AGENTE / AGENT DE RESTAURATION EN CRECHE et d’entretien des locaux

**dEER / Service de la petite enfance / Gestion des personnels et des équipements**

*MAJ : 26/06/2025*

*FP N°-*

Lieu de travail : Pôle enfance les Korrigans, crèche familiale et Relais Petite Enfance -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cadre statutaire**   * **Catégorie :** C * **Filière :** Technique * **Cadre d’emplois :** Adjoints techniques territoriaux | | **Cotation RIFSEEP**  C3 | **Temps de travail**  Temps complet  *86% crèche les Korrigans*  *14% Crèche familiale et Relais Petite Enfance* |
| Situation fonctionnelle  * **Référent hiérarchique** * **Référent fonctionnel** * **Positionnement** | Directrice de crèche  Directrice adjointe de crèche  Responsable crèche familiale et Relais Petite Enfance.  Au sein de la crèche les Korrigans, vous faites partie d’une équipe comprenant 15 agents permanents : 1 directrice et son adjointe, 1 éducatrice de jeunes enfants, 8 auxiliaires de puériculture, 1 cuisinier et 4 agents de crèche.  Au sein de la crèche familiale et du Relais Petite Enfance, vous faites partie d’une équipe comprenant 4 agents permanents | | |
| Relations fonctionnelles  * **Internes** | Etroite collaboration avec l’agent en charge de la préparation des repas - Relations régulières avec les membres de la crèche les Korrigans, de la crèche familiale et du Relais Petite Enfance. | | |
| Mission principale | **Vous apportez une aide au cuisinier de crèche en participant à la préparation quotidienne des repas pour une structure accueillant des enfants de 2 à 36 mois, en tenant compte des réglementations et procédures en vigueur.**  **Vous procédez à l’entretien des locaux et du linge dans la structure d’accueil et au sein des locaux de la crèche familiale et du Relais Petite Enfance** | | |
| Activités du poste | Assistance à la production de préparation culinaire Réaliser des tâches pour l’élaboration et la finition des plats  Participer à la mise en œuvre des repas  Respecter les règles d’hygiène et de sécurité  Participer aux repas et aux goûters avec les enfants 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 Nettoyage et entretienAérer les locaux (intérieur, extérieur et mobilier) Assurer l’hygiène et l’entretien des locaux administratifs et des lieux de vie de l’enfant et du matériel mis à disposition  Appliquer le protocole d’entretien de la structure  Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler Suivi des stocks de produit d’entretien et du matériel Respecter les conditions d’utilisation des produits  Participer à la gestion des stocks | | |
| Compétences et qualités requises | Diplômé en restauration  Connaissance de la restauration pour jeunes enfants et des normes d’hygiène et de sécurité alimentaire  Connaissance et respect des règles d’hygiène et de sécurité  Connaissance des techniques de nettoyage  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 autonome - Être créatif et rigoureux  Sens du service public | | |
| Observations | * Horaires de travail : 36H30 hebdomadaire pendant les heures d’ouverture de l’établissement, de la crèche familiale et du Relais Petite Enfance, du lundi au vendredi | | |