

## Recrute pour sa Direction Petite Enfance

### Un cuisinier (F/H)

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

#### MISSION

Sous la responsabilité hiérarchique de la directrice de l'Etablissement, le ou la cuisinier(e) prépare la restauration de l'ensemble des enfants accueillis, en respectant les règles de diététique, d'hygiène et de sécurité alimentaire. L'agent participe à l'élaboration des menus, gère les stocks et contrôle les livraisons à la réception des marchandises. L'agent travaille en collaboration avec les autres cuisiniers(es) des autres crèches.

#### ACTIVITÉS

##### 1. Restauration :

- Préparer et élaborer les repas (midi et goûter) des enfants accueillis dans le respect des normes
- Respecter les normes HACCP (procédures d'hygiène, traçabilité, sécurité alimentaire...) en privilégiant le « fait maison »
- Participer à l'éducation au goût des tout-petits au quotidien et lors de la semaine du goût
- Communiquer auprès des familles en détaillant les menus.
- Animer des ateliers culinaires auprès des familles
- Veiller à ce que les repas témoins soient réalisés et classés
- Veiller à ce que les résultats des analyses microbiologiques soient conformes au regard de la réglementation

##### 2. Entretien du matériel – réception des marchandises et suivi des marchés :

- Veiller au bon fonctionnement et à la maintenance du matériel de la cuisine
- Participer à la remise en état des locaux et du matériel de cuisine (nettoyage et désinfection)
- Contrôler la réception des marchandises et assurer le suivi du stockage (produits alimentaires et d'entretien)
- Suivre les marchés alimentaires en cours, au besoin, contacter les fournisseurs

##### 3. Autres missions :

- Participer aux commissions des menus et veiller à l'application des avis de celles-ci pour l'élaboration des menus
- Superviser et accompagner l'agent en poste d'aide de cuisine
- Participer à la dynamique d'équipe et aux projets de la crèche, réunions, temps festifs, animation, d'ateliers culinaires thématiques avec les enfants et/ou les familles

## FORMATION

- CAP Restauration/Cuisine
- Formation HACCP
- Expérience en restauration collective et/ou cuisine traditionnelle serait un plus

SAVOIR-FAIRE	SAVOIR-ÊTRE
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Cuisiner et préparer les plats,</li><li>✓ Vérifier les préparations culinaires produites (gout, présentation, tendreté...).</li><li>✓ Contrôler la quantité et la qualité des préparations en fonction de l'effectif prévisionnel.</li><li>✓ Proposer de nouvelles recettes</li><li>✓ Connaissances des techniques de production traditionnelles et évolutives de cuisson</li><li>✓ Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,</li><li>✓ Veiller à la traçabilité de la production.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Autonomie dans l'organisation de son travail</li><li>✓ Etablir un lien relationnel avec les enfants et l'équipe</li><li>✓ Repérer les risques professionnels et mettre en oeuvre les mesures de préventions.</li><li>✓ Savoir rendre compte au responsable de la crèche</li></ul>

## PERSONNE À CONTACTER POUR OBTENIR DES COMPLÉMENTS D'INFORMATION

Madame Marie SCHANTÉ  
Responsable du service Emplois, Compétences et Accompagnement,  
Direction des Richesses Humaines

## CANDIDATURES (CV + lettre de motivation + dernier arrêté de situation administrative) À ADRESSER SOIT :

- Par courrier : Monsieur LE MAIRE –Direction des Richesses Humaines – Service Recrutement Permanent - Hôtel de Ville Place Chateaubriand – CS 21826 – 35418 Saint-Malo Cedex **en précisant obligatoirement l'intitulé du poste**
- Par mail : [jecandidate@saint-malo.fr](mailto:jecandidate@saint-malo.fr)

**DATE LIMITE DE DÉPÔT DES CANDIDATURES : 03/08/2025**