



## V I L L E D E C H Â T I L L O N

## D I R E C T I O N D E S R E S S O U R C E S H U M A I N E S

TEL : 01 42 31 81 81 – FAX : 01 58 07 24 30  
rh.direction@chatillon92.fr

## Profil de Poste :

 Poste permanent

 Poste de remplacement (CDD)

## Définition du poste

Intitulé du poste	<b>Cuisinier(e) en établissement d'accueil du jeune enfant</b>
Cadre(s) d'emplois	Adjoint technique territorial titulaire ou contractuel

## Position dans l'organisation

Direction	Service Petite Enfance
Sous la responsabilité hiérarchique directe	<b>La responsable de l'établissement d'accueil du jeune enfant</b>

## Mission principale

Assurer quotidiennement la confection, la préparation et le service des repas des enfants de 3 mois à 3 ans accueillis en établissement d'accueil du jeune enfant, dans le respect des procédures HACCP Favoriser et promouvoir la qualité, le bien-être, l'hygiène et la sécurité des enfants accueillis.

## Activités principales

Pour la confection de repas :

Préparation des repas des enfants âgés de 4 mois à 3 ans en assurant le contrôle des températures et les prélèvements sanitaires

Commandes en fonction du budget, auprès des fournisseurs de denrées alimentaires à cuisiner

Réception des produits et gestion des stocks

Elaboration de menus équilibrés pour les enfants, en concertation avec la responsable de l'établissement.

Pour les repas en liaison froide :

Réception et conservation des plats cuisinés jusqu'au réchauffage

Réchauffage des repas

Assurer la préparation du service des repas :

Préparation des chariots nécessaires au service du repas

Nettoyage des locaux et entretien du matériel selon les procédures en vigueur :

- Nettoyage de la cuisine et de la réserve alimentaire

- Nettoyage et rangement des ustensiles de cuisine et de la vaisselle des enfants

Participation aux évènements festifs :

Préparation de mets festifs lors des fêtes de crèche

### Environnement du poste

Relations internes et externes	<b><u>Relations internes :</u> Equipe de la crèche, service petite Enfance, services techniques</b>  <b><u>Relations externes :</u> Fournisseurs</b>
--------------------------------	--

### Conditions d'exercice

Modalités d'organisation du travail	35h
Horaires	7h30 – 15h30 ou 8h – 16h
Conditions d'hygiène et sécurité	Etre à jour dans ses vaccinations et être apte à travailler en contact avec les produits alimentaires

### Profil

Expérience en confection de repas fortement souhaitée  
Bonne connaissance des procédures HACCP  
Bonne condition physique pour porter des charges lourdes et travailler debout

## **Profil de compétences**

Sens de l'organisation  
Autonomie  
Capacité à travailler en équipe  
Disponibilité et sens du service public

Envoyer CV et lettre de motivation à  
Monsieur le Maire, Mairie, 1 place de la Libération 92320 CHATILLON ou  
[candidature@chatillon92.fr](mailto:candidature@chatillon92.fr)