



La commune de **Chevilly-Larue** (un peu moins de 20 000 habitants et 550 agents) membre de l'Établissement Public Territorial Grand Orly Seine Bièvre est située aux portes de Paris dans le département du Val-de-Marne. Tout en préservant son caractère authentique et son cadre de vie, Chevilly-Larue est résolument ancrée vers l'avenir avec l'inauguration récente de sa station de métro de la nouvelle ligne 14, et des projets d'ampleur en cours : Cité de la Gastronomie, nouvel éco quartier avec l'ouverture de sa nouvelle école Frida Kahlo et son gymnase Clarisse Agbégénou.

C'est aussi une ville solidaire qui mène une politique ambitieuse en direction des familles, des retraités et s'engage dans la coopération décentralisée. Ville amie des enfants, elle mène une politique volontariste en matière d'éducation, ainsi qu'en matière de transition écologique.

Chevilly-Larue est dotée d'un haut niveau de service public local, accessible à tous et porte l'ambition d'une très grande proximité avec les habitants. C'est aussi une ville de l'épanouissement personnel avec une programmation culturelle de qualité, des animations festives, une vie associative et de quartier.

Afin d'accompagner son projet municipal ambitieux, la Ville recrute son.s.a :

AGENT TECHNIQUE POLYVALENT CUISINIÈRE (Homme/Femme) (Cat C)

Rattaché(e) à la Directrice de l'établissement et à la Responsable du service Petite Enfance

Vos missions principales seront :

- Aide à la préparation des plats, lavage, épluchage des denrées, découpe, nettoyage de la vaisselle et rangements ;
- Gestion et entretien du linge ;
- Aide au nettoyage et à l'entretien des locaux, du mobilier selon les besoins, selon les règles d'hygiène et de sécurité issues de la réglementation et les protocoles établis sur le service petite enfance.

Description des principales activités du poste :

- Aide à la préparation des repas dans le respect des règles HACCP (aide au contrôle et suivi des livraisons des denrées alimentaires, suivi des stocks, auto contrôles) ;
- Application de protocoles d'hygiène particuliers selon besoin ;

- Assurer la finition et la présentation des plats et valorisation des préparations culinaires ;
- Vérifier la qualité des produits de base, la qualité des préparations culinaires (goût, qualité, présentation) ;
- Assurer la maintenance du matériel et leur nettoyage.
- Lavage, séchage, pliage, rangement et distribution du linge ;
- En fonction des besoins, aide au nettoyage de l'ensemble des locaux en fonction du plan de nettoyage et de désinfection ;
- Nettoyage des jouets et du mobilier en fonction du plan de nettoyage et de désinfection établi par la directrice.
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produit en lien avec la directrice de l'établissement ;
- Appliquer les règles de sécurité au travail ;
- Sur la base du volontariat, participer aux manifestations du service petite enfance (fête de l'établissement, fête de la ville etc...) ;
- Sur demande de la directrice, participation aux réunions d'équipe ou autres réunions organisées sur le service ;
- Favoriser un accueil chaleureux.

Principales compétences requises par le poste :

- Connaissance des techniques de nettoyage des sols, des locaux et du matériel spécifique petite enfance, des règles HACCP et des procédures ;
- Maîtrise des règles d'hygiène spécifique à la petite enfance et des règles de sécurité au travail et des règles applicables aux ERP ;
- Connaissance des règles liées à l'alimentation du jeune enfant ;
- Respect des régimes alimentaires particuliers, du rythme lié à la diversification alimentaire de chaque enfant : mise en place d'outils, pour éviter toute erreur de service ou de préparation, et permettre le suivi ;
- Vigilance renforcée concernant l'utilisation, la manipulation et le rangement du matériel et des produits dans le respect de la sécurité des enfants accueillis ;
- Utilisation adaptée du matériel dans le respect des consignes de sécurité et les modes d'emploi ;
- Sens de l'organisation ;
- Manipulation et port de matériel avec rigueur ;
- Dosage des produits en fonction des surfaces et des produits ;
- Respect des consignes et bonne lecture des étiquettes ;
- Savoir opérer le tri sélectif ;
- Rangement des produits selon les principes applicables à chacun ;
- Mise en œuvre des techniques culinaires dans le respect de la réglementation HACCP ;
- Évaluation de la qualité des produits de base et vérification des préparations culinaires ;
- Respect des procédures d'autocontrôle ;
- Assurer la finition et la présentation des plats ;
- Vérification du bon fonctionnement du matériel, en assurer le suivi ou l'entretien préventif ;
- Respect des procédures ;
- Sens du travail en équipe et des responsabilités ;
- Aptitude à l'autonomie ;
- Discrétion professionnelle ;
- Sens de l'écoute ;
- Sens de la mesure et du respect de sa posture professionnelle ;
- Disponibilité, ponctualité et adaptabilité ;

- Capacité à se remettre en question et être force de proposition.

Contraintes spécifiques liées au poste :

- Polyvalence des fonctions : entretien du linge, aide à la cuisine. Selon les besoins et sur décision de la directrice de la structure aide à l'entretien des locaux et du mobilier ;
- En fonction des besoins du service petite enfance : possibilité de remplacement sur une autre structure petite enfance ;
- Travail nécessitant une station debout prolongée ;
- Port de vêtements adaptés ;
- Utilisation de produits détergents ;
- Travail avec des denrées chaudes, et des outils de découpes alimentaires.

Temps de travail : 36h30 hebdomadaire

Horaires : du lundi au vendredi, horaires variables entre 7h et 19h selon planning.

Congés : 25 jours de congés annuel + 9 jours de RTT + 8 jours de repos compensatoires.

Rémunérations : Rémunération statutaire + régime indemnitaire (IFSE) + prime annuelle.

Avantages :

- Participation à la mutuelle santé et à la prévoyance maintien de salaire ;
- Adhésion au CNAS ;
- Comité d'œuvres sociales (COS) ;
- Tarifs avantageux ou gratuits dans certaines structures communales (médiathèque, piscine, théâtre, cinéma...) ;
- Prise en charge jusqu'à 75 % des frais de transport en commun pour les trajets domicile-travail ;
- Forfait mobilités durables (vélo, trottinette ou covoiturage) ;
- Séances d'ostéopathie gratuites sur le temps de travail ;
- Politique active de formation.

Poste à pourvoir dès que possible

Lettre de motivation manuscrite précisant le poste et CV à adresser à :

Madame la Maire de Chevilly-Larue
88, avenue du Général de Gaulle
94669 CHEVILLY-LARUE
Ou recrutement@ville-chevilly-larue.fr