

# Bagneux

**1 Cuisinier(ière)**  
**(adjoint technique H/F)**  
est recherché(e)

pour la **Direction de la Petite Enfance – Crèche Prokofiev**

Placé(e) sous la responsabilité de la Directrice de la structure, il / elle aura pour mission d'assurer la préparation et la distribution des repas en liaison avec la Cuisine Centrale pour les enfants de 6 mois à 3 ans, dans le respect de la procédure HACCP :

## **ACTIVITES :**

participer à la commission des menus en lien avec la cuisine centrale  
collaborer avec la cuisine centrale, préparer et commander les produits et les repas  
taper et afficher les menus  
vérifier les livraisons  
préparer les repas des plus petits : purées, mixés, moulinés, compotes  
préparer les goûters des plus grands  
vérifier et tenir à jour le stock des produits  
vérifier, tenir à jour et passer les commandes des produits d'entretien  
respecter les règles d'hygiène et de sécurité (hygiène personnelle, tenue vestimentaire adaptée, suivi médical...)  
participer à l'élaboration du projet pédagogique de la structure  
participer à la préparation des buffets lors des fêtes de la structure

## **COMPETENCES REQUISES :**

Expérience en cuisine collective  
Maîtrise de la méthode HACCP  
Intérêt pour la confection des repas  
Connaissance de l'alimentation et de la diététique des jeunes enfants  
Connaissance des techniques de base d'entretien des locaux  
Discrétion et respect du service public

## **SPECIFICITES DU POSTE :**

Les horaires : 7h30-15h45 (4 jours) et 15h30 (un jour)  
Les congés hors fermeture sont pris en accord avec le cuisinier de la crèche des Rosiers et la cuisine centrale  
La structure est fermée 1 semaine à Noël , 1 semaine en avril, pour le pont de l'ascension et 4 semaines au mois d'août.

## **Candidatures à adresser à**

Madame le Maire  
Service GRH – Secteur Compétences et Prévention  
57 avenue Henri-Ravera - 92220 Bagneux