



AVIS DE VACANCE EXTERNE Cadre d'emplois des adjoints techniques

La Communauté de Communes Alpes d'Azur recherche

Un / une agent polyvalent (cuisine-entretien-encadrement d'enfants) Sur la micro-crèche Villars-sur-Var

Cette structure est composée de 10 berceaux. L'équipe est composée d'une directrice (EJE), de trois auxiliaires de crèche (CAP Petite Enfance) et d'un agent polyvalent (cuisine – entretien).

Ce poste correspond à un temps de travail 25 h/ semaine.

MISSIONS

Assurer la confection des repas et le service, dans le respect des normes alimentaires :

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
- Participer à l'élaboration des menus dans le cadre de la commission des menus
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Veiller à l'application des PAI (plan d'accueil individualisé)

Assurer l'entretien des locaux de la crèche, du matériel et du linge :

- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans les procédures de nettoyage
- Assurer l'hygiène des locaux :
 - Débarrasser les couverts et autres ustensiles de repas
 - Assurer le nettoyage des couverts et autres ustensiles de repas et à leur rangement (utilisation lave-vaisselle)
 - Ranger, nettoyer et désinfecter les espaces de repas des enfants
- Assurer l'entretien du réfectoire, de la cuisine et des annexes
- Assurer l'entretien préventif du matériel
- Assurer l'entretien du linge :
 - Laver les éléments dans la corbeille
 - Assurer le rangement
- Rendre compte des anomalies à la référente technique
- Intégrer des gestes éco-responsables dans la gestion des missions (maîtrise consommation des fluides, réduction des déchets, tri des déchets,)

Assurer la gestion des stocks et du rangement, l'économat :

- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur
- Assurer le rangement des produits d'entretien, matériel de nature à économiser les efforts (rangement lourd en bas)

Accueillir l'enfant et sa famille :

- Valorise et soutient la parentalité
- Établit une relation de confiance
- Communique au quotidien avec la famille (transmissions)
- Intègre l'enfant (notamment ceux porteurs d'handicap) dans le groupe

Favoriser le développement, assurer le bien-être physiologique, psychologique et affectif des enfants :

- Crée un lien d'attachement « sécuritaire »
- Familiarise l'enfant avec le lieu et l'équipe
- Satisfait les besoins fondamentaux de l'enfant
- Assure les soins d'hygiène dans le respect du bien-être de l'enfant
- Assure la sécurité affective et physique de l'enfant

Mettre en place des mesures de prévention :

- Aide l'enfant à progressivement acquérir des gestes et comportements autonomes (autonomie vestimentaire, alimentaire, motrice, d'hygiène, etc....)
- Accompagne l'enfant dans l'acquisition de l'autonomie et des règles de vie en collectivité
- Parle à l'enfant et l'écoute
- Rend compte des observations et activités effectuées
- Participe au travail de l'équipe pédagogique et aux réunions de concertations
- Applique les règles d'hygiène afin de ne pas apporter d'agents infectieux à l'enfant
- Participe à l'hygiène des locaux, du linge et respecte le matériel
- Aide aux tâches ménagères et de restauration si nécessaire

PROFIL RECHERCHE

- Connaissance appréciée de la procédure HACCP et des règles d'hygiène applicables dans les collectivités
- Capacité d'organisation, de vigilance et de méthodologie dans son travail
- Bon relationnel, calme et pédagogie auprès des enfants
- Capacité à travailler en équipe
- Assiduité et ponctualité
- Avoir des notions dans l'encadrement d'enfants
- Connaître le développement psycho moteur de l'enfant
- Connaître et savoir mettre en œuvre les règles éducatives
- Être en mesure de donner les soins de premier secours
- Avoir des notions d'hygiène alimentaire
- Sens des responsabilités
- Sens du travail en équipe

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Recrutement** direct ou par mobilité (interne et externe), à défaut CDD
- **POURVOI DE L'EMPLOI** : 6 mars 2023
- **RECRUTEMENT** : 27 février 2023
- **LIEU DE TRAVAIL** :
Micro-crèche de Villars-sur-Var
- **REMUNERATION** : Grille indiciaire des adjoints techniques + régime indemnitaire
- Possibilité d'effectuer des heures complémentaires (mission périscolaire, entretien)

VOTRE CANDIDATURE

- **AVANT LE 27 FEVRIER 2023 midi**
- **CONTACT** :
Madame Nathalie GATTI ou Madame Charlotte AUTRAN
ngatti@alpesdazur.fr ou cautran@alpesdazur.fr
04 93 02 66 10 ou 04 93 05 02 81
- **CANDIDATURE (CV + LETTRE DE MOTIVATION)**
 - **A l'attention de** Monsieur Charles-Ange GINESY – Président de la Communauté de Communes Alpes d'Azur – Maison des Services Publics – Place Conil – 06260 PUGET-THENIERS
 - **Par voie postale (cachet de La Poste faisant foi)**
 - **Ou par message électronique avec accusé de réception avant minuit** :
rh@alpesdazur.fr

Publication : CDG 06, communes du territoire intercommunal, réseaux sociaux, Foyer rural CEPAGE