



## **AGENT DE RESTAURATION**

### Cadre d'emplois des adjoints techniques (cat C)

Commune membre de Val d'Europe Agglomération, Chessy est une ville dynamique en forte expansion démographique de près de 7000 habitants aujourd'hui (6020 population légale INSEE), à plus de 10000 habitants en 2030. Accueillant sur son territoire Disneyland® Paris, elle bénéficie d'équipements structurants de transport (A4, RER A, gare TGV, Eurostar, Thalys), d'un cadre de vie privilégié avec ses parcs, les bords de Marne et ses équipements sportifs et culturels.

Vous serez placé-e sous la responsabilité hiérarchique de la Coordinatrice Petite Enfance et du binôme de direction de la crèche. Vous aurez à assurer les fonctions de cuisinier-ère, pour élaborer, préparer, confectionner et distribuer les repas en liaison chaude, des 40 jeunes enfants de 3 mois à 3 ans accueillis et de façon occasionnelle, pour les deux autres structures en l'absence du deuxième cuisinier (au total 90 enfants), en exerçant les missions principales suivantes :

#### **🔗 Production et valorisation de préparations culinaires**

- Proposer des menus variés et créatifs en collaboration avec la direction, en tenant compte des besoins nutritionnels du jeune enfant et du budget alloué et en y intégrant des produits de proximité et de saison
- Evaluer les besoins, suivre les commandes (denrées et matériels), contrôler la conformité des livraisons et les conditions de stockage des denrées alimentaires et repas
- Réceptionner et contrôler la quantité et la qualité des marchandises livrées
- Préparer (éplucher, émincer, vider, découper...), cuisiner (cuire, mijoter, mixer...), assembler et présenter les mets et plats avec soin de manière attrayante pour les convives, en respectant les règles culinaires, diététiques et les bonnes pratiques d'hygiène
- Interpréter et mettre en œuvre les fiches techniques culinaires, d'hygiène et sécurité alimentaire du Plan de Maitrise Sanitaire de la structure
- Préparer les différents chariots de distribution pour les espaces de repas en respectant les horaires de distribution adaptés aux besoins des enfants
- Garantir le bon état de propreté et d'hygiène des locaux (réserve, office...), matériels et mobiliers de cuisine (rangements, dessertes, plans de travail, évier, four, plaques de cuisson, vaisselle, ustensiles...) en assurant le nettoyage (dépoussiérer, aspirer, balayer, laver, désinfecter... toutes surfaces)
- Evacuation des déchets courants

#### **🔗 Accompagnement des enfants en lien avec les projets d'activités de l'équipe**

- Adopter une attitude d'accompagnement des enfants pendant le temps du repas, en accord avec les principes et valeurs pédagogiques mises en place au sein de la structure
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé lié aux allergies alimentaires
- Participation aux échanges sur l'organisation, les pratiques et les projets au sein de l'équipe pluridisciplinaire
- Rendre compte à la hiérarchie

#### **🔗 Mise en œuvre des règles de sécurité et d'hygiène**

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Respecter les règles et procédures d'hygiène et sécurité, suivre les contrôles et effectuer des autocontrôles sanitaires (Méthode HACCP)
- Prévenir, veiller et assurer la sécurité des enfants dans la structure, contrôle des accès et circulations des personnes (surveiller, alerter, réagir en cas d'incident ou d'accident)

#### **🔗 Accueil des stagiaires**

- Participation à la formation des stagiaires accueillis

**Profil souhaité :**

- Diplôme CAP cuisine, CAP APR - agent polyvalent de restauration, Bac Pro cuisine, avec expérience dans des fonctions similaires
- Connaissance et maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité des activités de restauration collective (HACCP...) et du secteur petite enfance
- Connaissance de l'environnement territorial et des principes régissant les droits et obligations dans la Fonction Publique Territoriale (respect hiérarchique, discrétion et secret professionnel...)
- Capacités d'adaptation et relationnelles avec les publics (enfants et parents) et les équipes pluridisciplinaires.
- Assiduité, ponctualité, disponibilité, rigueur, organisation, dynamisme, réactivité, autonomie et prise d'initiative

**Conditions d'exercice :**

- 37 heures hebdomadaires, avec horaires fixes 7h 15h15, pouvant être modifiés selon les nécessités du service mais dans le cadre des horaires d'ouverture de la structure 7h19h du lundi au vendredi
- Contraintes physiques liées aux fonctions: déplacements constants au sein des locaux, portage et manutention de charges (matériels, mobiliers...), gestes et postures (positions debout prolongé, piétinement...), environnement chaud et humide, port de vêtements de travail

Rémunération statutaire, et selon conditions, régime indemnitaire, Amicale du personnel, CNAS, participation de l'employeur à une mutuelle labellisée, Titres-restaurant

Poste à pourvoir dans les meilleures conditions

Merci d'envoyer lettre de motivation et CV à :

Monsieur le Maire

Mairie de CHESSY

32 Rue Charles de Gaulle

77700 CHESSY

ou à [recrutement@chessy77.fr](mailto:recrutement@chessy77.fr)