

DEPARTEMENT FAMILLE EDUCATION SENIORS SANTE SOCIAL ET POLITIQUE DE LA VILLE  
DIRECTION DE LA PETITE ENFANCE

## AIDE CUISINIER (H/F)

**GRADE :** Filière technique - Cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux - Catégorie C

*A 25 minutes de Paris, la ville de Meaux (56 000 habitants), ville la plus peuplée de Seine et Marne, est la ville-centre de la Communauté d'Agglomération du pays de Meaux (110 000 habitants). Le territoire de Meaux est un véritable poumon vert qui abrite un formidable patrimoine culturel. Une ville animée toute l'année et qui ne cesse de se développer ! A Meaux, le bien-vivre ensemble et la sécurité sont une priorité.*

### MISSION PRINCIPALE :

*Rattaché à la Direction de la Petite Enfance, sous l'autorité de la Directrice du Multi-Accueil et par délégation du cuisinier, vous assurez en concertation avec votre collègue, la gestion de la restauration collective en Etablissement d'Accueil de Jeunes Enfants de moins de quatre ans, de la commande des produits alimentaires à la réalisation des repas et goûters.*

### MISSIONS :

#### TRAVAIL EN CUISINE

Vous effectuez les commandes de produits alimentaires et en assurez la réception, la vérification et la gestion.

Vous préparez, présentez et acheminez les repas et goûters pour les enfants jusqu'à quatre ans accueillis selon les menus élaborés en commission-menus, dans le respect de l'équilibre alimentaire des jeunes enfants et adaptez la préparation des déjeuners et des goûters en fonction de l'âge et du nombre d'enfants présents par unité de vie.

Vous assurez l'entretien quotidien et la désinfection de la cuisine, de la réserve alimentaire, de la réserve de produits d'entretien et du local des poubelles, vous vérifiez le matériel et alertez la direction selon les besoins.

#### PARTICIPATION A LA VIE DE L'ETABLISSEMENT

Vous assurez la liaison avec la directrice pour les aspects administratifs ou organisationnels, participez à la vie de la crèche (réunions de service, ateliers cuisine avec les enfants...), préparez et participez aux événements festifs (Noël, carnaval, Pâques, kermesse...).

Vous vérifiez les effectifs réels des enfants présents chaque jour et adhérez au projet d'établissement.

#### ADOPTER UN COMPORTEMENT ECO RESPONSABLE

Toutes autres activités nécessaires au bon fonctionnement du service

### COMPÉTENCES :

**Profil recherché :** Titulaire d'un CAP Cuisine a minima - Connaissance en diététique infantile - **Maitrise de la méthode HACCP**, des techniques d'entretien et des produits utilisés en collectivité - Autonomie dans le domaine de compétences, organisation, rigueur, transmission des connaissances professionnelles aux stagiaires, les encadrer et les évaluer, sens des relations humaines, sens des responsabilités, capacité à s'intégrer dans une équipe pluridisciplinaire - Sens du service public, esprit d'équipe, dynamisme, discrétion, réserve envers le public.

**Lieu de travail :** Services de la Petite Enfance

**Temps de travail et congés :** 36 heures par roulement sur une amplitude de 7h30 à 17h00 – 25 CA + 6 RTT annuel (au prorata)

**Les + :** Participation mutuelle ou prévoyance (contrat labellisé), Forfait Mobilité Durable, CET, restaurant administratif, adhésion CNAS (www.cnas.fr), COS : service de billetterie à tarif réduit (cinéma, spectacle, sorties culturelles ...), bons rentrée scolaire.

Dans le cadre de sa politique de recrutement, ce poste est ouvert aux travailleurs handicapés.

### CANDIDATURE EXTERNE

Candidature à adresser (lettre de motivation + CV + dernier arrêté) - [Avant le 16 mai 2024](#)

A Monsieur le Maire - Direction des Ressources Humaines

Hôtel de Ville, BP 227, 77107 MEAUX CEDEX - [recrutement@meaux.fr](mailto:recrutement@meaux.fr)

