

Agent de service/ cuisinier

Sa mission

Il est garant des repas donnés aux enfants.

Sa mission est de fournir aux enfants des repas adaptés, sans danger, à bonne température, en respectant les délais impartis; dans le respect des protocoles d'hygiène et de sécurité.

Il(elle)est sous la responsabilité du directeur de la structure.

Ses responsabilités au sein de l'établissement

- Participer aux tâches collectives récurrentes nécessaires au bon fonctionnement de la crèche (ranger les stocks, sortir les poubelles, remplir les distributeurs d'essuie-mains ...)
- Participer au tri du linge sale, charger les machines en respectant les règles d'usage, assurer la bonne utilisation et l'entretien des machines, plier, ranger et distribuer le linge
- Entretenir les locaux et l'équipement de l'office et de la buanderie, conformément aux protocoles et bonnes pratiques en vigueur dans la crèche
- Reporter systématiquement les problèmes rencontrés auprès de la Direction

Son action à l'office

- Appliquer le protocole d'hygiène en vigueur
- Respecter les procédures concernant la réception, le stockage, la manipulation des aliments, selon les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Effectuer la découpe, la préparation et la cuisson des aliments (entrées, plats, desserts) en fonction des menus établis ou assurer la remise en température en cas de liaison froide
- Préparer le chariot, assurer la distribution des repas et le nettoyage des espaces repas
- Nettoyer et ranger quotidiennement l'office en respectant le plan de nettoyage (vaisselle, placards et sols)
- Accommoder les repas en fonction des régimes alimentaires de chaque enfant
- Gérer les stocks des produits alimentaires et produits d'entretien, contrôler les dates de péremption

Son action auprès des familles

- Adopter un comportement accueillant et chaleureux
- Veiller à fournir des sur-chaussures propres et en nombre suffisant

Les savoir-être et les savoir-faire d'un agent de service/cuisinier de crèche recherchés par l'équipe Mila :

Respect de la confidentialité, organisation, autonomie, communication, rigueur, ponctualité, amabilité et discrétion, disponibilité, ne pas porter de jugement de valeur, esprit d'équipe, professionnalisme. Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et des méthodes de préparation des denrées (épluchage, découpe et cuisson)