

## Ville plurielle, solidaire et dynamique

Située aux portes de la capitale sur un territoire en pleine mutation urbaine, desservie par la ligne 7 du métro et la ligne C du RER, Ivry-sur-Seine offre une diversité de services à ses 64 000 habitant·es. Incarnée par 1850 agent·es, son administration propose plus de 180 métiers, plaçant ainsi la compétence au cœur de ses actions. Un attachement particulier est accordé aux valeurs de vivre ensemble et à un service public de proximité porteur de sens, traduit par le projet 100 % service public ivryen et son indispensable triptyque administration, élu·es et habitant·es. **N'attendez plus, rejoignez-nous !**

Ivry-sur-Seine  
recherche

# Cuisinier.e polyvalent.e

## Cadre des adjoints techniques

Le service Petite Enfance est composé de 6 multi-accueils d'une capacité de 28 à 48 berceaux et d'un Relai Petite enfance (RPE).

Selon les structures, les équipes sont constituées d'un.e directeur.trice EJE, de 1 à 2 EJE, de 6 à 8 auxiliaires de puériculture, de 2 agents sociaux et de deux à 3 agents techniques (dont 1 cuisinier-e).

Vous êtes rattaché.e au/à la directeur.trice de la structure et mettez en œuvre la préparation des repas en veillant au respect des procédures liées à la méthode HACCP. Un groupe de travail est régulièrement organisé avec les différents.es cuisiniers.eres des structures afin d'échanger sur les bonnes pratiques dans une dynamique de réflexion collective.

## Vos missions :

### Préparation des repas

- Elaborer le plan alimentaire mensuel en lien avec l'infirmière puéricultrice ;
- Confectionner les repas et les goûters en tenant compte des besoins, de l'âge, de régimes spéciaux en lien avec la méthode HACCP.

### Entretien des locaux

- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité en lien avec la méthode HACCP ;
- Assurer l'entretien du matériel de la cuisine.

### Tâches logistiques

- Assurer les commandes, le suivi et la réception ;
- Faire remonter les observations et les dysfonctionnements à la direction de la crèche ;
- Gérer les stocks et anticiper les différents besoins ;
- Vérifier les dates de péremption ;
- Organiser les réserves ;
- Respecter les obligations de traçabilité de tâches quotidiennes ;
- Assurer l'entretien du matériel de la cuisine.

## Participation à l'organisation collective et au travail transversal

- Participer au projet d'établissement ;
- Participer aux réunions notamment HACCP ;
- Etre en lien entre le.s fournisseur.s et la direction ;
- Accompagner les stagiaires dans les limites de leurs objectifs de stage ;
- Assurer la polyvalence sur les postes d'entretien/lingerie en cas d'absence.

## Votre profil :

- Titulaire d'un CAP de cuisine
- Maîtrise des règles d'hygiène de la méthode HACCP
- Connaître les besoins alimentaires du jeune enfant
- Capacité à travailler en équipe

## Environnement de travail :

- Rémunération : traitement indiciaire + régime indemnitaire + prime annuelle
- Temps de travail : 37h + RTT
- Politique dynamique de formation professionnelle
- Prise en charge de 75% du Pass Navigo et du forfait mobilité durable (sous conditions)
- Tickets restaurant
- Avantages liés au Comité des activités sociales et culturelles (CASC)
- Proximité des transports publics (métro 7, RER C, bus)

### ***A propos de la rémunération :***

La rémunération est basée sur les grilles indiciaires de la fonction publique territoriale. Une reprise d'expérience est réalisée pour les candidats contractuels. Le régime indemnitaire est établi en fonction du niveau de responsabilité du poste. Une prime annuelle de 1 460 € brut est versée en deux fois (mai et novembre).

*Ivry-sur-Seine s'engage dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes,  
ainsi que dans le recrutement de personnes en situation de handicap.*

## Pour postuler :

Adressez CV et lettre de motivation, **en indiquant la référence PT000630**, à [courrier@ivry94.fr](mailto:courrier@ivry94.fr) ou à Monsieur le Maire, esplanade Georges Marrane, 94205 Ivry-sur-Seine CEDEX

POUR POSTULER  
[COURRIER@IVRY94.FR](mailto:COURRIER@IVRY94.FR)

L'INTÉRÊT  
GÉNÉRAL  
J'Y  
TRAVAILLE