



Cuisinière-assistante de crèche

Poste à pourvoir à compter de mars

Cuisinière-assistante de crèche (remplacement)

Poste à pourvoir à partir de mars 2021

Poste à temps non complet à la micro-crèche Léonie.

Missions : assurer la gestion des repas pour des enfants de 3 mois à 3 ans, ainsi que la gestion des commandes, des stocks alimentaires, et de l'hygiène de la cuisine.

Activités principales :
Gestion des repas et des goûters

- Elaboration des menus sous la responsabilité de la directrice et en lien avec la cuisine centrale
- Gestion des commandes alimentaires (produits frais, surgelés, épicerie, ...)

- › Préparation des repas et des goûters
- › Prélèvement des repas-témoins
- › - Prise de température

› Aide aux repas et aux goûters des enfants

Gestion des stocks

- › Organisation du roulement des produits stockés
- › Gestion des livraisons (vérification de la qualité des produits, des quantités, des dates de péremption, de la température des laitages, ...)
- › Mise à jour des fiches de contrôle des livraisons

Etre responsable de l'hygiène

- › Personnelle (tenue adaptée : blouse, coiffe, ...)
- › Des lieux de stockage (réfrigérateurs, congélateurs, réserves alimentaires)
- › Du matériel de cuisine
- › Des locaux (nettoyage et désinfection au quotidien des sols et surfaces)
- › Respect de la chaîne du propre et du sale
- › Assurer la traçabilité
- › Nettoyage après le goûter (sol, tables, chaises, cuisine)
- › Mettre en machine, faire sécher, trier et plier le linge

Mettre en œuvre les règles de sécurité et d'hygiène

Activités complémentaires :

- › Participation au travail d'équipe et aux réunions

Spécificités liées au poste :

- › Connaissance des besoins nutritionnels de l'enfant en fonction de son âge
- › Connaissance et respect des règles HACCP, d'hygiène et de sécurité
- › Maîtrise des protocoles concernant la restauration collective

Compétences :

- > Sens et esprit du travail en équipe
- > Disponibilité, adaptabilité et ponctualité
- > Capacités relationnelles, notamment avec de jeunes enfants
- > Patience, bienveillance, dynamisme, esprit d'initiative
- > Discrétion, rigueur

Profil :

- > Titulaire du CAP Cuisine
- > Expérience en restauration collective, de préférence en EAJE
- > Expérience Petite Enfance souhaitée

Destinataire :

Adresser lettre de candidature et curriculum vitae au service des ressources humaines : rh@mairie-chaponost.fr

Renseignements : Bénédicte VERDIER (04 37 41 61 46), Anne Laure BACONNIN (04 78 16 95 57)

Affectation géographique :

Micro crèche Léonie – 5 impasse Léonie Rolland - 69630 CHAPONOST

- ANNUAIRES
- PORTAIL FAMILLE
- AQUEDUC
- PLU
- CHAP'INFO
- TRAVAUX
- MARCHÉS PUBLICS