

CONTACT



Service RH - Postulez

[@ Courriel](#)

CUISINIER EN CRÈCHE (F/H)

POSTULER AVANT LE **15 MAI 2023**

La Ville de Mantes-la-Jolie recherche un.e cuisinier.ère pour ses structures de Petite Enfance comme les Crèches et Multi-Accueil.

Publié le 16 mars 2023

MISSION PRINCIPALE DU POSTE

Élaboration de menus adaptés aux très jeunes enfants dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective, des règles de diététique infantile et des règles de la méthode HACCP.

Servir aux enfants des multi-accueil Pain d'épices et Pirouette des repas et goûters élaborés sur place tout en respectant l'équilibre alimentaire du jeune enfant et le Plan de Maitrise Sanitaire.

ACTIVITÉS :

- › Évaluation et contrôle de la qualité des produits de base,
- › Interprétation des fiches techniques et mise en œuvre des techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène,
- › Conception de menus adaptés aux besoins des enfants en respectant l'équilibre alimentaire du jeune enfant,
- › Production et valorisation de préparations culinaires (présentation et décoration des plats),
- › Vérification des préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.),
- › Proposition de nouvelles recettes,
- › Gestion des stocks alimentaires,
- › Maintenance et hygiène du matériel utilisé,
- › Entretien des locaux et des installations (chambres froides...) selon le plan de nettoyage,
- › Prise des différentes températures (armoires positives et négatives, cellule de refroidissement, des plats..),
- › Effectue les commandes de denrées,
- › Repère les dysfonctionnements liés à sa fonction et les signale à son responsable,
- › Participe à la distribution des chariots de repas et recueille les appréciations des usagers,
- › Participe aux réunions,
- › Effectue la plonge, le séchage et le rangement de la vaisselle.

PROFIL

Diplôme : CAP Cuisinier

Permis B

SAVOIR-FAIRE :

- › Appliquer les règles d'hygiène en restauration,
- › Applique les procédures d'autocontrôles dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire,
- › Traçabilité à mettre en place sur le relevé de température, pots témoins, nettoyage et désinfection des locaux,
- › Connaissance des principaux risques sanitaires et allergies alimentaires,
- › Règlementation HACCP,
- › Règlementation Hygiène et sécurité,
- › Règlementation des ERP.

SAVOIR-ETRE :

- > Autonomie, initiative, réactivité,
- > Disponibilité, Imagination, créativité,
- > Rigueur et méthode.

CONDITIONS D'EXERCICE :

- > Port de vêtements professionnels adaptés (EPI),
- > Manipulation de détergents,
- > Surveillance médicale particulière : tous les 2 ans, état de santé compatible avec la préparation de plats destinés à de très jeunes enfants,
- > Pénibilité physique : Port de charges diverses & manutention, station debout prolongée.

STATUT :

Fonctionnaire catégorie C de la Filière Technique,

Ouvert aux contractuels en CDD.

CONDITIONS DE RÉMUNÉRATION :

Statutaire, régime indemnitaire, prime annuelle,

CNAS / COS / Restaurant d'entreprise.