



**Intitulé du poste :
CUISINIER DE CRECHE**

Service : Direction de la Petite Enfance

Rattachement hiérarchique : La Direction de la structure

Filière : technique

Catégorie : C

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Horaires de travail réguliers (de 7h30 à 16h/16h30)

Famille de métier :

Principales activités :

Gestion de l'approvisionnement des denrées alimentaires de la structure

Contrôle de la qualité des marchandises et des quantités

Prévision des menus en concertation avec les directrices afin de garantir les qualités culinaires et gustatives

Elaboration des repas adaptés à chacune des sections

Veille à la diversité alimentaire tout en restant très vigilant aux spécificités alimentaires de chaque enfant

Assurer aux sections le service du déjeuner et du goûter

Entretien de la cuisine et de la vaisselle en respectant les règles d'hygiène dans le domaine

Relations internes :

L'équipe pluridisciplinaire

Relations externes :

Le prestataire de livraison de denrées alimentaires

Compétences requises pour occuper le poste :

Aptitude à travailler en équipe pluridisciplinaire

Formation et expérience professionnelle adaptées :

Titulaire d'un CAP, BEP ou BAC Pro cuisine

Maîtrise de la méthode HACCP

Moyens matériels et équipements utilisés dans le cadre des fonctions :

Sens de l'organisation et du travail en équipe

Créativité culinaire et volonté de participer au développement de la notion du goût chez les tout petits.

Contraintes particulières :