

**Offre d'emploi :
Cuisinier/cuisinière à la crèche**

Employeur :	Commune de PLABENNEC
Lieu de travail :	Crèche de PLABENNEC
Poste à pourvoir le :	14/04/2025
Date limite de candidature :	04/04/2025
Type d'emploi :	Emploi permanent
Durée du temps de travail :	35 h/semaine Horaires indicatifs 7h30-14h30 Fermeture 3 semaines en août et 1 semaine fin décembre

Descriptif de l'emploi : réalisation de l'ensemble des repas pour les jeunes enfants dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et du PMS, élaboration des menus, maintenance et hygiène des locaux et matériels, gestion du budget et des stocks.

Missions :

Réalisation de l'ensemble des repas pour les jeunes enfants dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et du PMS

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles de l'hygiène
- Application des évictions alimentaire dans le cadre des PAI ou croyances
- Adapter les repas en fonction de l'évolution de chaque enfant, en lien avec l'équipe et la famille
- Evaluer la qualité des produits de base
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc...)
- Proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la direction de la structure
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le PMS
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité au travail

Mise à jour du Plan de Maitrise Sanitaire

- Mettre à jour le PMS en fonction des évolutions de pratique
- Réaliser des auto-contrôles

Elaboration des menus

- Mettre en place un plan alimentaire et établissement de menus équilibrés

Maintenance et hygiène des locaux et matériels

- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Nettoyage et désinfection quotidienne des couverts, des appareils utilisés, du plan de travail et des sols. Vider les poubelles

- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du PMS
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Assurer l'entretien préventif du matériel
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler

Gestion du budget, des stocks et des déchets

- Gérer avec opportunité et discernement les commandes et les stocks.
- Contribuer à l'élaboration du budget alimentaire et le respecter
- Choix des produits issus de l'agriculture Bio ou durable
- Concourir à la diminution des déchets
- S'occuper du composteur

Veille informative

- Actualisation des pratiques

Participation au projet éducatif de la structure

- Accompagnement des équipes dans la mise en place d'atelier culinaire
- Divers évènements de la structure et de la commune
- Elaboration du projet éducatif
- Projets de développement durable, ...

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

Connaissances particulières :

- Techniques culinaires ;
- Diététique jeune enfant ;
- Denrées alimentaires et indicateurs qualité ;
- Présentation et décoration des plats ;
- Bonnes pratiques de manutention ;
- Principes et produits de nettoyage et de désinfection ;
- Sécurité liée aux techniques d'entretien ;
- Notions de maintenance du matériel ;
- Technologie des matériels ;

Formations et/ou qualification :

CAP cuisine et/ou expérience en restauration collective, spécialité jeunes enfants

Qualités professionnelles :

- Bonne condition physique (station debout prolongée, manutention de charges) ;
- Rigueur ;
- Esprit d'équipe ;
- Esprit d'initiative et autonomie ;
- Sens de l'organisation ;
- Mise à jour des connaissances réglementaires ;

Informations complémentaires :

Pour plus de renseignements complémentaires, vous pouvez contacter Madame Elodie GAUTHIER – Directrice du Multi-accueil au 02 98 37 60 72 ou par mail multiaccueil@plabennec.fr

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) le 4 avril 2025 dernier délai :

A Madame Le Maire, 1 rue Pierre Jestin 29860 PLABENNEC

Ou par mail à l'adresse suivante : ressourceshumaines@plabennec.fr