

Cuisinier/Cuisinière H/F

N° de Poste/Pôle /Direction/Service	Pôle solidarité – Direction de l'Enfance et de la Famille – Service des crèches
Classification	<p>Métier de rattachement : sans objet pour le moment Poste de rattachement : sans objet pour le moment Filière : technique Catégorie et cadre d'emplois : C – Adjoint technique C1-1</p> <p>Lieu d'affectation : crèche Fonction d'encadrement : Non Prime + NBI / ZUS (en fonction du lieu d'affectation) Quotité de travail : 100%</p> <p>Tous nos postes sont handi-accessibles</p>
Environnement du poste de travail	<p>Direction : Direction de l'Enfance et de la Famille Service : Service des crèches Bureau : Cellule/Pôle/Secteur : Composition de l'équipe : total :</p>
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique : Directeur·trice
Moyens mis à disposition	Matériel de cuisine, dotation vestimentaire
Raison d'être	<p>Préparer les repas pour les enfants dans le respect d'un budget précis en proposant des menus variés et équilibrés et en prenant en compte les différents régimes alimentaires. Ces missions sont réalisées dans le cadre d'un travail d'équipe selon les orientations du Projet Educatif des Crèches Départementales (PECD). https://seinesaintdenis.fr/IMG/pdf/pecd-2.pdf</p>
Missions	<p>Préparer les repas pour les enfants accueillis en crèche en respectant les procédures HACCP : normes d'hygiène, traçabilité, sécurité alimentaire...</p> <p>Etre garant de la gestion des denrées alimentaires : passer les commandes, réceptionner les marchandises, vérifier la conformité de la livraison au regard de la commande, en assurer le rangement, gérer les stocks et ce en lien avec les procédures mises en place par le service.</p> <p>Animer la commission mensuelle de menu dans le respect du plan alimentaire, en lien avec le-la responsable d'établissement.</p> <p>Assurer l'entretien des locaux ainsi que le bon fonctionnement du matériel de cuisine.</p> <p>Sensibiliser les enfants au goût : diversification alimentaire, semaine du goût, ateliers de cuisine avec les enfants et les familles.</p> <p>Participer à la dynamique d'équipe de la crèche notamment au travers de la participation à l'organisation du travail quotidien, à des réunions et à des projets en direction des enfants et de leurs familles.</p> <p>Comme tout professionnel travaillant en crèche, le(la) cuisinier(e) contribue à la continuité de l'accueil des enfants.</p>

Compétences

- **Relationnelles**

- Savoir travailler en équipe dans le respect des compétences mutuelles
- Savoir développer des relations permettant l'écoute et l'échange

- **Organisationnelles**

- Savoir organiser le travail en fonction des objectifs et de la charge de travail
- Savoir gérer les priorités et/ou les urgences
- Savoir coordonner son intervention avec celles des autres intervenants

- **Techniques**

- Savoir élaborer les repas en tenant compte des règles de base en diététique
- Savoir planifier la production et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Savoir déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Connaître et appliquer les gestes professionnels adaptés au port de charges
- Savoir utiliser les outils de bureautiques
-

Niveau d'études : Niveau V

Diplômes requis : CAP ou BEP cuisine, CAP Pâtisserie, CAP restauration collective avec une expérience, professionnelle sur un poste similaire.

BAC PRO Restauration, cuisine

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

Horaires spécifiques : à partir de 7h00

Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

Vaccins recommandés

Port d'une tenue de travail obligatoire

Port de charges lourdes

Autres caractéristiques :

- Fermeture de l'ensemble des crèches départementales la 1^{ère} quinzaine du mois d'août et la dernière semaine de l'année civile.

Le Département, Collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste.