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 culinaireRéaliser des tâches pour l’élaboration et la finition des platsParticiper à la mise en œuvre des repasRespecter les règles d’hygiène et de sécuritéParticiper aux repas et aux goûters avec les enfantsParticipation à l’entretien du matériel, de la cuisine, des lieux de repas et des parties communesAssurer le nettoyage et la désinfection Entretien courant du matériel utiliséNettoyage et entretien Aérer 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 dispositionAppliquer le protocole d’entretien de la structureDétecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler Suivi des stocks de produit d’entretien et du matérielRespecter les conditions d’utilisation des produitsParticiper 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 alimentaireConnaissance et respect des règles d’hygiène et de sécuritéConnaissance des techniques de nettoyageSavoir organiser son travail - Être en capacité de se conformer à des modes de fabrication précisSens des relations humaines et capacité à travailler en équipe - Être autonome - Être créatif et rigoureuxSens 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
 |