RECRUTE
Un Agent de Restauration H/F

Dans le cadre d'un départ en retraite, Leff Armor Communauté recrute un Agent de Restauration H/F au sein de la Maison de la Petite Enfance de Tréssignaux (agrément de 45 places) avec une cuisine ouverte sur la salle de restauration des enfants.
Sous l'autorité de la Responsable Petite Enfance et de la Directrice du Multi-Accueil, vous exercerez les fonctions d'Agent de Restauration à temps complet, avec des horaires liés aux horaires de service des repas et une participation aux réunions d'équipe après les horaires de fermeture de la structure.

MISSIONS :

- Elaboration des menus,
- Confection des repas adaptés aux différents âges des enfants : 0 à 4 ans pour le Multi-Accueil,
- Préparation des chariots par section (bébés, moyens, grands),
- Eveil aux goûts et aux saveurs,
- Approvisionnement du service pour l'alimentation, valorisation des produits du terroir,
- Commande et gestion des stocks,
- Commande du matériel de cuisine,
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité avec application des procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection,
- Nettoyage de l'espace cuisine et salle de restauration,
- Respect des procédures et réalisation de l'auto contrôle précisés dans le plan de maîtrise sanitaire,
- Mise à jour du plan de maitrise sanitaire,
- Organisation des moments festifs ; semaine du goût, anniversaire des enfants, fête avec les familles,
- Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

Spécificités liées à la fonction ((contraintes ou difficultés…)

- Travail en autonomie,
- Station debout prolongée,
- Manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid,
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés.

Relations hiérarchiques :

- DGA Ressources et Population
- Responsable Petite Enfance
- Directrice du Multi-accueil

Relations fonctionnelles :

- Contacts avec les enfants et relations avec les parents,
- Relations régulières avec l'équipe pédagogique,
- Relations avec les personnels intervenant régulièrement dans la structure et les fournisseurs.

COMPETENCES REQUISES

- Etre organisé et méthodique,
- Etre rigoureux, efficace et créatif,
- Etre autonome,

- Disposer d'un bon relationnel et de la capacité à travailler avec l'équipe pédagogique, avec les enfants et les parents de la structure, une expérience dans le milieu de la petite enfance serait appréciée,
- Participer à l'accueil de stagiaires,
- Avoir le sens du service public,
- Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur,
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective,
- Permis B obligatoire.

CONDITIONS DU POSTE

- Type de contrat : CDD 6 mois, renouvelable si non titulaire de la FPT.
- Poste à temps complet : 35h00
- Poste à pourvoir au 1er décembre 2021
- Rémunération statutaire,
- Régime indemnitaire basé sur les critères d'évaluation et soumis à des règles internes.
- Ville du lieu de travail : TRESSIGNAUX (22290)

Adresser lettre de motivation et CV à l'attention de :

Monsieur le Président
Leff Armor communauté
Moulin de Blanchardeau
22290 LANVOLLON

Courriels de contact : recrutement@leffarmor.fr / petite-enfance@leffarmor.fr