



Avis de vacance externe

AGENT POLYVALENT (Cuisine – entretien locaux)

Micro-crèche de Villars-sur-Var

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Au sein du service animation enfance de la Communauté de Communes Alpes d'Azur, vous aurez pour mission principale d'assurer la préparation des repas de la micro-crèche de Villars-sur-Var et le nettoyage des locaux.

Vous occuperez un emploi à temps non complet de 25 heures hebdomadaires.

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)

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
- ✓ Permis B souhaité

VOTRE CANDIDATURE

- **Candidature (CV + lettre de motivation) :**

Adresser candidature au Président ;

Transmettre auprès de la Communauté de Communes Alpes d'Azur

A l'adresse (04 93 05 02 81) : Maison des services publics - Place Conil - 06 260 Puget-Théniers

Ou par mail à : rh@alpesdazur.fr

- **Délai de réception des candidatures** : vendredi 1 juillet 2022
- **Horaires prévisionnels** : Du lundi au vendredi de 10h00 à 13h30 et de 18h30 à 20h00
- **Rémunération** : Grille indiciaire des adjoints techniques territoriaux + régime indemnitaire
- **Recrutement** : juillet 2022
- **Pourvoi de l'emploi** : fin août 2022
- **Publication** : CDG 06 ; Communes du territoire intercommunal, réseaux sociaux, Foyer rural CEPAGE

A Puget-Théniers, le 25 mai 2022
La Vice-Présidente aux Ressources Humaines

