VILLE DE NICE

DIRECTION DE LA FAMILLE - SERVICE CRECHES COLLECTIVES

Ensemble Des Structures D'accueil De La Ville De Nice 06000 NICE

Catégorie C - Filière Technique

Ref : 2026/FAM05

Agent de cuisine / Préparateur Liaison Froide - H/F

Date limite de candidature : 31-12-2026

La Ville de Nice c'est…

un territoire dynamique, ouvert sur la mer, et composé de plus de 350 000 habitants. Au cœur de la Métropole Nice Côte d'Azur, la ville de Nice emploie près de 6 000 agents pour offrir à ses habitants un service public de qualité.

Contexte du recrutement et définition de poste

La Petite Enfance et la Famille : une priorité municipale

Avec ses 27 établissements de capacités et de types d'accueil très différents, sa crèche familiale avec ses 52 assistantes maternelles municipales, ses relais petite enfance, ses lieux d'accueil enfants-parents et ses ludothèques, la direction de la famille est une direction riche et créative. Sa valeur ajoutée qualitative réside dans la complémentarité et la pluridisciplinarité de ses 800 agents. Ses effectifs se composent d'une pédiatre, d'un psychologue pour chaque structure, d'un musicien animateur et de professionnels spécifiquement dédiés à l'accueil de l'enfant en situation de handicap. La formation continue, l'accompagnement de toutes les équipes et une politique nutritionnelle engagée contribuent également à cette dynamique d'accueil. Innovante, la direction de la famille mise depuis plusieurs années sur le développement des services numériques et de proximité aux familles.

Venez rejoindre nos équipes et contribuer à la mise en œuvre de nos valeurs de Respect, d'Ecoute, de Confiance, de Partage et d'Ethique Professionnelle pour les Enfants et les Familles!

Missions principales :

Vous préparerez et servirez les repas :

- Réception, contrôles (qualitatif et quantitatif) et stockage des produits livrés,
- Préparation de certains éléments du repas, découpe, assaisonnement,
- Préparation des gouters,
- Adaptation de texture en fonction de l'âge des enfants,
- Gestion des Projets d'Accueil Individualisé suivant les procédures définies,
- Remise en température des repas dans le respect de la chaine du froid et du rendu produit,
- Envoi dans les services des repas et des gouters,
- Nettoyage du matériel, ustensiles et vaisselle de cuisine, plonge après les repas,
- Entretien des locaux de restauration et annexes.

Missions secondaires : en fonction de l'organisation propre à l'établissement l'agent assure les missions suivantes :

-Vous aurez en charge la gestion administrative de l'activité de restauration :

- Calcul et passation des commandes repas et produits périphériques (ingrédients, produits d'entretien) en fonction des menus, des effectifs et des stocks,
- Réalisation mensuelle des inventaires physiques,
- Archivage des documents qualité (menus servis, enregistrements),
- Entretien des locaux hors locaux de restauration.

Conditions de travail :

- Cycle de travail : 37H30 sur 5 jours
- Temps partiel possible : NON
- NBI : NON

Nous rejoindre - Nos atouts

- 39 jours de congés pour un temps plein (25 jours de congés annuels + 14 jours RTT + jours de sujétions en fonction du nombre de repas), sauf temps de travail annualisés
- prise en charge des frais de transports en commun à hauteur de 75% (Réseau ligne d'Azur et SNCF) et forfait mobilités durables
- Avantages du comité d'oeuvres sociales : voyages, coupons sports, chèques vacances, de rentrée, tarifs préférentiels dans complexes sportifs, cinémas, pour les activités des enfants, bons d'achats pour mariages, PACS, naissances, adoptions...
- Participation employeur à la mutuelle santé et au contrat de prévoyance collectif
- Gratuité des musées et du Parc Phoenix pour les résidents métropolitains
- Carte ou Tickets Restaurant (valeur faciale 10 €), sauf pour les Directions opérationnelles ayant déjà un self ou une cantine
- Formation et perspective d'évolution tout au long de la carrière via des services dédiés (service Formation, Ecole des cadres)

Profil

Ce poste s'adresse à un agent de catégorie C de la filière technique.

Formation : Idéalement CAP Agent polyvalent de restauration - BEP Bio-service

Expérience professionnelle : Débutant accepté, formation initiale prévue sur site

Durée de contrat : CDD d'un an

Conditions de travail associées au poste :

- Horaire lié à l'ouverture de l'équipement et à l'organisation du service,
- Utilisation éventuelle d'équipements informatiques du logiciel Salamandre,
- Utilisation de matériels spécifiques au poste de travail,
- Dotation et port d'une tenue vestimentaire pour les missions le nécessitant,
- Dotation d'un téléphone portable réservé à l'utilisation « alerte produit »,
- Congés imposés en fonction des fermetures des établissements.

Compétences :

- Se conformer avec rigueur et minutie aux procédures,
- Posséder des connaissances de base sur la règlementation en hygiène alimentaire applicable en restauration collective,
- Organiser son travail de manière à respecter un planning et des délais d'exécution,

- Maitrise des règles d'hygiène et d'utilisation des produits d'entretien.

Qualités recherchées :

- Respect du port de la tenue de travail (blouse, charlotte, absence de bagues, d'ongles longs, faux ongles, gel, vernis..),
- Respect des procédures internes et de la planification des opérations participant à la maitrise de la sécurité sanitaire des aliments,
- Tenue des documents qualité : Suivi des températures, plan de nettoyage, désinfection…,
- Gestion des non conformités : réactivité lors d'écart à la réception ou tout au long de l'utilisation des produits.

- *Poste soumis aux obligations vaccinales selon le calendrier vaccinal en vigueur pour les professionnels exerçant dans les établissements de garde d'enfants d'âge préscolaire (les vaccins obligatoires DTP, Rougeole et hépatite B*)

Jury prévisionnel : tout au long de l'année en fonction des postes disponibles