



DESSCRIPTIF DE POSTE

♦ **Intitulé de la fonction : Cuisinier(ière)/ Lingère**

♦ **Cadre statutaire :**

Catégorie : C

Filière : Technique

Cadre d'emplois : Adjoint technique territorial

♦ **Missions principales :**

♦ **Résumé des missions de cuisine**

Le cuisinier en établissement d'accueil petite enfance assure la préparation des repas (entrées, plats, desserts, goûter) pour des enfants de 2 mois 1/2 à 4 ans environ selon le menu du jour, dans le respect des règles de diététique infantile, d'hygiène (normes HACCP, arrêté du 21 septembre 2000), de traçabilité des produits et de sécurité, et selon les protocoles et régimes alimentaires particuliers des enfants.

Il réchauffe les plats livrés par la cuisine centrale.

Le cuisinier assure aussi l'entretien de la cuisine, les commandes du matériel de cuisine, les commandes de denrées alimentaires (viande, crèmerie, épicerie, fruits et légumes, surgelés) en respectant les grammages recommandés par la diététique et dans les délais impartis.

Assurer l'hygiène alimentaire :

- Effectuer le relevé des températures des zones froides (frigorifère, congélateur, chambre froide)
- Effectuer le relevé des températures des repas en fin de préparation et au moment du service
- Noter les températures ainsi que l'heure des relevés sur une feuille de suivi
- Archiver les références des produits (conserver les étiquettes des produits, ...) utilisés chaque jour (traçabilité des denrées)
- Réaliser le prélèvement de denrées alimentaires (échantillons de repas) dans des sachets ou pots stériles, les conserver une semaine au frigorifère
- Réceptionner les commandes alimentaires, les contrôler (quantité, qualité, température) et les stocker dans un lieu approprié
- Réceptionner les stocks des matériels et des produits.

Préparation des repas dans le respect strict des normes d'hygiène (HACCP) :

- Réchauffage des plats livrés par la cuisine centrale en liaison froide
- Confection de repas (si besoin) et de goûters adaptés aux jeunes enfants de moins de 4 ans
- Participer à l'élaboration des menus/ goûters
- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits
- Confectionner les plats, les dresser, les mettre dans l'armoire chaude
- Préparer les chariots en y déposant le nécessaire et les acheminer vers les salles en souhaitant « bon appétit » aux enfants

Assurer l'entretien de la cuisine :

- Aérer la cuisine après le départ des chariots
- Nettoyer et désinfecter quotidiennement la cuisine (appareils, sol... y compris devant la cuisine), le matériel, les plans de travail utilisés selon le plan de nettoyage
- Nettoyer et désinfecter les frigidaires et congélateurs, les placards et étagères, les vitres intérieures, les poubelles, selon le protocole et procédures en vigueur selon le service Petite Enfance...
- Faire la vaisselle, laver, rincer, mettre au lave-vaisselle, puis ranger la cuisine et les ustensiles
- Remplir chaque jour les fiches de traçabilité (contrôle d'hygiène)
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et en assurer l'entretien préventif ;

♦ **Résumé des missions de lingerie :**

- Assure une partie de l'entretien du linge de la structure (lavage, repassage, rangement dans la lingerie et réapprovisionnement dans les unités), et celui de la tenue vestimentaire réglementaire des agents du multi accueil.
- Réception et rangement d'une partie du linge entretenu par le service lingerie
- Travaux de couture occasionnels.

♦ **Savoirs requis**

- CAP Cuisine ou collectivité
- Expérience en structure petite enfance souhaitée
- Connaissance des normes d'hygiène HACCP
- Connaissance de la diététique infantile

♦ **Savoir être requis**

- Sens du service public
- Disponibilité
- Etre organisé
- Etre vigilant notamment dans la préparation des repas pour enfants qui ont un PAI ou qui présentent une allergie
- Etre polyvalent
- Etre dynamique, en bonne forme physique

- Participer au projet de l'établissement
- Travailler en collaboration avec l'équipe pluri disciplinaire

◆ **Moyens :**

- Produits et matériel d'entretien adéquats selon les techniques et les méthodes employés
- Réunions de travail régulières, formation continue, et journées pédagogiques
- Équipe pluri professionnelle et projet éducatif commun
- Équipement ouvert de 7 h 30 à 18 h 30
- Horaires de travail de 9 h 00 à 17 h 00 ; possibilité horaires variables entre 7 h 00 et 17 h 00 si nécessité de service

◆ **Relations hiérarchiques**

Responsables

- Le directeur de Pôle
- Le responsable de service
- La directrice du Multi Accueil Louise Michel
- La directrice adjointe du Multi Accueil Louise Michel

Collaborateurs :

- L'équipe de la structure : 3 EJE, 11 auxiliaires de puériculture, 6 agents petite enfance, 10 assistantes maternelles, 1 secrétaire, 1 psychologue (vacations), 1 médecin (vacations), 3 agents d'entretien

◆ **Relations fonctionnelles**

Internes :

- L'ensemble des secteurs du Pôle Enfance- petite enfance/ jeunesse/Education
- Les services municipaux, le SIVOM

Externes :

- Les parents
- Le réseau partenarial
- Les fournisseurs

◆ **Contraintes**

- Participation aux réunions de service
- Participation aux initiatives de la structure parfois en soirée
- Amplitude d'ouverture de l'équipement : 7h00 - 19h00 ;
- Les contraintes posturales et articulaires
- Port d'une tenue spécifique
- Congés à prendre en partie pendant la période de fermeture, 4 en août et 1 semaine en décembre.

