

LE CCAS DE LA VILLE D'ÉCHIROLLES

RECHERCHE

POUR SON MULTI ACCUEIL LES LUTINS

UN-E CUISINIER-E

(Poste vacant)

Numéro de référence du poste : 03820023649

Filière : Technique

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Catégorie : C

Temps de travail : Temps complet

Statut : Poste vacant – recrutement par voie statutaire (mobilité interne) ou par voie contractuelle

Rémunération : Rémunération statutaire+ Régime indemnitaire

Diplôme et connaissances requis : CAP Cuisine /restauration collective exigé, connaissances en diététique et alimentation du jeune enfant et sur les intolérances et allergies alimentaires appréciées

Poste à pourvoir : 01/03/2020

MISSIONS :

Sous la responsabilité de la directrice de la structure, il-elle aura en charge la responsabilité de :

- Préparer des repas et goûters de 20 enfants de 3 mois à 3 ans accueillis en multi accueil et du personnel de la structure dans le respect de leurs besoins diététiques et de l'hygiène de collectivité,
- Développer le goût de l'enfant permettant des apprentissages olfactifs, gustatifs, visuels en associant la recherche d'un équilibre et d'une diversification alimentaire - préparation de repas bons à manger et bien présentés,
- Élaborer des menus en respectant les procédures d'hygiène et de traçabilité,
- Gérer l'économat et les stocks alimentaires.

FONCTIONS :

Préparation des menus et des commandes

- Participer à l'élaboration des menus avec la responsable de la structure,
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires et les commandes alimentaires,
- Participer à la sélection et à l'achat des produits en veillant aux critères de qualité dans le cadre des marchés publics retenus,
- Recevoir et contrôler les approvisionnements,
- S'assurer de la traçabilité des produits, de leurs conditions sanitaires de transport et de livraison, du respect des températures et de la chaîne du froid (Méthode HACCP),
- Assurer la gestion des stocks.

Élaboration des préparations culinaires

- Préparer des denrées alimentaires brutes et les transformer (tri et nettoyage des légumes, préparation des repas, jus de fruit et collation, goûters pour l'après-midi),
- Respecter et assurer la préparation des repas sous consignes médicales pour les enfants atteints d'intolérances alimentaires,
- Tenir compte des introductions alimentaires pour chaque enfant,

- Préparer des consistances et des mixages différents pour tenir compte de l'âge des enfants,
- Être responsable de la production journalière sur les plans quantitatif, qualitatif et être garant du respect des délais de fabrication, du maintien en température des aliments suivant les horaires de repas des enfants,
- Savoir organiser un service entre 10H30 et 13H selon les rythmes de sommeil et d'alimentation des enfants,
- Préparer et adapter les menus pour les adultes,
- Effectuer les prélèvements et la conservation des échantillons de préparation nécessaires aux contrôles vétérinaires (procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP).

Maintenance et hygiène des locaux et matériels

- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection,
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection,
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel,
- Assurer l'entretien préventif du matériel,
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler.

QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES :

- Compétences culinaires et capacité d'innovation dans les modes de préparation et de présentation variées des aliments,
- Connaissances en diététique infantile et en économat,
- Maîtrise des procédures HACCP,
- Capacité à élaborer des menus,
- Capacité d'organisation dans la préparation des repas, dans la gestion du stock et des commandes,
- Capacité relationnelle et de travail en équipe,
- Rigueur.

Date limite d'envoi des candidatures : 19/02/2020

Réseau de 8 multi-accueils dont un familial – 2 haltes-garderies – un espace parent enfant et 3 relais assistantes maternelles.

Renseignements complémentaires auprès de Mme ATIK, Responsable du service Petite Enfance du CCAS - 04.76.20.99.06.

Courriers : Lettre de motivation et CV à adresser au Président du CCAS, Monsieur Le Maire, Service DRH, Pôle Développement et Recrutement, 1 place des Cinq Fontaines B.P. 248 38433 Échirolles Cedex.

Ou sur le site de La Ville d'Échirolles – Offres d'emploi :

<https://www.echirolles.fr/emploi/4414-un-e-cuisinier-e>