

## LES DIRECTIONS DE PROXIMITÉ EST ET NORD

Recherchent pour la CRECHE LES PETITS LUTINS et pour la CRECHE PIGEON VOLE  
DEUX APPRENTI(E)S souhaitant préparer un CAP Cuisine  
(Réf : 5592)

### MISSIONS

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, vous préparez un CAP Cuisine. En collaboration avec votre tuteur, vous aurez l'opportunité d'être formé sur les missions suivantes :

#### La préparation et le service des repas (déjeuner, goûter) :

- Présenter les mets de manière agréable.
- Utiliser des produits frais : éplucher, cuire, présenter.
- Préserver les qualités nutritionnelles des aliments.
- Contribuer à l'éveil sensoriel des enfants.
- Intégrer les notions de développement durable.
- Respecter les règles d'hygiène dans la préparation des repas.

#### La participation à l'élaboration des menus :

- Respecter les règles d'équilibre alimentaire et les régimes spécifiques.
- Adapter les menus en fonction des besoins des enfants (âge, goûts, capacités).
- Respecter les menus établis en commission avec la diététicienne et un directeur de crèche.

#### La gestion des stocks alimentaires :

- Préparer les commandes selon les ratios.
- Organiser et vérifier les livraisons.
- Effectuer ponctuellement les menus achats dans le domaine de l'alimentaire (pain).

#### La désinfection de la cuisine selon les protocoles établis à la crèche :

- Elaborer les fiches techniques et les tenir à jour.
- Procéder à un échantillonnage des repas.
- Collaborer avec les services procédant aux analyses destinées aux services d'hygiène pour contrôle.

#### Le nettoyage, l'entretien et le rangement des locaux attachés à la cuisine, de la réserve et de leur matériel :

- Trier les déchets courants et procéder à leur évacuation.

#### Autres activités :

- Débarrasser et nettoyer les lieux de repas des enfants (sols, chaises, tables...) et aider aux activités de la crèche selon la capacité de la structure.

### PROFIL ATTENDU

**Diplôme préparé :** CAP Cuisine

#### Compétences et qualités requises :

- Sens du travail en équipe
- Capacité d'organisation
- Respect des consignes et normes d'hygiène et de sécurité

#### Conditions d'exercice :

- Port de tenue réglementaire
- Vaccination à jour
- Attestation d'honorabilité de moins de 6 mois

La communauté d'agglomération Amiens Métropole souhaite participer à l'effort national d'insertion en milieu professionnel des personnes handicapées ; cette offre est handi-accessible

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez appeler Monsieur BROUARD (secteur Est) au 03.22.45.61.10, Madame HANICOTTE (secteur Nord) au 03.22.66.67.07 ou Madame MACEWKO (Service RH) au 03.22.97.41.36

Pour postuler, merci d'adresser lettre de motivation + CV (en rappelant la référence 5592) sur le site [www.amiens.fr](http://www.amiens.fr) (Rubrique Institutions → Nos offres d'emplois), jusqu'au 06/07/2026.

Lien d'accès direct pour postuler : <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5592&gestionnaire=AM>

