

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
- Entretien du 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 le CAP Cuisine
- 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^{ème} 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, **avant le 07/04/2023**