



DIRECTION PETITE ENFANCE ET FAMILLE

Crèches et Multi-accueils

AGENT POLYVALENT D'ENTRETIEN ET DE CUISINE - H/F

(Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriales)

MISSIONS :

Missions principales :

- Assurer l'entretien, l'hygiène, la désinfection et la sécurité des locaux, propres aux enfants et au personnel, les parties communes
- Gérer le stock du matériel et des produits d'entretien
- Assurer l'entretien du linge
- Participer aux activités de production de repas, aux missions de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives
- Assurer quotidiennement la traçabilité des actions en cuisine
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel de restauration
- Contrôler la marchandise livrée et la gestion du stock
- Participer aux audits
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel en toute sécurité et prévenir la direction si nécessaire

Missions ponctuelles :

- Accompagner les stagiaires et les nouvelles professionnelles
- Préparer les buffets et menus festifs
- Accompagner les enfants lors des sorties
- Surveiller les siestes selon les besoins
- Petits travaux de couture
- Réceptionner les livraisons si nécessité de service

Appartenance à un ou des groupes de travail :

- Participer aux réunions d'équipe

PROFIL :

- Maîtrise des règles HACCP
- Connaissance des techniques d'entretien et des techniques culinaires
- Connaissance et respect des normes d'hygiène en vigueur, en restauration collective
- Rigueur et organisation
- Efficacité et fiabilité
- Disponibilité
- Qualités relationnelles
- Sens de l'accueil et du travail en équipe
- Capacité d'adaptation aux situations et aux nouvelles techniques
- Capacité à gérer un stock