

UN(E) CHEF(FE) DE CUISINE

Adjoint technique, agent de maîtrise

MAISON DE LA PETITE ENFANCE

Missions : Garant(e) 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(e) d'animer et d'encadrer l'équipe de cuisine des crèches de la MPE.

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'hygiène et de sécurité.
- Elaborer des menus variés et équilibrés en collaboration avec le Responsable Technique petite enfance, le chef de cuisine de l'autre structure, 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.
- Passer les commandes, réceptionner les denrées et contrôler leur conformité (Normes HACCP), gérer les problématiques de livraison avec les fournisseurs
- Préparer les repas en collaboration avec l'équipe cuisine.
- Être garant(e) 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).
- Entretenir le 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.
- Animer des ateliers en section
- Participer aux réunions et aux commissions restauration
- Préparer et participer aux événements festifs sur l'ensemble des crèches : fêtes à thème, etc.

Compétences requises :

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

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

Poste disponible au 1^{er} avril 2026.

Pour tout renseignement complémentaire, **contactez Emilie Letourneur, directrice petite enfance au 01.60. 37. 37.21**

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 recrutements@mairie-torcy.org, **le plus rapidement possible.**