



Accompagnant éducatif petite enfance avec des fonctions de cuisinier linge (H/F) -

Micro-crèche Les Petits Loups

Offre interne

06.03.2024

Accompagnant éducatif petite enfance avec des fonctions de cuisinier linge (H/F) - Micro-crèche Les Petits Loups

Description

Votre contexte

Dans le cadre du développement de sa politique d'accueil du jeune enfant, la ville s'efforce de répondre au plus près des attentes des familles véliziennes. La direction de la petite enfance accueille 400 enfants encadrés par 147 professionnels de la petite enfance et répartis au sein des 8 structures d'accueil collectif (crèches collectives, micro-crèche et jardin d'enfants). La ville dispose d'une crèche familiale qui regroupe 20 professionnels. Enfin, la collectivité est également dotée d'un relais assistantes maternelles ainsi que d'un lieu d'accueil enfants-parents.

Micro-crèche les Petits Loups

La micro-crèche est située dans un grand parc clos de l'Accueil de Loisirs Jean Macé, en lisière de forêt.

Composée d'une équipe de 4 professionnels de la petite enfance (un référent technique, une auxiliaire de puériculture et deux accompagnants éducatifs petite enfance dont 1 cuisinier), elle accueille 10 enfants de 10 semaines à 3 ans.

Les enfants sont accueillis ensemble dans un même espace, en section petite famille. L'aménagement de l'espace évolue en cours d'année pour répondre au plus près aux besoins des enfants et de leur développement. Sa proximité avec l'accueil de loisirs permet la mise en place d'une passerelle facilitant les échanges et l'intégration des plus grands en milieu scolaire. L'environnement extérieur permet un projet proche de la nature.

Description de vos missions

Sous la responsabilité du référent technique, vous serez chargé(e) de :

- **Gérer les denrées et élaborer les menus :**

- Préparer, en amont, les commandes en collaboration avec le Directeur de la structure.
- Commander les denrées.
- Réceptionner et stocker les denrées alimentaires (en liaison chaude ou froide).
- Gérer les stocks de marchandises en veillant à éviter le gaspillage.
- Elaborer les menus avec le Directeur de la structure et le prestataire.
- Effectuer un contrôle des températures des denrées.

- **Préparer les repas :**

- Confectionner ou réchauffer les repas en respectant les normes d'hygiène et en appliquant la méthode HACCP et les bonnes pratiques en vigueur sur la Ville.
- Veiller au goût, à la qualité et à la présentation des préparations.

- **Distribuer et assurer le service des préparations culinaires :**

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires.
- Assurer le service des repas dans le respect des pratiques d'hygiène.
- Participer au service des repas et des goûters.

- **Entretenir les locaux et le matériel de la cuisine au quotidien :**

- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles.
- Ranger la vaisselle et la cuisine.
- Laver les sols de la cuisine.

- **Assurer l'entretien du linge :**

- Prendre en charge l'entretien du linge de la structure : ramassage du linge sale, tri, lavage, séchage et pliage
- Ranger et/ou redistribuer le linge aux équipes
- Entretenir les machines de la lingerie : nettoyage des filtres, nettoyage du sol

- **Assister les équipes dans la gestion des enfants :**

- Participer à l'accueil des enfants et de leurs parents.
- Assurer la surveillance, la sécurité, le confort et l'éveil d'un enfant et d'un groupe d'enfants de manière individualisée mais en lien avec le projet de l'établissement.
- Participer à des activités ludiques et d'éveil.
- Gérer l'entretien de l'environnement immédiat des enfants : désinfection des lits, changement des draps, entretien des tables, des chaises et du sol après les repas.

- **Activités complémentaires :**

- Elaborer et confectionner le buffet de la fête de fin d'année en collaboration avec d'autres cuisiniers de la ville
- Participer aux réunions avec le prestataire et celles organisées par les auxiliaires et la référente technique
- Participer aux réunions générales d'équipe (3 fois par an) en soirée et éventuellement aux réunions des cuisiniers de la ville.
- Former les agents polyvalents pour son remplacement en cas d'absence

Profil del candidato

Profil

Titulaire d'un CAP AEPE, vous avez des connaissances sur le développement du jeune enfant et sur les règles d'équilibre alimentaire spécifiques aux jeunes enfants. Vous appliquez les techniques de production culinaire adaptées à cette tranche d'âge. Vous maîtrisez la méthode HACCP ainsi que les normes d'hygiène et les appliquez de manière stricte. Vous êtes organisé(e), autonome et rigoureux(se). Vous savez prendre des initiatives, faire face aux imprévus et alerter en cas de problème/difficulté. Vous savez travailler en équipe et vous êtes à l'écoute des besoins des enfants.

Poste ouvert aux candidats porteurs d'un handicap.

Conditions d'exercice

- **Temps de travail et horaires** : 38 heures hebdomadaires sur 5 jours (du lundi au vendredi). Amplitude horaire : 8h00-18h00, vous effectuez par roulement les ouvertures / fermetures de la structure. Pause déjeuner d'1 heure non incluse dans le temps de travail.
- **Droits de congés** : Vous bénéficiez de 25 jours de congés + 2 jours de fractionnement + 17 jours de RTT. Fermeture de la structure 4 semaines en août + 1 semaine aux vacances de printemps + 1 semaine pendant les vacances de Noël.
- **Rémunération** : Rémunération indiciaire + régime indemnitaire attractif (part fixe et part variable du RIFSEEP) + 13ème mois
- **Parcours d'intégration** : Accompagnement de la prise de poste, avec mise en place d'un parcours d'intégration et d'un plan de formation individuel sur 3 ans. Organisation de demi-journées d'intégration et de cafés numériques (formation à nos outils : intranet, logiciel RH, messagerie, etc.). Si besoin, accompagnement possible à la recherche d'un logement et d'une place en crèche.
- **Action sociale** : adhésion au CNAS, accès au COS, participation employeur contrat groupe mutuelle (50% du tarif dans la limite de 50? par mois) et prévoyance (12? par mois), versement de prestations d'action sociale, accès au restaurant municipal.
- **Transport** : remboursement à 75 % des coupons d'abonnement de transports en commun pour le trajet domicile-travail et/ou versement du forfait mobilités durables (indemnité forfaitaire de 100? à 300? par an selon le nombre de déplacements en vélo domicile-travail). Stationnement gratuit à proximité de tous les bâtiments municipaux.

Technique
Emploi permanent (Temps complet)
Categorie C