Cuisinier h/f

Placé sous l’autorité de la directrice de la crèche « Thiercelin », vous assurez la préparation, la gestion et la distribution des repas et des goûters destinés aux enfants, dans le respect des besoins nutritionnels et des règles d’hygiène et de sécurité alimentaire. Vous contribuez à la qualité de l’alimentation proposée, à la gestion des stocks et à la maîtrise du gaspillage alimentaire, tout en participant aux projets d’éveil au goût et de sensibilisation à une alimentation durable. Plus précisément, vos missions seront :

- Réceptionner et commander les denrées alimentaires et vérifier leur conformité à la commande, leur qualité et leurs conditions de livraison ;
- Contrôler les repas livrés en liaison froide, notamment par la prise de température et la vérification de leur traçabilité ;
- Assurer la gestion des stocks, veiller à leur bonne rotation et contrôler les dates limites de consommation ;
- Préparer et évaluer les quantités nécessaires à la confection des repas destinés aux bébés, en tenant compte de leur âge, de leurs besoins nutritionnels et des textures adaptées ;
- Assurer la remise en température des repas en liaison froide et enregistrer les températures à la sortie de la cellule de remise en température, conformément aux procédures en vigueur ;
- Préparer les chariots de service et répartir les repas en fonction des besoins des différents services ;
- Assurer la distribution des repas dans le respect des quantités, des régimes alimentaires et des consignes spécifiques à chaque enfant ;
- Appliquer et faire respecter les règles d’hygiène et de sécurité alimentaire conformément aux procédures en vigueur et au plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- Assurer la traçabilité des préparations alimentaires, notamment par la réalisation et la conservation des prélèvements témoins de chaque production, selon les protocoles applicables ;
- Assurer la traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et du matériel ;
- Privilégier, dans la mesure du possible, l’utilisation de produits frais, de saison et d’origine locale, tout en respectant les besoins nutritionnels des enfants ;
- Participer aux actions et projets de la structure en lien avec l’alimentation, l’éveil au goût et l’éducation alimentaire ;
- Proposer et animer des ateliers culinaires favorisant la participation des enfants et la découverte des aliments ;
- Limiter le gaspillage alimentaire en adaptant les quantités préparées aux besoins des enfants ;
- Proposer et mettre en œuvre des actions visant à réduire l’impact environnemental de l’activité de restauration, dans une démarche de développement durable ;
- Préparer et mettre en place les buffets à l’occasion des événements organisés par la structure, notamment la fête de Noël et la fête de fin d’année ;
- Veiller à la présentation des préparations, au respect des règles d’hygiène et à l’organisation du service lors de ces événements.

Formations et expériences requises

Titulaire d’un CAP et/ou BEP en hôtellerie-restauration, vous maîtrisez les techniques culinaires ainsi que les règles d’hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Vous connaissez les principes de la liaison froide et de la liaison chaude, les règles culinaires et diététiques, ainsi que les besoins nutritionnels spécifiques du jeune enfant. Organisé, méthodique, rigoureux et autonome, vous savez utiliser les équipements de cuisine, travailler en équipe, faire preuve de réactivité et partager vos connaissances. À l’écoute et doté d’un bon relationnel, vous souhaitez vous inscrire dans le projet éducatif, pédagogique et de développement durable de la crèche.
Contraintes liées au poste :

- Station debout prolongée ;
- Manipulation fréquente de charges ;
- Air ambiant étouffant (zone de plonge).

Comment postuler ?

Merci d’adresser votre candidature avec un CV et une lettre de motivation, avant le 15 novembre 2026 à : Madame La Présidente du CCAS-Direction des Ressources Humaines- Hôtel de Ville-7 bis, avenue de Champagne BP 505-51331 Epernay cedex.

Postuler en ligne

Documents
cuisinier-thiercelin-14102026.pdf