



Fiche de poste

Intitulé du poste Agent cuisine	Nom du titulaire	Signature du titulaire
Autorité hiérarchique Directeur du multi accueil	Nom du supérieur	Signature du supérieur
Autorité fonctionnelle Collaboration avec l'ensemble de l'équipe de sa structure		Date de mise à jour 01/08/2025

CADRE D'EMPLOI / QUALIFICATION

- > Formation HACCP obligatoire
- > Adjoint technique principal de 1ère classe / Adjoint technique principal de 2e classe / Adjoint technique

ENCADREMENT

☐ oui ☒ non si oui, nombre d'agents :

DEFINITION DU POSTE

Le Service Petite Enfance, rattaché au Pôle Famille et Solidarités de la Communauté d'agglomération du Gard rhodanien, regroupe 205 agents. Il assure la gestion de 13 structures multi-accueil réparties sur l'ensemble du territoire communautaire, ainsi que de 2 relais petite enfance.

Sous la responsabilité du directeur du multi-accueil, l'agent en cuisine veille à l'hygiène alimentaire et assure la remise en température des repas, garantissant ainsi une alimentation saine, adaptée et de qualité pour les enfants accueillis.

Inscrite dans une logique de travail collaboratif et de réseau, elle travaille en lien avec l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire (directeur, infirmier(ère), EJE, AP, agent qualifié auprès des enfants, agent d'entretien, référente santé-accueil inclusif, référente parentalité).

Elle incarne les valeurs du service public de la petite enfance et contribue, par son engagement et son expertise, à l'amélioration continue de la qualité d'accueil à l'échelle du territoire communautaire.

MISSIONS

- L'agent de cuisine garantit la confection et la remise en température des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Il/elle veille à assurer une alimentation saine, équilibrée et adaptée aux besoins des jeunes enfants, en lien avec les exigences de la diététique infantile.
- Il/elle contribue ainsi au bon fonctionnement de la structure, dans une logique de qualité de service et de sécurité.

ACTIVITES PRINCIPALES

1 Préparation des repas :

Élaborer les repas et les goûters dans le respect des règles d'hygiène, des protocoles HACCP et des régimes spécifiques (allergies, intolérances...)
Veiller à l'adaptation des repas à l'âge des enfants (textures, goût, quantités)
Participer à l'élaboration des menus en lien avec la direction
Mettre en œuvre une démarche d'éducation au goût avec l'équipe pédagogique

2. Hygiène et sécurité alimentaire :

Appliquer rigoureusement les procédures HACCP
Réaliser les contrôles et les prélèvements réglementaires
Assurer l'entretien quotidien des locaux de cuisine et du matériel

3. Logistique et gestion :

Gérer les commandes, les stocks alimentaires et les livraisons
Contrôler les produits reçus (qualité, conformité)
Signaler les anomalies ou non-conformités à la direction
Participer ponctuellement aux tâches d'entretien ou de lingerie en cas d'absence d'un agent technique

4. Travail en équipe :

Participer aux réunions de service
Transmettre les informations utiles à l'équipe (problèmes de livraison, régimes particuliers...)
Contribuer à la réflexion collective autour de l'alimentation et des pratiques d'accueil
Participation aux réunions avec l'ensemble des agents de cuisine des crèches de l'agglomération

COMPETENCES TECHNIQUES

- CAP Cuisine, CAP Agent Polyvalent de Restauration, CAP Employé Technique de Collectivités, ou BEP Bio Services option Alimentation
- Connaissance des règles de la diététique infantile
- Maîtrise des normes d'hygiène (HACCP) et des protocoles sanitaires
- Connaissance des régimes alimentaires spécifiques et des protocoles d'accueil individualisé (PAI)

SAVOIR-FAIRE

- Élaborer des repas adaptés à la petite enfance
- Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gérer des stocks et contrôler des livraisons
- Organiser son poste de travail de manière autonome et efficace

SAVOIR-ETRE

- Sens du service public
- Ponctualité, rigueur et sens des responsabilités
- Discrétion et respect du secret professionnel
- Bonne communication et capacité à travailler en équipe
- Conscience professionnelle, dynamisme et polyvalence
- Sens de l'organisation et des priorités

CHAMP D'AUTONOMIE ET RESPONSABILITES

- **Organisation du travail :**
Autonomie dans l'organisation quotidienne de la production des repas

Responsabilité du respect des normes HACCP et de la sécurité alimentaire Anticipation des besoins en lien avec le rythme de la structure • Collaboration : Échange régulier avec la direction pour la planification des menus, des commandes, et la gestion des imprévus Travail en lien étroit avec l'équipe éducative pour adapter les repas et les pratiques aux besoins des enfants Participation aux réunions d'équipe et aux projets éducatifs autour de l'alimentation
SPECIFICITES > Poste à temps plein 36h/semaine (possibilité d'ATT) > Rémunération statutaire + régime indemnitaire lié aux missions (IFSE) > Adhésion au Comité des Œuvres sociales, au CNAS > Travail en équipe et en réseau > Environnement de travail valorisant, axé sur le bien-être des enfants et des familles
CONTRAINTES > Horaires pouvant s'étendre sur la plage horaire d'ouverture de la crèche de 7h30 à 18h30. > Participation occasionnelle à des réunions d'équipe et analyse des pratiques professionnelles de 18h30 à 20h ou manifestations en soirée.