



ENGAGÉ·E·S POUR

seine saint denis

LE DÉPARTEMENT

*S'engager, avoir confiance, se perfectionner, se projeter, ici chacun·e a les moyens de prendre en main sa carrière et d'être utiles. Ici, chaque expérience fait progresser et est valorisée. Ici, on se forme, on expérimente, on gagne en responsabilités. Ici, quand on est utile aux autres, on est aussi utile à soi-même.*

## DES APPRENTI·E·S CUISINIER·E·S EN CRECHE F/H

### Présentation de la direction

Aux côtés des 3 services de la Direction de l'Enfance et de la Famille (DEF) : PMI, ASE et SAG, le service des crèches conduit la politique d'accueil de la petite enfance dans ses 54 établissements soit près de 3000 places implantées sur 22 communes de la Seine Saint Denis.

Conformément aux orientations départementales et inscrit dans le cadre de la convention cadre avec la CAF, le service des crèches tend à améliorer les réponses données aux besoins des familles tout en maintenant son ambition qualitative de l'accueil.

### Missions principales

Les repas fait-maison sont un élément clé du Projet Educatif des Crèches Départementales (PECD). Le/la cuisinier·ère de la crèche a un rôle incontournable dans le processus d'éducation au goût des tout-petits.

Sous la responsabilité du maître d'apprentissage et dans les conditions prévues par la réglementation relative à l'apprentissage, vous participerez aux missions suivantes :

- Préparer les repas pour les enfants accueillis en crèche en respectant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective et en appliquant les principes de la méthode HACCP.
- Participer à la gestion des denrées alimentaires : passer les commandes avec un outil informatique, réceptionner les marchandises, vérifier la conformité à la réception (températures des produits et bon de commande), en assurer le rangement, gérer les stocks en appliquant la méthode du « premier entré premier sorti ».
- Participer aux commissions de menu dans le respect du plan alimentaire et de la saisonnalité des fruits et légumes.
- Assurer l'entretien des locaux ainsi que le bon fonctionnement du matériel de cuisine.
- Contribuer à la sensibilisation des enfants à la découverte des aliments : diversification alimentaire, menus variés et de saison, semaine du goût, ateliers de cuisine avec les enfants et les familles....

### Profil recherché

Nombre de contrats d'apprentissage : 3

Niveau d'études : CAP agent polyvalent de restauration / CAP ou BAC pro cuisine.

Compétences requises :

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène de la production à la distribution des repas,
- Savoir utiliser les outils de bureautiques,
- Connaître et appliquer les gestes professionnels adaptés au port de charges.

### Informations complémentaires et atouts rh

**Le contrat d'apprentissage du secteur public** est ouvert aux jeunes de 16 à 29 ans, sans limite d'âge pour les candidats reconnus travailleurs handicapés (RQTH). **Attention le contrat de professionnalisation ne peut être conclu avec un établissement du secteur public.**

### Les atouts rh

Le Département accorde une grande importance au bien-être de ses agent·e·s. Ainsi, en rejoignant notre collectivité, vous bénéficierez notamment :

- de tarifs avantageux sur un catalogue de loisirs et de sorties culturelles (théâtre, concerts, voyages...) grâce au comité des œuvres sociales du Département (CDOS) ;
- de prix imbattables pour des activités sportives (musculature, sophrologie, aquagym, futsal, danse...) grâce à l'association sportive des agent·e·s du Département ;
- Vous bénéficiez d'un accompagnement bienveillant ;
- d'aides pour le transport : conditions avantageuses pour louer un vélo électrique, primes pour le covoiturage ou les déplacements à vélo, cumulables avec le remboursement de 75 % du pass Navigo ;
- de 25 jours de congés annuels ;
- des opportunités d'emplois dès la fin de la formation.

