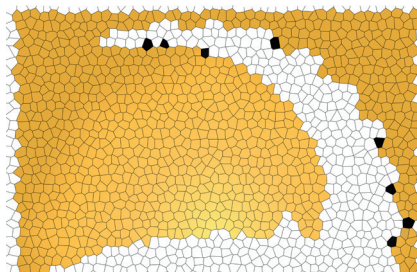


# Les Gens d'HMV



Feuille de liaison des agents du CIAS HMV et de la CCHMV. Chaque mois, un focus service et des news. N°33 - Septembre 2024

## Coordinateur de secteur - Directeur multi-sites

L'interview d'Anthony Lefebvre  
Pôle Enfance Jeunesse du CIAS HMV



Bonjour Anthony ! Suite à la restructuration du CIAS HMV récemment, tu as évolué d'Animateur Directeur de la Maison des Jeunes vers le poste de Coordinateur sur le secteur A au sein du Pôle Enfance Jeunesse.

À quoi correspond le secteur A ? Suite à l'audit du Pôle Enfance Jeunesse et les difficultés rencontrées dans l'ancienne organisation, 2 postes de coordinateur de secteur ont été prévus. Notre territoire s'étend de St-André à Bonneval-sur-Arc. Le secteur A couvre la partie basse de notre territoire de St-André à Aussois avec 3 sites enfance : Fourneaux, Aussois et Modane à l'ECAL ; et 1 site Jeunesse à Modane, la Maison des Jeunes.

Depuis combien de temps occupes-tu ce nouveau poste ? J'occupe ce poste depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2023. Après 21 ans de Direction de la Maison des Jeunes et de coordination du service Jeunesse.

Qu'est-ce que ça a changé pour toi sur ton poste et tes missions ? Je suis passé d'un poste exclusivement orienté vers la jeunesse avec la direction du service Jeunesse et de l'accueil de la Maison des Jeunes et un rôle de coordo de la politique jeunesse en lien avec la CAF, le Département et tous les partenaires en lien avec la jeunesse sur notre territoire (Sij, Collège, Educateurs spécialisés, prestataires extérieurs...) à un poste de coordinateur en binôme avec Meggie.

Les missions ont beaucoup évolué. Elles sont les suivantes :

- Élaborer et mettre en œuvre le projet éducatif et les projets pédagogiques des accueils ;
- Organiser et piloter les ressources humaines du Pôle au regard des besoins d'encadrement des différents sites d'accueils ;
- Superviser le fonctionnement administratif, logistique et tech-

nique des sites – en lien avec les directeurs et animateurs référents de site et l'équipe administrative ;

- Assurer la direction d'accueils au sens de la réglementation



Jeunesse et Sports selon les périodes et les plannings de direction d'accueil défini ;

- Participer à la définition de la politique Enfance Jeunesse Familiales du CIAS HMV ;
- Évaluer les actions pédagogiques et le fonctionnement global des accueils.

Aujourd'hui nous sommes une équipe de 4 à la coordination globale du Pôle Enfance Jeunesse : 2 coordinateurs de secteurs (Meggie et moi), 1 coordinatrice administrative Julie Vigier et son adjointe Caroline Gros.

Il y a donc deux coordinateurs (Meggie sur le secteur B dont nous avons fait l'interview en novembre 2023), vos missions sont-elles différentes ?

Non, nous avons les mêmes missions et travaillons en binôme sur tous les sujets. Nous avons la gestion de deux secteurs distincts mais dans la réalité nous avons la connaissance du territoire en entier afin de pallier l'absence de l'un ou de l'autre et toujours pouvoir répondre aux aléas et aux besoins des collaborateurs.

Quelles qualités faut-il avoir à ton poste ?

Il faut de bonnes capacités relationnelles, d'adaptation et une bonne réactivité. Une discrétion professionnelle, de la rigueur et un bon sens de l'organisation. Être autonome tout en sachant travailler en équipe, avoir le sens des responsabilités et de bonnes capacités rédactionnelles. Il faut également une bonne connaissance des diverses réglementations des ACM (Accueils

Collectifs de Mineurs).

Qu'est-ce qui est méconnu dans ton travail, selon toi ?

Je dirais plusieurs choses :

- La complexité et la transversalité de notre travail.
- L'ouverture et la gestion d'un ACM qui nécessite beaucoup de préparation en amont en lien avec : les réglementations DSDEN, la conformité au regard des locaux et des commissions de sécurité, les visites PMI, les conventions avec les propriétaires des locaux. Cela étant suivi par des dossiers administratifs, la mise en place d'outils de suivi et de formation...



- Les normes HACCP en lien avec la restauration et les plans de maîtrise sanitaire.

- La gestion des ressources humaines, la planification de toutes les périodes d'accueils, la gestion logistique.
- La mise en place et évaluation du Projet pédagogique.

Sans faire de généralité, je pense que pour beaucoup de nos collaborateurs Enfance Jeunesse, ils imaginent que notre rôle se limite à faire des plannings et de superviser leur travail.

Qu'est-ce qui est le moins évident ?

De pouvoir prendre le temps avec les équipes : pour former, améliorer, échanger pour faire évoluer nos accueils et nos pratiques. En effet, notre service est ouvert toute l'année et les parents comptent sur nous. Nous ne pouvons pas fermer nos accueils.

Qu'est-ce qui te plaît le plus dans ton travail ?

L'accompagnement des équipes, du directeur à l'agent technique en passant par les animateurs, l'envie de transmettre ma « petite » expérience, d'échanger avec tous les collaborateurs. Le souhait de gran-

## Bienvenue à Laure

Laure Degreze est arrivée le 02/07/2024 en qualité de chef de production au sein du Pôle Cuisine centrale du CIAS HMV. Ses principales missions sont



le pilotage du fonctionnement technique quotidien de l'équipe de production et de livraison de la cuisine centrale ; l'organisation de la production et suivi des outils de gestion ; le management des équipes de production et agents de livraison ; la production de préparations culinaires (selon roulement ou nécessités de remplacement). Auparavant en poste en qualité d'employée de restauration à l'hôpital de Modane et chef gérante dans des restaurants d'entreprises et restaurant d'école.

Le CIAS HMV recrute des animateurs et agents de service. Toutes les offres en cours ici : [www.cchautemaurienne.com/emplois-et-appels-doffres-cias](http://www.cchautemaurienne.com/emplois-et-appels-doffres-cias) À partager sans modération !

dir tous ensemble et d'améliorer encore le service proposer aux enfants et jeunes du territoire à travers nos ACM.

Ce qui te plaît le moins ?

La permanence de vacances de postes dans notre Pôle Enfance Jeunesse et le turn over fréquent qui entraîne des difficultés dans le fonctionnement et une certaine tension dans les équipes. Malgré le bon travail et la proposition d'organisation suite à l'audit, ce manque permanent de personnel ne permet pas à notre service de travailler sereinement et de s'épanouir pleinement.

Une satisfaction ?

La très bonne entente avec l'équipe de coordination administrative Julie, Caroline et avec mon binôme Meggie, ce qui permet d'avoir des journées agréables malgré les journées chargées.

Une insatisfaction ?

Le manque de temps dû aux aléas quotidiens, qui fait que je suis très souvent sur le terrain.

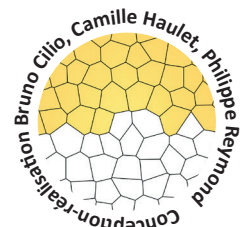


Si tu pouvais vivre une journée d'un(e) autre collègue, tu choisirais quel service ?

Je pense que j'aimerais expérimenter le portage de repas, découvrir ce service indispensable pour beaucoup de nos anciens.

As-tu le sentiment d'avoir une bonne connaissance de l'ensemble des services de la CCHMV et du CIAS HMV ?

Plutôt correcte, au niveau fonctionnel pour certains et un peu plus pour d'autres car travaillant régulièrement avec eux.



# Les recettes des Gens d'HMV



Nouvelle rubrique de cette gazette « Gens d'HMV », Les recettes des Gens d'HMV !  
Inspirée des délicieux gâteaux concoctés par les agents de la CCHMV et du CIAS HMV. Ce mois-ci, le  
gâteau de Camille aux saveurs d'automne : **Cake aux noisettes**. À vos fourneaux !

Pour 1 grand cake (moule de 26,5 x 10 cm de long) ou 2 petits  
Temps de préparation : 30 minutes



## INGRÉDIENTS :

130 g de sucre roux  
150 g de beurre + environ 15 g pour le moule  
4 oeufs  
1 sachet de levure chimique  
120 g de noisettes en poudre  
180 g de farine  
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre (ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille si vous n'aimez pas la cannelle)  
125 ml de lait  
1 cuillère à soupe de sucre glace

## INSTRUCTIONS

Sortez le beurre du réfrigérateur 1/2 heure avant de commencer le gâteau. Coupez-le en dés et laissez-le ramollir à l'air libre. Ou bien faites-le ramollir 30 secondes au micro-ondes si vous n'avez pas le temps.

Mélangez dans un saladier la poudre de noisettes, la farine, la levure chimique et la cannelle. Si vous avez un tamis, c'est le moment de vous en servir, la poudre de noisettes s'agglomérant parfois en petits paquets.

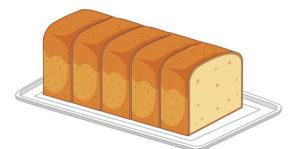
Mettez le beurre mou dans un saladier, ajoutez le sucre en poudre et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez ensuite les oeufs, un par un. Attendez bien que le mélange soit homogène avant d'ajouter un autre oeuf.

Ajoutez ensuite le mélange à base de noisettes et le lait et remuez à nouveau. Vous devez obtenir un mélange assez compact.

Beurrez le moule à cake. Versez le mélange dans le moule et enfournez dans un four préchauffé à 160°C. Faites cuire 1 heure. Pour vérifier que le cake est bien cuit, plongez en son coeur la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Si ce n'est pas le cas ajoutez 5 minutes de plus au temps de cuisson.

Démoulez à chaud.

Quand le cake a refroidi, saupoudrez-le à travers une petite passoire de sucre glace.



## NOTE

Pour ajouter du croustillant, vous pouvez mettre quelques noisettes concassées dans la préparation.

*Bonne dégustation !*

N'hésitez pas à nous envoyer vos recettes si vous le souhaitez :  
[c.haulet@cchmv.fr](mailto:c.haulet@cchmv.fr)