CHEF DE SERVICE DES FOYERS FEMMES ET HALTE DE NUIT (H/F)
CDI

L'association « Les Œuvres de la Mie de Pain, créée en 1887, s'appuie aujourd'hui sur environ 215 salariés et 450 bénévoles pour lui permettre d'accueillir chaque jour 1000 personnes en situation de grande précarité au sein de plusieurs structures situées en majorité dans le 13ème et dans les 5ème et 15ème arrondissements de Paris.

L'association recrute au plus vite, en CDI pour ses foyers femmes situés à Paris 13ème et 15ème et pour sa halte de nuit (15 places) située à Paris 5ème.

Mission principale du poste

Sous la responsabilité du Co-Directeur des Activités, le Chef de service a pour mission principale l'encadrement des salariés des Foyers Femmes et de la Halte De Nuit. En s'appuyant sur son expertise ainsi que sur les activités du Centre d'Hébergement et d'Insertion, le Refuge, il garantit la bonne mise en œuvre des actions socio-éducatives engagées auprès des personnes accueillies :

Pilotage de l'action du service

- Concevoir et mettre en œuvre les projets, en concertation avec l'équipe et la direction, en tenant compte du projet de la structure et de l'évaluation des besoins des personnes accueillies,
- Superviser les admissions des personnes orientées par le SIAO et des maraudes ainsi que les sorties,
- Veiller au respect des personnes accueillies tel que défini dans le projet associatif de la Mie de Pain (confidentialité, dignité, bientraitance, traitement équitable, etc.),
- Valider ou superviser les écrits professionnels (fiches de suivi, compte-rendu d'activités, statistiques, etc.),
- Veiller au fonctionnement harmonieux et dynamique du service et évaluer les actions menées,
- Favoriser l'expression et la participation des personnes accueillies.

Encadrement de l'équipe

- Encadrer et animer l'équipe de salariés et de bénévoles,
- Mettre en œuvre des projets d'animations en articulation avec l'équipe des bénévoles et des salariés,
- Organiser le travail, programmer et coordonner les activités du service et établir les plannings,
- Apporter un appui méthodologique aux membres de l'équipe et solliciter les compétences nécessaires au sein de l'établissement,
- Développer les compétences individuelles et collectives des membres de l'équipe,
- Prévenir et gérer les conflits entre les personnes,
- Animer et conduire les réunions d'équipe,
- Soutenir les salariés dans la compréhension des demandes des personnes et proposer les solutions les mieux adaptées,

Participation au bien être des résidentes et à leur accompagnement

- Contribuer à la création d'un climat propice à l'écoute et à la communication au sein du site,
- Etre vigilant aux situations de mal-être des hébergées,
- S'assurer que le public accueilli est informé des modalités d'accueil,
- Veiller à ce que le public soit accueilli dans de bonnes conditions et régler les dysfonctionnements,
- Assumer la coordination et le suivi de la prise en charge des personnes accueillies.

Gestion des locaux

- Veiller au bon entretien et à la maintenance des locaux,
- S'assurer de l'application des consignes de sécurité, d'hygiène et du droit du travail et garantir le respect de la réglementation en matière de contrôles,
- Prendre en charge la gestion des relations avec les prestataires extérieurs définis avec la Direction,
- Faire appliquer les règlements intérieurs et de fonctionnement

- Élaborer le rapport d'activité du service identifié et fournir les indicateurs d'activité adéquats.

Communication interne

- Recueillir, analyser et transmettre les informations et les propositions de l'équipe,
- Diffuser les informations concernant les évolutions législatives, juridiques et réglementaires,
- Transmettre les informations et les décisions de la direction à l'équipe,
- Rendre compte en réunion de direction de l'activité du service et des collaborations avec les partenaires.
- Identifier les partenaires directs et développer les réseaux adéquats,

Relations et communication de proximité

- Mettre en relation et susciter les collaborations entre les différents partenaires,
- Organiser les relais en amont et en aval du suivi des personnes accueillies.

Cette liste n'est pas limitative.

PROFIL

CAFERUIS/CAFDES/MOOS
Expérience dans le milieu de l'économie sociale et solidaire
Intérêt et expérience auprès d'un public en grande précarité
Goût des relations humaines et sens du travail d'équipe,
Expérience de l'encadrement (salariés/bénévoles),
Compétences rédactionnelles,
Force de proposition et capacité à développer et conduire des projets,
Disponibilité et sens des responsabilités.

Rémunération et avantages :

Statut cadre

Rémunération : Selon profil et ancienneté (CCN CHRS) + prime Ségur

Congés : 5 semaines de congés payés + 9 jours de repos compensateur + 23 JRTT

Titres restaurants pris en charge à 60% par l'employeur

Mutuelle prise en charge à 80 % par l'employeur

Transport pris en charge à 50%

Le poste est à pourvoir dès que possible alors n'hésitez pas à nous adresser votre candidature **au plus vite à l'adresse suivante : recrutement@miedepain.asso.fr**