

Offre d'emploi Cuisine et entretien

L'EAJE LOU P TIOTS situé à Quaix en Chartreuse

Recherche 1 agent cuisine H/F et entretien pour un CDD de 4 mois. Le contrat peut-être renouvelé par la suite.

La structure accueille 20 enfants du lundi au vendredi de 7h30 à 18h en inter-âge.

Elle est gérée par une association parentale, adhérente de l'ACEPP (Association des Collectifs Enfants Parents Professionnel·les) .

Elle bénéficie d'un environnement montagnard à seulement 20 minutes de Grenoble.

L'équipe est composée de 9 professionnelles :

- 1 directrice psychomotricienne
- 1 EJE en continuité des fonctions de direction. (à temps partiel).
- 1 EJE
- 1 auxiliaire puéricultrice.
- 5 animatrices petite enfance titulaires du CAP petite enfance.
- et 2 apprenties EJE .

L'agent de cuisine et d'entretien met en chauffe les repas confectionnés et livrés par le traiteur. Il/elle prépare le chariot de repas pour les enfants et fait le service, lors du repas et du goûter. Il/elle veille à adapter la texture des aliments au niveau de diversification alimentaire des enfants et à respecter les données médicales en cas d'allergie ou d'intolérance.

Dans ce cadre de travail, le/la professionnel·le sera en charge de présenter le repas aux enfants et de veiller à un déroulement agréable de ce temps.

De plus, des activités cuisine pourront être organisées pour éveiller les enfants aux goûts, aux saveurs et au plaisir de préparer et déguster de bons aliments.

L'agent est garant de l'hygiène de la structure par l'entretien de la cuisine, de la salle de bain et de la salle de jeux des enfants (lieu également du repas), ainsi que du linge. Un agent municipal est en charge du nettoyage des sols de l'ensemble de la structure le soir.

Il/elle participe à l'élaboration et à l'évolution des projets de la structure, notamment le projet d'établissement et y adhère.

Compétences nécessaires à l'exercice de l'emploi :

SAVOIRS :

*Avoir des connaissances sur la préparation des repas: l'alimentation diversifiées et équilibrée, les proportions adaptées selon l'âge de l'enfant.

* Connaître les gestes de premiers secours

*Connaître les règles d'hygiène en collectivité

SAVOIR FAIRE :

* Savoir effectuer efficacement les missions énoncées.

*Savoir communiquer avec les enfants, les parents, l'équipe : savoir être à l'écoute et adresser un message adapté.

* Savoir s'organiser.

*Savoir commander les repas sur ordinateur.

SAVOIR-ETRE :

*Respecter les normes et les consignes.

* Savoir s'informer, se former.

* Avoir de la rigueur et du dynamisme.

* Savoir prendre des initiatives.

* Savoir se maîtriser dans les situations d'urgence et faire face à des situations imprévues.

* Savoir se remettre en question, évoluer et accepter le changement.

* Savoir se montrer disponible et s'adapter.

* Avoir de la patience et faire preuve de maîtrise de soi.

* Savoir garder de la distance, rester professionnelle et ne pas s'impliquer personnellement dans une situation.

* Savoir être discrète, posée, souriante.

*Appliquer les règles du secret et de la discrétion professionnels.

* Respecter l'autre et être bienveillant.

*Ne pas porter de jugement de valeur.

CONDITIONS D'EMPLOI :

- Les qualifications seront évaluées en fonction du profil.

-Une formation HACCP pourra être prévue en cas de besoin et un accompagnement sera prévu en début de prise de poste par la professionnelle en charge du poste actuel.

- CDD: 4 mois, poste disponible

- CCN Elisfa - 6 semaines ½ de congé

-Durée de travail : temps partiel 28h sur 5 jours avec les horaires suivants : 10h/16h30 avec une heure de pause repas de 13h30 à 14h30.

-Salaire en fonction du profil

Envoyer CV et lettre de motivation à la directrice : louptiots@gmail.com