

Un(e) cuisinier(ère) en crèche

Date de parution de l'offre
Mardi 22 juillet

CDD de 1 an renouvelable

Sous la responsabilité de la Direction de la Petite Enfance, vous interviendrez au sein de la maison de l'enfance (55 places) à partir du 25 août 2025.

Missions

- Travailler en équipe sous l'autorité de la directrice et de l'infirmière de la structure.
- Préparer quotidiennement les repas de tous les enfants en tenant compte de leurs besoins, de leur développement, et de leur état de santé ; de manière équilibrée et conviviale.
- Participer aux repas des enfants, observer leurs comportements avec l'équipe.
- Proposer des menus équilibrés et les établir sur plusieurs semaines.
- Mener des actions en matière d'hygiène et de sécurité en respectant les règles établies : gérer le nettoyage, rangement et organisation de la cuisine.
- Remplir les documents de traçabilité.
- Gérer les stocks et passer les commandes.
- Participer aux tâches nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement (aide en lingerie, accueil livreurs...).
- Participer ponctuellement à certaines activités en soutien de l'équipe et pour répondre aux besoins des enfants.
- Accueillir et accompagner la laborantine chargée des prélèvements réguliers, tenir compte de ses observations et conseils et transmettre à l'équipe.
- Accueillir et encadrer des stagiaires. Participer à des formations.
- Participer aux réunions de personnel et de parents professionnels.
- Participation aux fêtes organisées pour les enfants et les familles,
- Mettre en place les protocoles liés à la crise sanitaire.

Formations et expériences requises

Profil

- Posséder une très bonne hygiène.
- Savoir s'organiser : être autonome, organiser son travail en fonction de son rôle, de sa place au sein de l'équipe, des tâches à réaliser et des situations à gérer, tout en tenant compte des besoins des enfants, de l'équipe et de l'établissement.
- Posséder de bonnes capacités techniques et de bonnes connaissances en matière de diététique, d'hygiène et de sécurité, appliquer les protocoles.
- Savoir travailler en équipe, posséder de bonnes capacités relationnelles avec les enfants, leurs parents et l'équipe, être souriant(e), accueillant(e), respectueux(se) et discret(e). Savoir s'adapter.
- Respecter le secret professionnel.
- De préférence, posséder le CAP Cuisine ou le CAP d'Agent polyvalent de restauration, et/ou posséder de l'expérience en cuisine professionnelle et restauration.

Contraintes du poste

Temps de travail : 7h/jour sur 5 jours (7h30-15h30)
Amplitude d'ouverture de la structure : 7h30-18h30.
Réunions de personnel après 18h30.

Infos pratiques

Rémunération

Statutaire

Temps de travail

35h hebdomadaires,
25 jours de congés annuels (possibilité de 2 jours supplémentaires hors saison)

Date recrutement souhaitée : 25 août 2025

Merci d'adresser votre candidature, CV, lettre de motivation, en précisant l'intitulé du poste et vos prétentions salariales (en net mensuel avant impôt) sur **le site de la ville : « LA VILLE/ La ville recrute**

Ville d'Osny

17 300 habitants - Val d'Oise - Agglomération Nouvelle de Cergy-Pontoise

Contact

Renseignements

Mélanie RAMOS : 01 34 35 83 70

Merci de transmettre votre candidature, CV, lettre de motivation, en précisant l'intitulé du poste et vos prétentions salariales (en net mensuel avant impôt) *via* le lien ci-dessous.

[Postuler en ligne](#)