



CUISINIER EN STRUCTURE PETITE ENFANCE (H/F)

La crèche « Les P'tits Mariniers » de la Ville de Saint-Just Saint-Rambert recherche **un cuisinier (H/F)**.

Collectivité de taille humaine avec ses 15 509 habitants et ses 230 agents, Saint-Just Saint-Rambert est située dans le département de la Loire. Elle s'inscrit dans une démarche d'amélioration du cadre de vie de ses habitants en offrant un service public de qualité.

Placé(e) sous la responsabilité de la Directrice de la crèche, vous préparerez des repas équilibrés et variés pour les enfants en prenant en compte les besoins alimentaires particuliers des enfants de 0 à 6 ans pour une structure multi accueil de 45 places.

Recrutement par voie de mutation ou contractuel.

Temps de travail : Temps complet

Poste ouvert aux cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux.

Poste à pourvoir : 1^{er} avril 2023

Date limite de candidature : 15 mars 2023

Missions principales :

Préparer les repas :

- Etablir les menus en collaboration et en accord avec le pédiatre et les infirmières

- Préparer les différents plats et les présenter de façon attrayante, en tenant compte de l'âge des enfants et les besoins individuels

- Participer à la préparation de différents temps festifs ou projets en équipe avec les enfants et les familles (pique-niques, goûters...)

- Privilégier la préparation d'aliments faits sur place

- Travailler avec la collaboration des parents et les professionnelles pour l'introduction des aliments en prenant en compte quand c'est possible les habitudes alimentaires de l'enfant

- Appliquer les protocoles d'accueil individuel et les régimes alimentaires particuliers

- Appliquer les règles de la méthode HACCP

- Travailler en concertation avec les autres professionnelles de l'équipe

Gérer les stocks de produits

- Etablir les commandes

- Réceptionner et ranger les marchandises

Gérer et entretenir le matériel

- Prévoir l'entretien et le renouvellement du matériel

Signaler les dysfonctionnements
Effectuer l'entretien du réfectoire, de la cuisine et annexes en fin de service,
faire la vaisselle et la stérilisation des biberons
Trier les déchets

Participer aux repas ponctuellement
Participer aux repas des enfants en cas d'absence de personnel

Réaliser l'entretien de l'étage un jour par semaine

Profil recherché :

Expérience dans un poste similaire serait un plus
Travail en équipe
Relation avec les enfants
Organisation
Polyvalence

Compétences requises :

BEP ou CAP cuisine
Alimentation des enfants de 0 à 6 ans
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité HACCP
Connaissance PNNS
Utilisation du matériel de cuisine
Méthode de nettoyage et de désinfection

Rémunération :

Traitement basé sur le cadre d'emploi correspondant, régime indemnitaire, CNAS, tickets restaurant.
Salaire en fonction de l'expérience

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter le service des Ressources Humaines au 04 77 52 48 53 ou accueil-rh@stjust-strambert.com .

Si vous voulez rejoindre une équipe dynamique, envoyez une lettre de candidature expliquant votre parcours de vie et vos motivations accompagné d'un CV à :

Monsieur le Maire
Mairie
4 rue Gonyn
BP 204
42170 SAINT-JUST SAINT-RAMBERT

OU

accueil-rh@stjust-strambert.com