



OFFRE D'EMPLOI
PÔLE SERVICES A LA POPULATION
SERVICE PETITE ENFANCE
Poste CUISINIER pour crèche POM'REINETTE
Contrat à Durée Déterminée 1 an
Poste à temps complet (37h30) à pourvoir le 06 juillet 2026
Diplôme, lettre de motivation et C.V. à adresser à Monsieur le Maire
Avant le mercredi 03 juin 2026

QUALIFICATION MINIMUM REQUISE : CAP CUISINE OBLIGATOIRE

MISSIONS ET ACTIVITÉS DU POSTE

1 Réception de marchandises et gestion de stock :

- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Prendre les températures des denrées et les inscrire sur les fiches dédiées
- Stocker les marchandises
- Gérer le stock de denrées alimentaires (commande prestataire)
- Gérer le stock des produits d'entretien et le matériel de cuisine en collaboration avec la direction

2 Responsable à la production des préparations culinaires :

- Garantir le respect des délais de fabrication et des règles d'hygiène
Planifier et élaborer des repas équilibrés pour les EAJE selon les normes HACCP et adaptés aux différentes tranches d'âge
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Responsable de la production journalière sur les plans quantitatifs et qualitatifs.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la direction
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets)

3 Distribution et service des repas :

- Maintenir et / ou remettre en température les préparations culinaires
- Assurer le service des repas dans les délais et le respect des bonnes pratiques d'hygiène (échantillonnage, EPI)
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants et de l'équipe pendant le temps du repas
- Respecter les PAI alimentaires mis en place et les réceptionner suivant le protocole

4 Entretien des locaux et du matériel :

- Hygiène des locaux (cuisine et salle repas) et du matériel cuisine selon les normes en vigueur : méthode HACCP.
- Plonge

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS REQUISES

QUALIFICATION MINIMUM REQUISE :

- CAP CUISINE OBLIGATOIRE
- Expérience cuisine en milieu petite enfance ou accueil mineurs appréciée
- Expérience cuisine en collectivité territoriale appréciée.
- Formation HACCP
- Permis de conduire en cours de validité.

- **Savoir :**

- Maitrise du matériel, des techniques culinaires de base (cuisson, assemblage, découpe, présentation des plats) et de l'utilisation des produits d'entretien
- Notion de pourcentage, de dosage et de proportions
- Gestes et postures de la manutention
- Procédure de signalisation des dangers
- Connaissance du développement affectif, psychomoteur et diététique (repas équilibrés et variés) des enfants ainsi que sur les notions de la qualité nutritionnelle.
- Connaissance du projet pédagogique de la structure
- Règlements et consignes en matière d'hygiène et de sécurité des enfants
- Mettre en place le plan de maitrise sanitaire
- Évaluer la satisfaction des convives
- Sensibilisation au développement durable

- **Savoir-faire :**

- Organisation méthodique du travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Lecture des étiquettes et respect des consignes d'utilisation des produits
- Détection des anomalies ou des dysfonctionnements du matériel, des produits et signalements
- Capacité d'anticipation, d'adaptation et de flexibilité
- Maitrise des normes HACCP
- Respect des PAI alimentaires mis en place et les réceptionner
- Technique d'écoute active, de communication et d'observation
- Participation au projet pédagogique de la structure
- Réception et contrôle des marchandises
- Contrôle de la qualité sanitaire et gustative des préparations
- Respect des normes de fabrication
- Assurer le service des repas dans les délais.
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants et de l'équipe pendant le temps du repas
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires (liaison chaude et froide)
- Faire la plonge, maintenir les locaux et le matériel propres selon les normes en vigueur
- Intégrer les objectifs d'éco responsabilité dans la gestion des cuisines

- **Savoir-être :**

- Devoir de discrétion, respect du secret professionnel et de la hiérarchie
- Auto-évaluation et réajustement de sa pratique professionnelle
- Soutien de l'équipe en cas de nécessité
- Autonomie, rigueur, organisation, ponctualité, réactivité, disponibilité, bienveillance, discrétion (devoir de réserve)
- S'adapter aux différentes situations. Sens du travail en équipe, échanger avec son binôme afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées.
- Prise d'initiatives et force de propositions.

Diplôme(s) obligatoire(s), lettre de motivation et CV à adresser à Monsieur le Maire
Avant le mercredi 03 juin 2026

Par voie postale ou mail aux adresses indiquées ci-dessous
Ou à déposer à l'accueil de l'Hôtel de Ville

MAIRIE DU PONTET – 13 RUE DE L'HOTEL DE VILLE – BP 20198 – 84134 LE PONTET CEDEX
TEL. 04 90 31 66 00 – FAX 04 90 31 66 93
E-mail : sg@mairie-lepontet.fr