

## Avis de recrutement

### **AGENT DE CUISINE – SERVICE PETITE ENFANCE**

Moret Seine et Loing recrute, **pour le service Petite Enfance**, selon conditions statutaires, un(e) **Agent de cuisine** à temps complet, inscrit sur liste d'aptitude ou contractuel.

#### POSTE

Sous l'autorité de la Directrice du service Petite Enfance et de la Responsable de la crèche collective « Les Moussaillons », au sein d'une équipe de 15 agents, vous serez chargé d'assurer la préparation et la livraison des repas.

#### MISSIONS

- . Participer aux « commissions menus »
- . Commander les produits avec le prestataire et réajuster éventuellement
- . Réceptionner les produits, contrôler (qualité, température) et refuser si nécessaire
- . Suivre les menus établis et savoir réajuster en cas de manque sur une livraison
- . Connaître et respecter les régimes alimentaires (sans gluten, sans lactose, IPLV, allergies, intolérances...)
- . Confectionner et distribuer les repas (midi et goûter), être attentif à la présentation des plats (couleur, décoration), aux différentes textures (haché, mixé, morceau)
- . Fabriquer en liaison chaude pour les enfants sur site (crèche collective, matinée à jouer)
- . Fabriquer en liaison froide :
  - Préparer les repas à livrer sur les 2 sites (Champagne et Moret sur Loing)
- Préparer les containers pour la distribution sur les 2 sites
- Livrer les repas sur les 2 sites en respectant la chaîne du froid, prendre les températures et ranger les denrées en respectant la traçabilité
- . Respecter les règles d'hygiène, la traçabilité des aliments, les normes HACCP et la marche en avant
- . Nettoyer régulièrement le véhicule, effectuer le plein d'essence et prendre rdv au garage pour la révision
- . Entretenir les locaux et le matériel de cuisine (plan de travail, sol, frigidaire, gazinière...) en respectant les dilutions des produits et les protocoles de nettoyage
- . Gérer le stock des produits utilisés en cuisine et les produits d'entretien, en lien avec la responsable
- . Assurer les visites des contrôles qualité et des services d'état.
- . Remplacer l'agent d'entretien en cas d'absence et de vacances de 18h à 20h 30
- . Participer aux réunions d'équipe
- . Assurer l'encadrement des stagiaires en lien avec la responsable
- . Maintenir à jour ses connaissances par des formations obligatoires

#### PROFIL ET COMPETENCES NECESSAIRES SUR LE POSTE

##### Diplôme CAP cuisine exigé

- Expérience de 3 ans minimum
- Permis de conduire B obligatoire
- Bonne condition physique
- Savoir respecter les règles d'hygiène stricte en collectivité
- Être organisé, ponctuel
- Avoir l'esprit d'équipe, travailler en partenariat
- Respecter le secret professionnel et le devoir de confidentialité
- Être capable de remettre en question ses pratiques professionnelles
- Organiser son travail de façon autonome
- Savoir transmettre les informations (orales, écrites) à la responsable

### **CONTRAINTES PROFESSIONNELLES**

Port de charges lourdes (marmites, containers)

Bruits des machines (hotte, lave-vaisselle, robot...)

Risques de blessures (coupure, brûlure)

Forte chaleur en zone cuisine

Position debout quasi exclusive

Obligation de prendre ses congés en fonction des autres membres de l'équipe et des fermetures de la structure

### **CONDITIONS DE TRAVAIL**

Lieu de travail : - Crèche Collective « Les Moussaillons » à Saint-Mammès

- Micro-Crèche « Arc-en-Ciel » à Champagne sur Seine

- Multi-Accueil « La Farandole » à Moret sur Loing

Horaires : 37 h hebdomadaires (35h + 2h générant des RTT) - du lundi au vendredi de 8h-16h ou de 7h30-15h30

### **REMUNERATION ET AVANTAGES**

. Statutaire (cadre d'emploi des Adjoints Techniques) + Régime Indemnitaire (mensuel et annuel)

. CNAS / Mutuelle et Prévoyance à tarifs préférentiels

**POSTE A POURVOIR** : à compter du 17 octobre 2022

### **RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES AUPRES DE :**

Madame Carole PINGOT, Directrice du service Petite Enfance ☎ 01.60.70.77.60

Madame Isabelle CALMETTE, Responsable de la crèche collective « Les Moussaillons » ☎ 01.60.69.20.18

**CANDIDATURE** : lettre de motivation et CV à adresser à Monsieur le Président de Moret Seine et Loing et à envoyer par mail à la Directrice des Ressources Humaines : [stephanie.lenoir@ccmsl.com](mailto:stephanie.lenoir@ccmsl.com)