La communauté de communes de Bièvre Est recrute un
Agent polyvalent en restauration h/f
pour son EAJE Bidibulles

Bièvre Est en bref

- 14 communes
- 23300 habitants
- 180 agents
- un territoire stratégique
- un développement multipolaire
- un projet de territoire fort

Cadre d'emploi

- Poste permanent à temps complet
- Catégorie C / Filière Technique
- Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle
- Rémunération statutaire + prime mensuelle (IFSE)

Candidature

- Lettre de motivation + CV à adresser en format PDF à **recrutement@cc-bievre-est.fr** en indiquant en objet la **référence : APR26-BIDI avant le 22 novembre 2026**
- Poste à pourvoir dès que possible

Votre rôle

Placé sous la responsabilité directe de la directrice de l'EAJE Bidibulles et de son adjointe et en collaboration avec l'ensemble de l'équipe, vous assurez la mise en chauffe des repas en liaison froide, les commandes des repas et les inventaires des produits d'entretien. Vous assurez l'entretien de la cuisine et des espaces de vie des enfants après le repas, ainsi que l'entretien du matériel et du linge.

A ce titre vos missions et vos actions consisteront principalement :

- Collaborer avec la directrice pour la commande des repas,
- Vérifier la livraison des repas, la traçabilité de la chaîne du froid, la péremption des denrée livrées par la société extérieure (liaison froide). Effectuer le maintien en température puis le réchauffage et la présentation des repas,
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire, connaître les techniques de contrôle et d'archivage des données,
- Aider au service et aux repas auprès des enfants dans les trois unités de vie, dans le respect du projet pédagogique,
- Être responsable de l'hygiène et de l'entretien de la cuisine dans le respect des normes en vigueur, du matériel et des appareils électroménagers,
- Nettoyer et ranger les espaces repas des enfants (désinfection des tables et chaises, nettoyage des sols),
- Trier et évacuer les déchets courants,
- Effectuer l'inventaire des stocks et faire part à la directrice des besoins en matière de commandes (dont les couches) en utilisant les outils du service
- Entretenir les locaux de l'EAJE (cuisine et espace repas des enfants) et le matériel éventuellement
- Mettre à disposition de l'équipe éducative du matériel nécessaire à l'entretien, l'hygiène, le linge et les couches,
- Entretenir le linge : Tri, lavage et pliage du linge (enfant, cuisine, équipe),
- Travailler en équipe.

Tout comme les autres membres de l'équipe, vous êtes soumis à la discrétion professionnelle.

Vos compétences et votre qualification

- Vous êtes titulaire d'un CAP Employé Technique des Collectivités ou un BEP Carrières Sanitaires et Sociales ou équivalent et connaissez les normes HACCP.
- Un CAP cuisine serait apprécié.
- En capacité d'appliquer vos connaissances, vous respectez les consignes et les règles d'hygiène et de sécurité, dans le respect des protocoles sanitaires et institutionnels. Vous savez être autonome et vous savez vous adapter en étant méticuleux et méthodique.
- Vous avez une aptitude à transmettre par oral et/ou écrit tout élément nécessaire à l'équipe et/ou la direction.
- Vous justifiez si possible d'une expérience dans une structure d'accueil petite enfance et/ou dans le domaine de la restauration collective.
- Compréhensif et dynamique, vous vous adaptez facilement à divers publics et aux situations d'urgence et vous savez communiquer.

Contraintes particulières du poste :

- Etre à jour de ses vaccinations
- Attestation d'honorabilité à fournir
- Travail isolé une partie du temps. Réunions en soirées ou en dehors des horaires de travail habituels.
- Horaires liés aux horaires de service des repas / Rythme soutenu lors du moment des repas
- Horaires : 8h45 – 13h30 / 14h15 – 16h45 du lundi au vendredi

Temps de travail

- 36h hebdomadaires
- ARTT-CET

Vos avantages

- Tickets restaurant : valeur faciale 6 € (participation employeur de 60 %)
- Adhésion au COS 38
- Participation de l'employeur au contrat groupe pour la mutuelle et la prévoyance