



SARAH MESTRE

Domicile : Sarthe

TEL 0668353300 – dispo@sarahmestre.com

Site internet : www.sarahmestre.com

Permis B

PROFIL PROFESSIONNEL

Après 15 ans d'expérience comme aide-soignante, j'ai choisi de mettre mon énergie, ma bienveillance et mes compétences au service de la petite enfance.

Mon objectif : contribuer à l'éveil et au bien-être des enfants, dans un cadre sûr, chaleureux et stimulant.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Aide-Soignante

CHU d'Angers, Centre Hospitalier du Mans, SSIAD de Conlie – 2010 à aujourd'hui

- Soins de confort et d'hygiène aux patients, avec une spécialisation en cardiologie, pneumologie et soins à domicile.

Auxiliaire petite enfance (CDD)

Centre Maternel Saint-Luc de Nantes (Croix-Rouge Française) – Aout 2019 - Mars 2020

- Accueil et accompagnement de 5 enfants de 0 à 3 ans.
- Mise en œuvre de programmes éducatifs favorisant le développement cognitif et social.
- Collaboration avec l'équipe pluridisciplinaire pour assurer le bien-être et la sécurité des enfants.

Maîtresse de Maison (CDD – Remplacement lors des congés ou urgence)

Multi-accueil Saint-Luc de Nantes (Croix-Rouge Française) – Aout 2019 – Mars 2020

- Préparation quotidienne des repas adaptés aux besoins nutritionnels des jeunes enfants.
- Entretien des locaux et respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Gestion des stocks alimentaires et du matériel, participation à la vie de l'équipe.

Auxiliaire petite enfance (CDD - Remplacement)

Terre des Mômes, Multi-accueil, Saint-Saturnin-Sarthe – Mai 2019 - Juillet 2019

- Accueil d'enfants de 0 à 3 ans, animation d'activités d'éveil et de motricité.
- Respect du rythme de chaque enfant, gestion de leur autonomie et de leurs repas.

FORMATION

- CAP Petite Enfance (2017)
- Diplôme d'État d'Aide-Soignante (2009-2010) – CH d'Alençon.
- Baccalauréat Professionnel Hygiène et Environnement (2005-2007) – Lycée Hélène Boucher.

COMPÉTENCES

- Petite enfance : accueil et prise en charge des enfants de 3 mois à 4 ans, animation d'activités d'éveil, gestion de l'autonomie.
- Santé et soins : observation et surveillance de la santé des enfants, gestion des soins d'hygiène et des premiers secours.
- Hygiène et entretien : maîtrise des protocoles HACCP, entretien des locaux et du matériel nécessaire aux repas, application des protocoles de sécurité et d'hygiène.
- Aptitudes transversales : travail en équipe, sens de l'organisation, gestion du stress

