

LE CCAS DE LA VILLE D'ÉCHIROLLES
RECHERCHE
POUR SON MULTI ACCUEIL LES MARMOUSETS

UN-E AGENT-E D'ENTRETIEN POLYVALENT-E
(aide-cuisinière)
(Poste vacant)

Numéro de référence du poste : 038210100217265

Filière : Technique

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Catégorie : C

Pré-requis : CAP Petite Enfance / formation ou expérience en diététique et en techniques de préparation culinaire adaptées aux jeunes enfants *exigée*.

Temps de travail : Temps plein

Poste à pourvoir : 1 mars 2021

MISSIONS :

Sous la responsabilité de la Directrice de la structure, il ou elle est chargé-e de l'entretien général et de l'hygiène des locaux du multi-accueil, de l'entretien du linge dans le respect des règles sanitaires et d'hygiène inhérentes à ces établissements (HACCP).

Il ou elle effectue l'ensemble des remplacements en cuisine et assure une aide ponctuelle auprès du personnel éducatif.

ACTIVITÉS :

- Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés
- Organise méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites :
 - Entretien des unités d'enfants : matériel, des sols, des miroirs et vitres à hauteur d'enfants
 - Entretien des sanitaires : lavabos, wc, carrelages, tables de change, étagères
 - Entretien du local à poussettes, local extérieur, entrée fournisseurs, hall d'entrée,
 - Entretien des bureaux et salle du personnel ...
- Manipule des machines et porte des matériels
- Effectue le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter conformément aux fiches techniques, quand les produits ne sont pas pré-dosés
- Respecte les consignes d'utilisation et les temps de pose des produits indiqués sur les étiquettes (HACCP)
- Contrôle l'état de propreté des locaux, lavage, repassage et petit entretien du linge
- Respecte la discrétion requise, lors des interventions dans les locaux occupés et adapte son intervention
- Est garant-e du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et produits dangereux ou polluants
- Contrôle l'approvisionnement en matériels et produits et les délais de péremption des produits

Remplacement en cuisine

- Prépare des denrées alimentaires brutes et les transforme : tri et nettoyage des légumes, préparation des repas, jus de fruits et collation, goûters pour l'après-midi
- Met en œuvre un repas simple
- Respecte et assure la préparation des repas sous consignes médicales pour les enfants atteints d'intolérances alimentaires
- Sait organiser un service entre 10H30 et 13H selon les rythmes de sommeil et d'alimentation des enfants
- Respecte les règles d'hygiène et le port d'équipements appropriés
- Effectue les prélèvements et la conservation des échantillons de préparation nécessaires aux contrôles vétérinaires : procédures et auto-contrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Prépare la vaisselle des unités d'enfants sur les chariots de repas et la table du personnel

QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES :

- Maîtriser le matériel, les techniques et les produits
- Connaître les produits d'entretien, leurs risques d'utilisation et leur toxicité, leurs conditions d'utilisation, de transport et de stockage
- Maîtriser les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (HACCP : multi accueil)
- Avoir des notions de sécurité et de risques pour le public
- Élaboration des menus et des repas
- Maîtriser les notions de dosage, de proportion
- Connaître les techniques culinaires et les techniques de cuisson
- Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et les règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
- Savoir organiser son temps entre préparation et mise en place de la traçabilité
- Avoir de bonnes pratiques de manutention et d'utilisation du matériel (petit et gros électroménager)
- Discrétion
- Adaptabilité
- Sens relationnel
- Rigueur
- Travail en équipe

Date limite d'envoi des candidatures : **21 février 2021**

Courrier : Lettre de motivation et CV à adresser à Monsieur Le Président du CCAS, DRH / Pôle Développement et Recrutement – Hôtel de Ville, 1 place des Cinq Fontaines, BP 248–38433 ÉCHIROLLES Cedex.

Ou par mail : recrutement-ccas@ville-echirolles.fr
<https://www.echirolles.fr/emploi/5421-un-e-agent-e-dentretien-polyvalent-e-aide-cuisiniere>