



## **Description de fonction**

### **Cuisinier·ère**

**Service** : Crèches de la Ville de Fleurus.

#### **Objectif** :

Le/la cuisinier·ère est responsable de la préparation et de la fourniture de repas sains, équilibrés et adaptés aux besoins des jeunes enfants accueillis au sein de la crèche.

Il/elle veille à la qualité des repas, au respect des besoins alimentaires spécifiques des enfants ainsi qu'au strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il/elle travaille en étroite collaboration avec la direction et l'équipe de la crèche afin de garantir une alimentation adaptée, variée et de qualité.

#### **Missions** :

- Élaborer et préparer des repas équilibrés, variés et adaptés à l'âge et aux besoins nutritionnels des enfants ;
- Planifier les menus en collaboration avec la direction et l'équipe de la crèche, en tenant compte des recommandations nutritionnelles et de la saisonnalité des produits ;
- Adapter les préparations aux allergies, intolérances et régimes alimentaires particuliers des enfants, en veillant à prévenir tout risque de contamination croisée ;
- Utiliser des produits frais, de qualité et, dans la mesure du possible, de saison ;
- Adapter les textures et les modes de préparation aux différentes étapes du développement des enfants (mixage, hachage, morceaux, etc.) ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les procédures HACCP ;
- Assurer la bonne conservation, la traçabilité et le suivi des denrées alimentaires ;
- Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises dans le respect des conditions de conservation ;
- Assurer la gestion des stocks et des commandes et veiller à une utilisation rationnelle des denrées afin de limiter le gaspillage alimentaire ;
- Veiller au respect des quantités et des portions adaptées aux différentes tranches d'âge ;
- Organiser le travail en cuisine afin de garantir la préparation et la distribution des repas dans les délais prévus ;
- Assurer le nettoyage, l'entretien et la désinfection des locaux, équipements, ustensiles et surfaces de travail ;
- Compléter les documents et registres nécessaires au suivi de l'activité et au respect des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Collaborer avec l'équipe de la crèche et transmettre toute information utile concernant les menus, les besoins alimentaires particuliers ou toute situation nécessitant une attention spécifique.

### **Tâches générales :**

- Préparer les ingrédients et réaliser les différentes étapes de préparation et de cuisson des repas ;
- Contrôler la qualité, la fraîcheur et la conformité des denrées réceptionnées ;
- Contrôler les températures de conservation, de cuisson et, le cas échéant, de refroidissement des préparations ;
- Assurer le conditionnement et la conservation adéquate des préparations ;
- Veiller à la présentation et à l'appétence des repas proposés aux enfants ;
- Assurer la distribution des repas dans le respect des portions et des régimes alimentaires prévus ;
- Identifier et signaler sans délai toute anomalie relative aux denrées, aux équipements ou aux conditions d'hygiène ;
- Entretenir et utiliser correctement le matériel et les équipements de cuisine ;
- Veiller au respect des procédures internes de la crèche et des consignes de sécurité ;
- Participer à une démarche de réduction du gaspillage alimentaire et d'utilisation responsable des ressources.

### **Compétences relationnelles et professionnelles :**

Posséder un bon esprit d'équipe et favoriser une collaboration efficace avec l'ensemble du personnel de la crèche.

Communiquer de manière claire, respectueuse et professionnelle avec les collègues, la direction et les différents interlocuteurs.

Être attentif-ve aux besoins et aux particularités des jeunes enfants.

Faire preuve de bienveillance, de patience et de disponibilité dans un environnement accueillant de jeunes enfants.

Faire preuve de discrétion et respecter la confidentialité des informations relatives aux enfants et à leur situation.

Être capable de transmettre les informations importantes et d'alerter rapidement en cas de problème ou de situation inhabituelle.

Faire preuve de souplesse et d'adaptabilité face aux imprévus et aux besoins du service.

Maîtriser les techniques culinaires et les modes de préparation adaptés à la petite enfance.

Posséder de bonnes connaissances en matière de nutrition et d'alimentation du jeune enfant.

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les principes HACCP.

Être capable de prendre en compte et de gérer rigoureusement les allergies, intolérances et régimes alimentaires spécifiques.

Faire preuve de rigueur dans la préparation, la conservation et la traçabilité des aliments.

Savoir organiser et planifier son travail de manière autonome et efficace.

Être capable de gérer les stocks, les commandes et les denrées alimentaires de manière responsable.

Utiliser correctement les équipements et le matériel professionnels et veiller à leur entretien.

Être attentif-ve à la qualité, à la diversité, à la présentation et à l'équilibre des repas.

Respecter les procédures internes, les consignes de sécurité et le fonctionnement d'un service communal.

Faire preuve de ponctualité et être capable de respecter les horaires et les délais liés à la préparation et à la distribution des repas.

Être capable de travailler de manière autonome tout en s'intégrant pleinement au fonctionnement de l'équipe.