

Ville de Saint-Laurent-du-Var
30 000 habitants surclassée 40 à 80 000 habitants

RECRUTE
pour ses Etablissements Petite Enfance des :
AGENTS TECHNIQUES CUISINE et ENTRETIEN

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques (Cat. C)
Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle

Mission principale : Au sein d'une structure d'accueil d'enfants de moins de 6 ans, l'agent est principalement en charge de la préparation et du service des repas livrés en cuisine traditionnelle et des collations des enfants. Il assure également des tâches d'entretien du matériel, des locaux et du linge et peut être amené à aider à l'encadrement des enfants.

DEFINITION DU POSTE

Direction de rattachement : Pôle Qualité des Services aux Habitants et aux Familles

Service de rattachement : Pôle intermédiaire Petite Enfance.

Relation hiérarchique : L'agent exerce ses missions sous la direction et la responsabilité de la Directrice de crèche

Relations fonctionnelles : enfants, parents, équipe de l'E.P.E.

Conditions du poste (horaires, lieu, astreintes, travail week-end, polyvalence) :

Lieu : Etablissements Petite Enfance

Horaires et conditions spécifiques : durée hebdomadaire de travail : 37h

Horaires de travail selon planning établi en fonction des besoins de l'E.P.E.

Possibilité de remplacement momentané en fonction des nécessités du service Petite Enfance, au sein d'un autre Etablissement Petite Enfance de la ville de Saint-Laurent-du-Var.

Moyens techniques à disposition : matériel et produits d'entretien de la structure.

MISSIONS

Mission en cuisine 75% du temps de travail – Cuisine traditionnelle

- **Prise en charge du suivi des commandes de produits alimentaires** (repas et collations) et des produits d'entretien appropriés à la cuisine
- **Evaluation des besoins (enfants et adultes), réception des marchandises, préparation et service des repas, gestion des stocks**
- **Préparation des repas et des collations des enfants en fonction des besoins journaliers de chacun**

- **Entretien du matériel et des locaux** en application des normes HACCP
- **Participation aux réunions de l'équipe** pour élaborer les projets pédagogiques et réunions en lien
- **Préparation des fêtes et réceptions** pour les enfants, familles et sorties.

Mission hors cuisine 25% du temps de travail en entretien de l'ensemble des locaux

- **Entretien des réfectoires** (mobilier et sols en application des normes HACCP, 3 fois par jour)
- **Gestion du stock de linge** (serviettes, torchons, gants de toilette pour les 3 repas)
- **Remplacement pour l'encadrement des enfants et l'entretien des locaux** (C.A.P. Petite Enfance, E.J.E., Auxiliaires), en cas de besoin constaté par la direction de la structure
- **Préparation des fêtes, réceptions et sorties** pour les enfants, et leurs familles
- **Participation au projet de développement durable**

NB : La liste des missions est non-exhaustive, l'agent peut se voir confier d'autres tâches en rapport avec son grade, notamment pour assurer la continuité du service

COMPETENCES REQUISES

C.A.P. Collectivités ou C.A.P. Cuisine

Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon la méthode HACCP
 Capacité d'adaptation selon les besoins journaliers dans le sens de la bonne marche du service
 Sens du travail d'équipe, bonne communication transversale
 Aptitude à la polyvalence dans les tâches confiées,
 Souplesse et mobilité en termes d'affectation dans la structure et en terme d'horaires de travail.
 Rigueur dans la gestion des stocks et des commandes

Sens de l'organisation et rapidité d'exécution
 Sens de l'innovation
 Bonne résistance physique (froid)
 Civilité, politesse et courtoisie
 Adhésion aux projets et aux règles de fonctionnement de la structure
 Sens du Service Public et des contraintes – continuité
 Respect du secret professionnel, et de l'obligation de réserve

Postes à pourvoir pour la rentrée scolaire 2019/2020

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'attention de M. le Maire avant le 17 mai 2019

par mail à : aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr

Renseignements : Pôle Ressources Humaines : 04 92 12 42 75