

Torcy, Le 24/05/2024

**UN(E) CHEF(FE) DE CUISINE**  
ADJOINT TECHNIQUE, AGENT DE MAITRISE  
**MAISON DE LA PETITE ENFANCE**  
A TEMPS COMPLET  
**POUR LA DIRECTION PETITE ENFANCE**

**VOTRE MISSION :**

Vous serez garant de la confection des repas et des collations pour les crèches de la Maison de la Petite Enfance de Torcy (88 repas).

Vous serez chargé d'animer et d'encadrer l'équipe de cuisine des crèches de la MPE.

Votre mission se réalise en étroite collaboration avec les directions des crèches, les équipes des sections et agents d'entretien.

**Vos activités principales :**

- Animer et manager l'équipe composée de deux agents : gestion du planning, suivi, contrôle du travail et évaluation, faire appliquer les règles d'hygiènes et de sécurité.
- Elaborer des menus variés et équilibrés en collaboration avec la Responsable Technique (RT), les directrices des crèches, la RSAI, et les équipes auprès des enfants, selon les recommandations GEMRCN en vigueur.
- Gérer le budget alimentation annuel alloué et les commandes des denrées dans le respect du marché en vigueur.
- Réceptionner les denrées et contrôler leur conformité (Normes HACCP).
- Préparer les repas en collaboration avec l'équipe cuisine.
- Être garant de la qualité des repas servis dans le respect de la réglementation en vigueur (notamment liaison chaude : contrôle et traçabilité).
- Nettoyer, ranger et gérer le stock de vaisselle.
- Assurer la gestion des stocks, la gestion des inventaires et contrôle des rotations (PEPS, FIFO, DLC, DLUO).
- Entretien du matériel de cuisine, les armoires froides positives et négatives, les locaux (cuisine, salle de plonge, légumerie, réserves) dans le cadre du plan de nettoyage établi quotidiennement ainsi que dans cadre du « grand ménage » annuel.

**Activités ponctuelles :**

- Encadrer les stagiaires.
- Préparer et participer aux évènements festifs sur l'ensemble des crèches : fêtes à thème, départ des grands, anniversaires...
- Gérer les problématiques de livraison avec les fournisseurs

**COMPETENCES REQUISES :**

- Maitrise des normes d'hygiène et de sécurité (PMS, réglementation HACCP).
- Maitrise des techniques culinaires adaptés à la restauration collective.
- Autonomie professionnelle, rigueur, ponctualité, sens du service public, adaptabilité
- Capacités d'encadrement
- Connaissance des produits d'entretiens spécifique en cuisine.
- Maitrise des pictogrammes, notions en calculs de pourcentages, de dosages et de proportions.
- Connaissance de la gestion d'un budget
- Connaissance en bureautique.

## **TEMPS DE TRAVAIL HEBDOMADAIRE :**

Temps complet – horaires fixes sur une amplitude de 6h30 à 15h02 du lundi au vendredi – pause déjeuner hors temps de travail d'une heure – Temps de travail 37h40 avec 16 RTT + 3 jours de sujétions

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + complément de rémunération (13ème mois brut (TI) majoré de 30 %) + adhésion CNAS

Pour tout renseignement complémentaire, contacter Laëtitia Oeillet, responsable technique  
au 06 26 01 58 15

**Merci d'adresser votre candidature, lettre de motivation et CV**, 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), **le plus rapidement possible**.