



OFFRE D'EMPLOI AU SEIN DE LA CRECHE BABAO UN.E AGENT D'ENTRETIEN

**En CDI à compter du 2 janvier 2020
à temps partiel 28h hebdo du lundi au vendredi**

Présentation service :

Située en plein cœur de ville de Rennes, cette nouvelle crèche de Parenbougé est intégrée au tout récent équipement « Le jeu de Paume » qui lie patrimoine et modernité.

A un emplacement privilégié en toute proximité des lignes de métro, des activités commerciales, culturelles ou professionnelles, ce service de 24 places (à terme 36 places) ouvre en **janvier 2020, du lundi au samedi de 7h30 à 20h** et propose des places de crèche, de halte-garderie ou d'urgence pour apporter une réponse adaptée aux parents, en fonction de la spécificité de leurs besoins

Pour assurer l'encadrement, Parenbougé recrute une équipe professionnelle formée et sensible aux valeurs développées par l'association : Solidarité, Respect, Mixité, Egalité.

Description du poste de Cuisinier.e

► Participer à l'élaboration des menus. Préparer les repas et goûters

- Respecter les règles d'équilibre et de besoins alimentaires selon l'âge, les goûts et les capacités des enfants
- Veiller au respect des normes HACCP (maintien des plats à température, surveillance des températures du réfrigérateur et du congélateur qui doivent être notées sur une feuille, respect des règles de conditionnement et de rangement des produits) et du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) tant dans la préparation que dans la distribution des aliments.
- Préparer les mets et confectionner les repas
- Prendre en compte les projets d'accueil individualisé (en cas d'allergie alimentaire par exemple)
- Respecter les exigences des Services Vétérinaires (conserver un échantillon de tous les aliments donnés aux enfants pendant 7 jours)
- Assurer l'hygiène et l'entretien du matériel et des locaux

► Procéder au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle et des ustensiles de cuisine du matériel et des locaux.

- Respecter les mesures d'hygiène indispensables en matière de restauration au niveau des surfaces alimentaires et des locaux : nettoyage et entretien quotidien des appareils électroménagers, des surfaces inox et carrelées, décapage journalier du sol, maintenir la vaisselle propre
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Respecter les consignes de sécurité en ne mettant à aucun moment les produits à portée des enfants et en les stockant dans un lieu inaccessible à ceux-ci
- Signaler tous problèmes liés aux locaux et matériels.

► Préparer et gérer les commandes alimentaires et produits d'entretien

- Réceptionner les marchandises, veiller à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments.
- Gérer les stocks alimentaires, vérifier les dates de péremption des produits utilisés.

► Organiser les temps de repas

- Préparer le matériel (vaisselles, couverts, plats, ...), mettre la table, débarrasser
- Respecter le matériel et les locaux en veillant à une hygiène rigoureuse (normes HACCP et PMS)
- Participer aux temps de repas auprès des enfants

Compétences - Aptitudes :

- ▶ Connaître les normes HACCP, PMS et de sécurité
- ▶ Connaître les règles de diététique et d'équilibre alimentaire spécifiques aux jeunes enfants.
- ▶ Connaître la composition des aliments afin d'adapter les régimes spécifiques si nécessaire ou se conformer aux consignes de la responsable.
- ▶ Connaître les besoins de denrées en fonction des âges.
- ▶ Faire une cuisine adaptée à la petite enfance mais aussi aux adultes, présentée de manière agréable.
- ▶ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées à l'utilisation de produits nettoyants et à la préparation des repas
- ▶ Être rigoureux, organisé et soigné dans son travail et sur soi-même.
- ▶ Être ouvert et s'adapter aux besoins des enfants.

Qualification - Formation :

Formation de minimum de niveau 5 – CAP.

Expérience dans le milieu de la Petite enfance.

Conditions :

- *Contrat* : CDI à temps partiel 20h hebdo, au sein de la crèche Babao, 12 rue St Louis 35000 Rennes (métro Ste Anne).
- *Horaires* : du lundi au vendredi de 8h30 à 14h30 par jour en cuisine et en entretien des locaux.
- *Rémunération* : suivant Convention Collective de l'Animation : Groupe A – coefficient 285, soit une base de 11.87 € brut horaire sans les primes

Avantages : 1 jour de congé annuel supplémentaire, indemnité de transport.