, qualité de la réalisation, présentation, fraîcheur...) dans la limite de sa responsabilité. Toute anomalie est signalée. Des ajustements sont proposés. <p>HACCP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les règles et principes de conservation des aliments et d'hygiène alimentaire sont connus et respectés. Une veille permanente est réalisée sur la conservation et l'hygiène, l'alerte est donnée si nécessaire, un ajustement est proposé et réalisé dans la limite de ses responsabilités. - Les règles et usages en matière d'achat et de commande sont connues et respectées. Les achats sont faits avec méthodes et permettent de respecter le budget alloué. - L'état du stock est régulièrement et correctement
--	---	---	--

<p>Prévention des incidents ou accidents sur les personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exerce une veille permanente afin d'assurer des conditions de sécurité optimales de la personne dans son lieu de vie <p>Réponses aux incidents ou accidents</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifie les situations d'urgence afin d'intervenir selon les priorités - Met en sécurité les personnes accompagnées et leur environnement dans la limite de ses responsabilités et selon les protocoles en vigueur - Assure si nécessaire les premiers secours - Alerte les interlocuteurs ad hoc (SAMU, pompiers, police) selon l'action à mener et mobilise le cadre d'astreinte selon les règles fixées par l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpréter des signaux d'alerte afin de repérer les situations à risques pour la personne en tenant compte des informations transmises par l'équipe - Estimer le degré d'urgence de la situation en cas d'accident ou d'incident afin d'adapter sa posture, son intervention, en tenant compte des règles de sécurité et des consignes fixées au sein de l'établissement ou du service - Savoir utiliser les éléments de sécurité adéquats à la situation pour avoir une réponse ciblée et rapide <ul style="list-style-type: none"> ⇒ En cas d'accident de personne : <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les mesures de protection adaptées en respectant le cadre juridique de son intervention • Examiner la.les victime.s afin de déterminer l'action adéquate à conduire • Faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'établissement ou le service • Secourir la victime de manière appropriée dans les limites de ses responsabilités - Repérer les interlocuteurs internes (cadres d'astreinte), externes (samu, pompiers, police...) susceptibles d'intervenir en situation d'urgence et les mobiliser de façon appropriée en respectant le protocole d'alerte existant, - Assurer la mise en sécurité, une présence rassurante, auprès des personnes en attendant l'intervention extérieure pour éviter des mouvements de panique - Gérer son stress, ses émotions, afin de mettre en sécurité soi et les personnes accompagnées 	<p>avec les maître.sse de maison (direction, chef de service, éducateur, AES, aide-soignant, ...), ne connaissant pas le.la candidat.e (relation professionnelle ou personnelle).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les membres de jury n'appartiennent pas à la même association que le.la candidat.e. <p>2. HACCP (Attestation de formation 14 h)</p> <p>3. SST. Mise en situation d'accident du travail simulée et entretien avec un formateur. Evaluation par un formateur externe (jury avec agrément SST)</p>	<p>tenu à jour en utilisant les bons outils.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un budget prévisionnel est établi en lien avec la personne compétente. L'état des dépenses est régulièrement réalisé. Le budget alloué est respecté. Le fond de caisse est constitué, il est adapté aux besoins et au budget. Le fond de caisse fait l'objet d'un suivi. - Les situations à risque au niveau des usagers sont identifiées et des actions préventives mises en place. <p>SST, Sauveteur Secouriste du Travail : Les critères d'évaluation sont ceux de la grille de certification des compétences du SST mis à jour régulièrement par l'INRS. Ils permettent de vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La capacité du.de la candidat.e à mettre en œuvre l'intégralité des compétences lui permettant d'intervenir efficacement face à la situation d'accident du travail simulée. - Son degré de connaissance du cadre réglementaire de l'activité SST et ses compétences en matière de prévention
--	--	---	--

BLOC 2 - ACCOMPAGNEMENT DES PERSONNES

Le.la Maître.sse de maison assure l'accompagnement des personnes, intervient dans les actes essentiels de la vie quotidienne, prévient et gère les situations problématiques selon les procédures en vigueur dans son établissement/service

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>Mise en œuvre des conditions d'accompagnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à la préparation des conditions d'arrivée et de départ des personnes accueillies - Instaure une présence accueillante et bienveillante, vigilante - Met en œuvre des modalités d'accompagnement adaptées au cadre de vie de la personne (hébergement collectif, logement autonome, domicile...) - Veille au confort de la personne accompagnée en prenant en compte ses besoins, ses habitudes et attentes dans la limite de son projet personnalisé et du projet de l'établissement ou du service - Intervient en tenant compte de l'environnement externe (voisinage, famille, partenaires...) lorsque la personne accompagnée est à son domicile ou en logement autonome. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les spécificités d'une intervention en logement collectif, en logement diffus et au « domicile » afin d'adapter son comportement et ses interventions aux besoins de la personne dans son environnement. - Veiller au respect des rythmes de vie individuels et collectifs en vue de favoriser le confort de chacun - Créer les conditions d'une présence rassurante, d'une relation de confiance en faisant preuve d'écoute et d'empathie - Repérer les besoins de la personne et comprendre sa situation (degré d'autonomie, handicap, ...) afin d'adapter son intervention - Adapter sa communication, son comportement à la situation de la personne accompagnée en faisant preuve de discrétion, en respectant l'intimité de la personne dans son cadre de vie et en respectant ses libertés, ses droits fondamentaux - Accompagner les personnes dans la réalisation des activités domestiques en favorisant l'acquisition et le maintien des savoirs et savoir-faire - Appliquer les techniques répondant au besoin d'hygiène corporelle, en première intervention - Appliquer les techniques de mobilisation adaptées à la problématique de la personne accompagnée, en première intervention (gestes ergonomiques pour soi et pour la personne) 	<p>Analyse préparée d'une situation d'accompagnement vécue et présentation devant un jury</p> <ul style="list-style-type: none"> - La situation choisie est individuelle ou collective, ponctuelle ou récurrente, mais toujours se situant dans le cadre d'une relation. - La situation choisie doit être suffisamment représentative des compétences du bloc 2. <p>• Elaboration d'un écrit synthétique de 3 à 5 pages support de l'entretien. Cet écrit sera transmis au jury 15 jours en amont de l'entretien.</p> <p>Points structurant l'écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Description de la/des personnes accompagnées, sa typologie (pathologie, ...) si situation individuelle, ou les caractéristiques du groupe choisi. - La problématique rencontrée : description, analyse, voire préconisations. 	<p>La situation analysée et présentée au jury permet à celui-ci d'évaluer les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les spécificités des interventions et les modalités d'accompagnement sont adaptées à la typologie du lieu de vie. - Les rythmes de vie individuels et collectifs sont respectés et tiennent compte du projet personnalisé et du règlement intérieur. Le.la professionnel.le est en capacité d'expliquer les règles de vie collective/en société en faisant preuve de pédagogie et de mesure pour les faire respecter. - Le.la professionnel.le explicite la manière de se rendre disponible aux sollicitations afin de créer les conditions d'une présence rassurante. - L'observation et l'écoute active pratiquées par le.la professionnel.le lui permettent de comprendre la situation de la personne afin d'adapter son intervention. - La communication pratiquée (en groupe ou individuelle, verbale/non verbale...) est adaptée aux personnes, au collectif, et permet de respecter l'intimité de chaque personne, son cadre de vie et ses droits fondamentaux. - Les personnes sont associées aux tâches du quotidien qui les concernent selon un niveau d'autonomie apprécié et qualifié.

<p>Intervention dans les actes essentiels de la vie quotidienne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intervient dans les actes essentiels de la vie quotidienne en tenant compte des besoins et du degré d'autonomie de la personne - Participe aux temps du repas et veille à leur bon déroulement - Gère les petits problèmes du quotidien en lien avec l'équipe - Selon les conditions d'exercice, participe à la mise en place et à l'animation d'évènements (Anniversaires, fêtes d'établissement...) de temps éducatifs contribuant au bien-être de la personne accompagnée - Associe les personnes, dans la mesure de leurs possibilités, aux tâches matérielles qui les concernent (« faire avec », « faire faire ») - Contribue à l'apprentissage ou au maintien des savoirs de base en matière d'hygiène, de gestion du quotidien - Répond au besoin d'hygiène corporelle et de confort quand la situation le demande, en première intervention - Aide à la prise de médicaments préparés, dans le cadre juridique en vigueur, conformément aux protocoles mis en place dans l'établissement, et conformément à une prescription écrite (Article R 4311-4 du code de la santé 	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter la réglementation, les protocoles en vigueur dans l'établissement, les prescriptions médicales écrites, la préparation réalisée par les personnels soignants lors de l'aide à la prise de médicaments - Le cas échéant, conduire la personne lors de déplacements extérieurs selon le protocole établi (fiche de sortie...) - Identifier le degré d'urgence et de tension des situations problématiques rencontrées - Faire face aux situations de crise et de conflit en adaptant son attitude au regard des limites de sa fonction, à l'aide des protocoles mis en place dans l'établissement, et en appliquant les techniques de médiation, de gestion de situation de crise et de conflit - Gérer son stress et ses émotions face aux situations rencontrées - S'approprier et transmettre les règles et usages de la vie en collectivité, le règlement intérieur, tout en restant attentif à la liberté de chacun - Adopter une posture bien-traitante conformément aux textes de référence et aux bonnes pratiques en matière de bientraitance - Etre en veille, repérer les situations ou indices de maltraitance, savoir les signaler à l'encadrement - Se former et réactualiser périodiquement ses connaissances sur les publics accompagnés et l'accompagnement de leurs problématiques. - Analyser sa pratique en tant que professionnel.le et adapter sa posture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Si nécessaire (situation choisie insuffisamment représentative des attendus du bloc 2), le jury peut, lors de l'entretien, élargir les échanges en posant des questions à partir de situations autres que celle présentée. • Entretien oral de 15 min à 20 min (1/3 du temps consacré à la présentation orale et 2/3 du temps consacré aux échanges avec le jury) • Composition du jury : <ul style="list-style-type: none"> - Un formateur qui n'a pas eu le.la candidat.e en formation, mais qui connaît le métier et ses conditions d'exercice. - Un professionnel, en priorité, exerçant le métier de maître.sse de maison et ayant suivi la formation correspondant au métier, ou un professionnel du secteur social, médico-social et sanitaire d'un établissement dans lequel le métier est exercé et qui est en contact avec les maître.sse(s) de maison (direction, chef de service, éducateur, AES, aide-soignant ...), ne connaissant pas le.la candidat.e (relation professionnelle ou personnelle). - Les membres de jury n'appartiennent pas à la même association que le.la 	<ul style="list-style-type: none"> - Le.la professionnel.le explicite les différents protocoles et techniques d'intervention portant sur l'hygiène et le confort, qu'il.elle peut utiliser en première intervention, en fonction des situations auxquelles il.elle est confrontée. - Le.la professionnel.le explicite la manière dont il.elle va choisir et utiliser les techniques de mobilisation, pour les adapter à la situation de la personne accompagnée, et pour préserver sa propre santé physique. - Le.la professionnel.le explicite les textes et protocoles qui encadrent la prise de médicaments et situe son rôle dans ce cadre. - Le.la professionnel.le explicite les contextes dans lesquels un.e maître.sse de maison peut réaliser une partie de son activité à l'extérieur du lieu de vie et les points de vigilance spécifiques que cela suppose. - L'analyse des situations problématiques rencontrées (crise, tension...) et les informations collectées (observation, questionnement, ...) permettent d'identifier le degré d'urgence et d'y répondre de manière adaptée (mode d'intervention choisi, technique de médiation mobilisée, attitude adoptée...). - Les situations provoquant des émotions (stress, angoisses...) sont repérées et les actions mises en place à cet égard (verbalisation des émotions, analyse à distance de l'impact des émotions sur son comportement, ...) permettent d'en limiter l'impact sur le.la professionnel.le et sa pratique. - Les situations exposées, la manière de les accompagner, et les échanges avec le jury tendent à démontrer l'adoption de bonnes pratiques en matière de bientraitance. - Les situations exposées, la description de la pratique professionnelle et les échanges avec le jury démontrent la capacité du.de la professionnel.le à analyser sa pratique, à la verbaliser et à la faire évoluer.
--	---	--	---

<p>publique, et L 313-26 du CASF)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aide à la mobilisation et/ou au déplacement de la personne accompagnée selon son projet personnalisé - Contribue avec le reste de l'équipe au maintien du lien avec la famille <p>Prévention et gestion des situations problématiques dans la limite de ses responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prévient et gère des situations de tension, de crise, des évènements imprévus selon les procédures en vigueur : <ul style="list-style-type: none"> • Rappelle et fait appliquer les règles de vie collective • Gère le conflit entre et avec les usagers, règle la situation dans la mesure de ses responsabilités et du cadre prévu par l'établissement • Sollicite le ou les interlocuteurs ad hoc si la situation le nécessite - Alerte, signale des situations préoccupantes et des faits de maltraitance selon les procédures en vigueur 		<p>candidat.e.</p>	
--	--	--------------------	--

BLOC 3 – PARTICIPATION A L'EQUIPE PLURI-PROFESSIONNELLE

Le.la Maître.sse de maison se positionne comme professionnel.le de l'action sociale/médico-sociale et à ce titre participe à l'équipe pluri-professionnelle. Il.elle assure les transmissions permettant de garantir la continuité de l'accompagnement et s'appuie pour cela sur les outils de communication des ESSMS.

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> - S'informe des transmissions orales ou écrites aux prises de service sur la situation de la personne accompagnée et des derniers événements concernant l'établissement ou le service afin d'assurer la continuité de l'accompagnement. - Rend compte à l'équipe pluri-professionnelle de ses observations et de ses actions (événements, adaptation des conditions d'hébergement, ...) à l'aide des outils et des moyens de transmission, afin de contribuer à la réalisation et/ou à l'adaptation du projet de la personne. - Participe aux temps pluri-professionnels (projets institutionnels, projets personnalisés, réunions d'équipe, formations, ...) et à la réflexion institutionnelle afin de contribuer au processus d'amélioration continue. - Participe à l'intégration de nouveaux professionnels maîtres.ses de maison et à l'accueil de stagiaires. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situer l'institution dans le contexte social, médico-social, sanitaire et ses projets (projet associatif, projet d'établissement et de service, projet personnalisé) - Situer son rôle et sa fonction dans une organisation, une équipe pluridisciplinaire et mesurer les limites de sa fonction et de ses responsabilités - Recueillir, cibler, transmettre les informations à l'oral et à l'écrit en utilisant les supports prescrits en respectant les règles de confidentialité et de discrétion professionnelle - Communiquer et coopérer avec l'équipe pluridisciplinaire dans le cadre des temps d'échanges et de réunions prévues par l'établissement - Formuler des propositions, faire part de ses observations et difficultés dans l'activité afin de contribuer à une logique d'amélioration continue - Transmettre les connaissances et savoir-faire inhérents à l'activité, conformément au projet d'établissement, afin de favoriser l'intégration des nouveaux professionnels - Se former et réactualiser périodiquement ses connaissances sur le cadre légal, les dispositifs, les réseaux et les acteurs du secteur d'intervention 	<p>Présentation d'une fiche synthétique décrivant le contexte d'exercice du.de la candidat.e assortie d'un dossier de preuves, à un jury . Ces supports seront transmis au jury 15 jours en amont de l'entretien.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenu de la fiche synthétique. Présentation de : <ul style="list-style-type: none"> - L'employeur (association gestionnaire, établissement public...) - Le cadre réglementaire correspondant (Règlementation de référence, autorité de tutelle, financeurs...) - Le type d'établissement ou de service d'exercice - Le système d'acteurs avec lequel le.la professionnel.le est en relation (liens fonctionnels et hiérarchiques) - La fiche de poste du.de la candidat.e - La population accompagnée (nombre, âge, problématique...) • Contenu du dossier de preuves professionnelles (anonymisées) 	<p>La présentation par le.la candidat.e d'une fiche synthétique décrivant son contexte d'exercice permet au Jury de repérer que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La mission de son établissement ou de son service est située dans le contexte plus global du secteur sanitaire, social et médico-social et le cadre correspondant est décrit : type d'employeur, cadre réglementaire de référence, projet d'établissement/service, ... - Son champ d'intervention et les limites de sa fonction sont connus : référence à sa fiche de poste / de mission, au cadre déontologique d'intervention, aux procédures mises en place, ... - Les activités réalisées par le.la professionnel.le sont situées dans le contexte de l'établissement, au regard des interventions de tous les professionnels concernés (internes et externes). - Les différents membres de son équipe pluri-professionnelle et leur rôle sont identifiés. <p>Les preuves collectées sont suffisantes (nombre et diversité des situations présentées) et pertinentes. Elles permettent au.à la candidat.e de montrer que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La participation à l'équipe pluri-professionnelle est effective (Compte-rendu de réunion, avis du

		<p>attestant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La prise en compte et la réalisation de transmissions - La participation à la vie de l'équipe pluri-professionnelle <i>(L'employeur fournit une attestation normalisée autorisant la transmission des documents)</i> <ul style="list-style-type: none"> • Durée de l'oral 15 à 20 min (1/3 du temps consacré à la présentation orale et 2/3 du temps consacré aux échanges avec le jury) • Composition du jury : <ul style="list-style-type: none"> - Un formateur qui n'a pas eu le.la candidat.e en formation, mais qui connaît le métier et ses conditions d'exercice. - Un professionnel, en priorité, exerçant le métier de maître.sse de maison et ayant suivi la formation correspondant au métier, ou un professionnel du secteur social, médico-social et sanitaire d'un établissement dans lequel le métier est exercé et qui est en contact avec les maître.sse.s de maison (direction, chef de service, éducateur, AES, aide-soignant, ...), ne connaissant pas le.la candidat.e (relation professionnelle ou personnelle). - Les membres de jury n'appartiennent pas à la même association que le.la candidat.e. 	<p>réfèrent, note / témoignage du.de la Maître.sse de maison développant un exemple concret de son implication, ...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les transmissions écrites et les autres informations reçues sont prises en compte dans le cadre de l'activité. - Les informations à transmettre à l'équipe sont identifiées (le.la candidat.e explicite la manière de prioriser les informations à transmettre) et permettent par ailleurs l'expression des difficultés rencontrées. - Les informations transmises, par écrit et/ou par oral, font l'objet d'une communication claire (factuelle, argumentée si nécessaire) selon les règles établies et avec les supports prescrits. - Les éléments décrits au jury permettent d'identifier une capacité à transmettre son savoir-faire à un tiers.
--	--	--	---