



CUISINIÈRE / CUISINIER EN CRECHE

VILLE DE
LORIENT

Pôle éducation et vie de la cité – PEVC / Direction de l'éducation, l'enfance et la restauration –
DEER / Service enfance / Multi- accueil les Korrigans

<u>Cadre statutaire</u>	<u>Cotation RIFSEEP</u>	<u>Temps de travail</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Catégorie : C - Filière : Technique - Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux 	C3	Temps complet Régime de 36h30
<u>Situation fonctionnelle</u> <ul style="list-style-type: none"> - Référent hiérarchique - Positionnement 	Directrice/directeur de crèche & Directrice adjointe/directeur adjoint de crèche Vous faites partie d'une structure comprenant plusieurs agents permanents : 1 directrice et son adjointe, 1 éducatrice de jeunes enfants, des auxiliaires de puériculture et des agents de crèche.	
<u>Relations fonctionnelles</u> <ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes 	Relations quotidiennes avec les agents de la structure - Relations régulières avec les autres cuisiniers des crèches Relations avec les enfants et les parents - Relations ponctuelles avec les personnels intervenant régulièrement dans la structure (psychomotricienne, médecin,...) et le service enfance,	
<u>Mission principale</u>	<p><i>La Ville de Lorient gère six crèches collectives et une crèche familiale. L'accueil et la qualité de l'encadrement sont soignés pour répondre précisément aux besoins des tout-petits.</i></p> <p>Dans ce cadre, vous assurez la préparation quotidienne des repas équilibrés et diversifiés, pour une structure accueillant des enfants de 2 à 36 mois, en tenant compte des réglementations et procédures en vigueur, au sein d'une crèche de 45 berceaux.</p>	
<u>Activités du poste</u>	<p>Eveil culinaire des enfants lors des repas et des goûters Participer à l'élaboration du menu commun de l'ensemble des crèches de la ville de Lorient en s'appuyant sur le plan alimentaire défini Adapter au besoin le menu commun à votre crèche avec la directrice et/ou la directrice adjointe Assurer l'ensemble des préparations chaudes et froides et réaliser les pâtisseries Participer au service des repas et des goûters Proposer et animer des ateliers culinaires dans le cadre du projet pédagogique de la crèche Participer activement aux temps festifs</p> <p>Gestion des stocks Effectuer les achats nécessaires en fonction du budget alloué en lien avec la directrice et/ou son adjointe Réceptionner les livraisons</p> <p>Participation à l'entretien du matériel, de la cuisine, des lieux de repas et des parties communes Assurer le nettoyage et la désinfection Entretien courant du matériel utilisé</p> <p>Participer au développement du projet éducatif de la structure</p> <p>Participer activement à la démarche d'éco labellisation développer sur la structure</p>	
<u>Compétences et qualités requises</u>	Diplômé(e) en restauration Connaissance de la restauration pour jeunes enfants - Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) – Connaissance du cadre de la loi Egalim (1 & 2) Savoir organiser son travail - Être en capacité de se conformer à des modes de fabrication précis Sens des relations humaines et capacité à travailler en équipe Être organisé et autonome - Être créatif et rigoureux Sens du service public	
<u>Observations</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Horaires de travail</u> : Du lundi au vendredi 36h30/semaine (à ce jour : 7h45-13h00 et 14h15-16h18) ▪ 25 jours de congés et 8 RTT ▪ Congés à prendre sur la période de fermeture de la crèche 	