

Intitulé du métier	Cuisinier
---------------------------	------------------

Situation administrative	Filière	Technique
	Catégorie	C
	Grades de recrutement	Minimum : adjoint technique Maximum : agent de maîtrise principal
Rattachement hiérarchique	Directrice de la Maison de l'enfance	


Définition de la fonction	Assurer la production des repas servis à la maison de l'enfance dans le respect des normes en vigueur
----------------------------------	---

Missions et Activités principales	<p>Maîtriser les bases élémentaires des normes d'hygiène des locaux, du matériel et du linge de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Connaître la réglementation, notamment les normes HACCP (analyse des risques, maîtrise des points critiques) et la réglementation du travail ⇒ Mettre à jour ses connaissances en fonction des évolutions liées à la réglementation ⇒ Informer la hiérarchie des évolutions liées à l'exercice de la profession <p>Connaître et appliquer les protocoles réglementaires relatifs à l'hygiène, à la sécurité alimentaire, et à l'élaboration des repas</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Exécuter les différentes tâches permettant d'assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire dans le cadre de la réception, remise en température et service. ⇒ Réaliser les différentes tâches d'entretien quotidien des locaux et du matériel relatif à la gestion d'une cuisine collective et le service auprès des enfants ⇒ Mettre en pratique les protocoles d'hygiène et de sécurité nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement ⇒ S'approprier ces protocoles et les mettre en œuvre ⇒ Proposer les modifications nécessaires, dans le respect de la réglementation ⇒ Réajuster les quantités nécessaires en tenant compte du nombre d'enfants présents <p>Accompagner les enfants et les adultes lors des temps de repas</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Assurer le service auprès des enfants ⇒ Préparer les plats et/ou les assiettes afin que ces derniers soient en adéquation avec les orientations pédagogiques déclinées dans le cadre du projet d'établissement ⇒ Préparer les chariots des goûters, les distribuer en salle, afin de permettre aux adultes encadrants d'être rapidement opérationnels lors de ce temps ⇒ Conseiller les familles en matière d'alimentation ⇒ Proposer des animation et ateliers cuisine pour les enfants <p>Gérer son temps de travail Participation à l'évaluation des menus proposés Assurer les commandes et le suivi du stock alimentaire et des produits d'entretiens spécifiques à l'espace restauration</p> <p>Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public</p>
--	--

Relations fonctionnelles	Placé sous l'autorité et le contrôle de la directrice de la maison de l'enfance En contact direct avec l'ensemble du personnel de la Maison de l'Enfance et des parents usagers
---------------------------------	--

Contraintes du poste	Station debout prolongée, Horaires matinaux, coupure Manutention de charges
-----------------------------	--

Compétences requises	<p>Mise en œuvre de projet dans le respect des procédures et réglementations Connaissance du cadre réglementaire des équipements et services petite enfance Connaissance éducatives, Relations avec les familles Connaissance des critères de gestion des stocks</p> <p>Capacités d'anticipation, organisationnelles, et de communication Disposition à travailler en équipe</p> <p>Autonomie et sens des responsabilités Sens de l'initiative et de la délégation Sens de l'écoute et de la discrétion, médiation et confidentialité</p>
-----------------------------	---

	Appel à candidature jusqu'au :	2 octobre 2020
	Poste à pourvoir le :	15 novembre 2020