

# chargé des repas biberons et linge (F/H)

Offre n° 0095220500642594

Publiée le 05/02/2024



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** Mairie de LOUVRES

84 rue de Paris

95380 LOUVRES

10 000 habitants

Membre de la Communauté d'agglomération Roissy Pays de France

**Lieu de travail :** LOUVRES

**Poste à pourvoir le :** Dès que possible

**Date limite de candidature :** 05/04/2024

**Type d'emploi :** Emploi permanent - vacance d'emploi

### Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Education, animation et jeunesse > Accompagnement éducatif

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

**Métier(s) :** [Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

**Temps de travail :** Temps complet, 1607 heures annuelles

### Descriptif de l'emploi :

sous la direction de la directrice de la crèche

Effectue seule sous le contrôle de la responsable de service, les tâches techniques (cuisine et linge).

Horaires :

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi : 8h10/12h55-14h45/17h

Lieu de travail : Maison de l'Enfance

Travail seul ou en équipe

Port de vêtements professionnels adaptés (EPI) ;

Pénibilité physique

**Missions / conditions d'exercice :**

Les fonctions exercées

Fonction Pédagogique :

Participe à l'élaboration du projet pédagogique de la crèche et le fait vivre.

Favorise le lien de confiance du trio équipe, enfants, famille.

Evalue, repère et analyse les besoins de chaque enfant et élabore les réponses appropriées de façon individuelle dans le collectif.

Articule sa pratique dans une équipe pluri-professionnelle pour une cohérence autour du projet.

Participe à la dynamique de secteur (décoration de la structure, partage de bonnes pratiques, lien avec les partenaires locaux...).

Accueil, encadrement et accompagnement pédagogique de personnes (stagiaires, apprenti etc.).

Veille à la sécurité morale, physique (santé) affective et matérielle des enfants.

Met en place un contexte relationnel bienveillant avec les familles.

Assure la veille sanitaire.

Fonction Relationnelle :

La direction.

Transmets des observations écrites,

Collabore aux divers projets de l'établissement.

Doit faire des rapports écrits de tous problèmes rencontrés lors de ses missions.

Echange, dialogue et concerta ses collègues.

L'équipe :

Participe aux réunions avec l'équipe. Lors de ces réunions, il permet aussi l'acquisition de connaissances (réglementation, projet) et permet la création d'une dynamique de formation mutuelle et permanente au sein de l'équipe.

Doit chercher à résoudre à son niveau les problèmes quotidiens et alerter sa hiérarchie dans le même temps (difficultés avec certains enfants...).

; Apporte une dynamique d'équipe au sein de chaque section.

Attache de l'importance à l'ambiance et au bien-être de chacun.

Permet à chacun un enrichissement de ses connaissances basé sur des échanges.

Parents

Respecte l'éducation choisie par la famille sans jugement de valeur.

Crée une relation de qualité et instaure un climat de confiance, rassurant avec les familles.

Met en place le maximum d'outils de communication à destination du public.

Personnels technique

Développe et consolide la qualité des relations avec les différents partenaires.

#### Enfants

Participe au repas et est attentive à l'introduction des aliments en fonction des directives de la famille.

Favorise le développement de l'autonomie de l'enfant à différents moments de la journée.

- Favorise l'apprentissage de l'enfant des règles de vie en collectivité.

Assure un cadre sécurisant.

Favorise l'éveil, la socialisation et l'épanouissement.

Repère les enfants en difficultés et alerte sa hiérarchie.

Alerte l'autorité en cas de situation à risque en cas de suspicion de maltraitance.

Joue (en relation individuelle, en groupe, au sol, avec du matériel varié...)

Travail en collaboration avec l'équipe pour la préparation des sorties, des fêtes et événements, de l'aménagement de l'espace, des commandes, des activités et des projets.

#### Partenaires :

Médecin de la crèche : échanges réguliers dans le cadre de PAI.

Société de livraison des repas : suivi, échange, participation à des temps de rencontre avec le prestataire.

Réceptionner les repas, Vérifier la livraison, la ranger au réfrigérateur. Contacter le prestataire pour les réajustements de repas. vérifier la température du réfrigérateur et la noter sur le document en vigueur.

Vérification des dates de péremption des denrées alimentaires,

Veille juridique et sanitaire :

Administratif:

Détient les PAI.

Détient les informations concernant l'introduction des aliments pour chaque enfant.

Modifie ou rectifie les outils de transmissions journalières pour les sections et la cuisine sur informatique.

#### Concernant les services de la PMI:

Applique et respecte la réglementation en vigueur.

#### Concernant les locaux :

Participe en concertation avec ses collègues à l'aménagement de l'espace.

- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité.

Respecte les règlements intérieurs de la commune.

Participe aux exercices d'évacuation et connaît le registre de sécurité et incendie.

Connait la liste et numéro des personnes joignables en cas de problèmes sur la structure (n° d'urgence, police, gendarmerie...).

Connait l'état des lieux et l'inventaire du matériel de la structure pour sa fonction.

Etablit et transmet les demandes de travaux à son supérieur.

Participe à l'aménagement de l'espace.

#### Le budget :

Détermine les besoins en matériel et la transmet à son supérieur.

#### Concernant l'assurance :

S'assure d'avoir les différents contrats d'assurance qui couvrent le matériel, les locaux et les personnes.

Possède les formulaires de déclaration d'accident.

Fonction hygiène et sécurité :

La préparation des repas et des goûters

Préparer la collation en tenue réglementaire.

Confectionner des biberons à tout moment de la journée.

Répartir les chariots dans les sections (repas et goûter)

Réchauffer les plats, noter la température des plats chauds sur le document en vigueur. Préparer les chariots,

couper le pain, laver les fruits, couper et assaisonner les hors d'œuvre en respectant la méthode HACCP

En fonction de l'introduction alimentaire et de la texture des aliments (mixés, écrasés, morceaux) selon les besoins de chaque enfant et en fonction des directives des professionnels de terrain.

Connait la liste des enfants ayant des allergies ou maladie grave.

Connait et respect le PAI des enfants (alimentaires ou autres).

S'adapte au quotidien à tout changement exceptionnel de l'alimentation (diarrhée, constipation)

Respecte la procédure de maintien en température des aliments

Met à disposition et en quantité suffisante les assiettes, couverts, gobelets et plats

Le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Applique les normes HACCP

Applique et respecte les plans de nettoyage par zone

Nettoie et désinfecte les biberons, tétines avant et après utilisation.

Elabore des outils pratiques (supports visuels, dossiers...)

Laisse le matériel et les locaux propres avant de quitter son poste

Réceptionne et stock les matières premières selon la réglementation

Respecte les normes de préparation et de cuisson des denrées alimentaires

Contrôle les températures (lieu de stockage, livraison)

Vérifie les dates limites de consommation avant utilisation

Assure la traçabilité des denrées (plats témoins, codes-barres...)

Utilise le matériel de cuisine à bon escient, et en l'entretenant avec soin

Assure la gestion des stocks alimentaires

Collabore aux menus sur le mois selon les préconisations de la direction

Nettoie les paillasse dans la cuisine et celle de la biberonnerie, après chaque étape de préparation,

Nettoie le four intérieur et extérieur après chaque utilisation,

Nettoyer et ranger les chariots, nettoyer l'espace de repas des grands (tables, chaises et balayer le sol), mettre en route le lave-vaisselle, ranger la vaisselle propre, nettoyer la cuisine (paillasse, frigo, intérieur placards.), et désinfecte les jouets au lave-vaisselle chaque jour.

Nettoyer les socles des poubelles extérieures de la cuisine, et la poubelle de la biberonnerie 1 fois/semaine,

Tous les jours garde un échantillon des repas pour le laboratoire éventuellement.

Une fois par semaine nettoyer le frigo et l'intérieur des placards.

Tenir à jour la réserve alimentaire et faire le point sur les commandes.

Assurer La collaboration en équipe

S informe par rapport aux introductions alimentaires, régimes ponctuels, au suivi des PAI.

Vérifie la pertinence des plats proposés.

Tient informé l'équipe de l'évolution et des modifications du travail au sein de la cuisine (l'agent polyvalent/lingère peut être amené à remplacer en cuisine en l'absence l'agent de cuisine)

Informe la direction de tout changement, problème rencontré...

Sécurité et organisation des locaux :

Applique le protocole concernant Vigipirate.

Applique les procédures hygiènes en fonction du protocole (sur chaussure...).

Connait et applique les protocoles concernant les normes d'hygiènes et de sécurité relatives à l'accueil des enfants.

Identifie, analyse, évalue et prévient les risques

Identifie, évalue, choisi des matériels, des outils adaptés à la réalisation des activités de la crèche.

Il met tout en œuvre pour garantir l'hygiène et la sécurité des enfants.

Inspecte régulièrement le lieu d'accueil pour dépister certaines anomalies : présence de produits dangereux à portée des enfants, dégradations...

Informe par écrit son supérieur ou les services techniques de toutes ses observations.

Connait le plan d'évacuation du lieu d'accueil.

Connait le Plan de Mise en Sûreté.

; Participe aux exercices obligatoires d'évacuation incendie.

Hygiène et organisation des locaux :

Réapprovisionne le matériel.

Connait et respecte le projet et les normes sanitaires règlementaires.

Nettoie le coin repas des enfants.

Assurer les désinfections selon le protocole en vigueur du matériel, du mobilier....

Agent polyvalent :

Installe les lits pour la sieste des grands et mettre les draps dessus,

Range le linge, tient à jour l'inventaire des linges neuf et usagés, afin de réajuster le manque.

Pendant la fermeture de la structure (vacances scolaires) :

Nettoie les placards

**Profils recherchés :**

Autonomie limitée à l'exécution. Responsabilité dans l'utilisation du matériel

Garant du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels

Travail défini, contrôlé, évalué par le responsable du service où est affecté l'agent

## Contact

**Informations complémentaires :**

Envoyer CV et lettre de motivation

Monsieur le Maire

84 rue de Paris

95380 LOUVRES

**Page de candidature en ligne :** <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o095220500642594-charge-repas-biberons-linge-f-h>

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.