

**LA VILLE DE TORCY**  
**RECRUTE**  
**A temps-plein**  
**UN(E) CUISINIER(E)**  
**Pour les crèches de la Maison de la Petite Enfance**

**Sous la responsabilité de la Responsable Technique, Santé et Accueil Inclusif vous serez chargé de préparer les repas et les collations pour l'ensemble des crèches de la MPE.**

**Missions :**

- Elaborer les menus en collaboration avec la Responsable Technique, Santé et Accueil Inclusif
- Gérer et passer les commandes des matières premières chez les fournisseurs en respectant le budget alloué
- Réceptionner et contrôler les marchandises : quantité, aspect, température, traçabilité
- Ranger les denrées en respectant la chaîne du froid
- Préparer les repas
- Gérer le nombre des repas à préparer en fonction du nombre d'enfants et de leurs âges et en respectant les grammages
- Respecter les différents régimes alimentaires (mixés, moulinsés, petits morceaux, sans porc, anti diarrhéique...) et allergiques
- Conserver des plats témoins au réfrigérateur et congélateur
- Nettoyer et ranger la vaisselle, gérer le stock
- Entretenir le matériel de cuisine, les réfrigérateurs et congélateurs, les locaux (cuisine, salle de plonge, réserves.)
- Suivre le renouvellement du matériel usagé
- Signaler à la responsable sanitaire et technique toutes les anomalies à la réception des marchandises ainsi que les problèmes de fonctionnement du matériel
- S'adapter en cas de problème de livraison (modifier le menu)
- Encadrer les stagiaires lors de leur intervention en cuisine (procédures HACCP, traçabilité, hygiène)
- En cas de manque de personnel et des besoins du service : participer ponctuellement à l'organisation du service technique (sortie des containers, aide au rangement des livraisons...)
- Adhérer aux projets de la structure, préparer et participer aux événements festifs sur l'ensemble des crèches : fêtes à thème, départ des grands, anniversaires, journée pédagogique...
- Aide ponctuelle en lingerie selon les besoins de service

**Profil :**

- Avoir des connaissances culinaires et diététiques infantiles
- Connaître les règles d'hygiène en cuisine et notamment les normes HACCP,
- Avoir des notions sur le GEMRCN concernant l'équilibre alimentaire du jeune enfant
- Connaître les règles d'utilisation des produits d'entretien,
- Etre rigoureux, méthodique et soigneux,
- Faire preuve d'autonomie,
- Faire preuve de polyvalence et d'adaptabilité
- Maintenir une posture professionnelle
- Avoir le sens de l'organisation et la capacité de planification du temps de travail en lien avec l'équipe.
- Avoir l'esprit d'équipe et travailler avec l'ensemble des professionnels de la MPE

**Horaires :**

37h40 hebdo – 25 CA – possibilité de 2 jours de fractionnement - 16 jours de RTT – 3 jours de sujétion - CET  
7h32 par jour - horaires variables sur une amplitude de 6h30 à 18h00. Rémunération statutaire + régime indemnitaire+ complément de rémunération (13<sup>ème</sup> mois TI + prime) majoré de 30%+ adhésion CNAS.  
Poste à pourvoir à compter du au 28 août 2023

Pour tout renseignement, contacter Véronique VARDON au 01-60-06-42-09

Merci d'adresser votre candidature à Monsieur Le Maire, Direction des ressources humaines, place de l'Appel du 18 juin 1940, 77207 TORCY, Marne La Vallée Cedex 01, ou par mail [ncumin@mairie-torcy.org](mailto:ncumin@mairie-torcy.org), **avant le 07/04/2023**