



DIRECTION SECTEUR ENFANCE-JEUNESSE-FAMILLES

MECS Maison de l'Enfance de La Trinité

81 Bd J-D Blanqui – 06340 La Trinité

Tél. 04 97 00 04 93

Fax 04 97 00 01 11

direction-enfance-famille@fondationdenice.org

www.fondationdenice.org

La Trinité, le 22 mars 2023

APPEL D'OFFRE INTERNE ET EXTERNE

1 CUISINIER(E) QUALIFIE(E) F/H MECS Maison de l'Enfance La Trinité

Vous souhaitez vous engager dans une mission de pilotage qui a du sens et intégrer une fondation qui innove dans les Alpes-Maritimes ? Rejoignez-nous ! Lorsque l'on travaille à la Fondation de Nice, on sait pourquoi l'on se lève le matin : de belles causes à défendre, un environnement professionnel convivial, un équilibre vie pro/vie perso et l'opportunité de participer à des expérimentations dans le champ social et médico-social ! La grande variété de nos projets ouvre de nombreuses opportunités de mobilité interne, de nouvelles pratiques professionnelles avec un accès à des formations individuelles et collectives, pour accompagner le parcours de chacun.

Vous ne nous connaissez pas ? La Fondation de Nice refuse pourtant la fatalité de l'exclusion depuis plus d'un siècle ! Elle mène des actions variées au service des plus démunis : familles, jeunes, personnes isolées, enfants placés, principalement à Nice mais aussi dans tout le département des Alpes-Maritimes. Elle défend des valeurs de solidarité, reconnaît les capacités des personnes exclues à agir et lutte contre les discriminations. Depuis sa création, elle n'a jamais eu de cesse de se développer pour accompagner les publics les plus vulnérables, favoriser l'accès à l'emploi en considérant que tout le monde peut travailler et accueillir, héberger et protéger les enfants et jeunes placés au titre de l'aide sociale à l'enfance.

Notre engagement depuis plus de 100 ans cherche en continu des réponses nouvelles pour faire reculer la pauvreté, expérimenter de nouvelles approches privilégiant le développement du pouvoir d'agir, l'aller-vers, les regards croisés, l'espoir, une relation d'égal à égal avec le public accompagné... Le modèle managérial de la Fondation a aussi évolué et ambitionne de reposer sur le principe d'horizontalité. Nos équipes de cadres sont formées à l'intelligence collective afin de promouvoir un fonctionnement où la décision est partagée et où la créativité peut s'exprimer à tous les niveaux.

Nous comptons plus de 450 salariés-ées*, gérons près de 500 logements* dont plus d'une cinquantaine nous appartiennent, accompagnons et hébergeons près de 10 000 personnes et familles par an.

Nous vous proposons d'incarner ces valeurs en travaillant à nos côtés !

* chiffres au 31.09.2022



Le secteur Enfance Jeunesse Famille

Dans le champ de la protection de l'enfance, le secteur enfance-jeunesse-familles rassemble trois maisons d'enfants à caractère social, un service accueillant des mineurs non accompagnés, une plateforme au service des jeunes, un service de Placement à domicile, (PAD), des services en milieu ouvert, un service d'aide éducative à domicile, (AED), un service d'administrateurs Ad'Hoc/Soutien d'accompagnement à la parentalité Pélican/SAP. Ce secteur est organisé en deux domaines d'activités : Enfance et Jeunesse. En 2021, 130 salariés ont accompagné 1264 mineurs-es/familles et jeunes majeurs de 6 à 21 ans, avec un budget de 7,4 millions d'euros.

Le service

La Maison de l'Enfance La Trinité accueille 20 enfants âgés de 6 à 14 ans. Les Cerisiers, situé sur le même site, accueille 16 enfants âgés de 6 à 12 ans. Les missions de ces MECS sont :

- Evaluer, en partenariat avec l'Aide Sociale à l'Enfance, les conditions d'un retour en famille ou la restauration des liens familiaux.
- Accompagner, aider, soutenir les enfants dans les apprentissages de la gestion des actes de la vie quotidienne en vue de l'acquisition de leur autonomie de futurs adultes responsables et citoyens.

L'objectif principal est de placer l'enfant au centre des interventions et proposer un lieu neutre et sécurisant.

Description des services/poste

Nous disposons d'une cuisine professionnelle pour confectionner les repas des deux structures d'hébergement, soit environ 50 repas par service. Vous intégrerez une équipe pluridisciplinaire composée d'éducateurs, moniteurs éducateur, psychologue, maitresse de maison, cuisiniers et surveillants de nuit.

En tant que cuisinier(e) vous devrez :

- Confectionner les repas pour la collectivité
- Travailler en conformité avec la norme HACCP
- Assurer le nettoyage après le service
- Faire remonter les besoins à la fois de nourriture et de matériel
- Elaboration des menus en lien avec les enfants et l'équipe éducative

Profil

- ✓ Filière : SG - Cap et/ou BEP cuisine
- ✓ Connaissance des normes HACCP exigées
- ✓ Sens du travail en équipe ; bonnes capacités relationnelles
- ✓ Rigueur, autonomie et capacité d'organisation
- ✓ Engagé (é), vous adhérez aux valeurs de la Fondation de Nice et êtes motivé (é) par son modèle

Conditions d'emploi

- En CDI
- **A Mi-temps**
- **dès que possible**
- Horaires de journée – 1 à 2 week-end par mois
- Lieu de travail : 81 bd J-D BLANQUI 06340 La Trinité
- Rémunération : Salaire brut mensuel de base 886€ Brut évolutif selon l'ancienneté (CCN Convention 66) majoré des heures de dimanches et jours fériés
- 5 semaines de congés payés/an + 18 jours de congés supplémentaires (congés trimestriels) /an
- Possibilité d'ouvrir un Compte Epargne Temps
- Mutuelle d'entreprise (participation à 100% employeur + CSE au contrat de base avec reste à charge à 0 pour le salarié)
- Œuvres sociales du CSE partenaire de COS MEDITERRANEE et UP CADHOC KALIDEA
- Remboursement des frais de déplacement domicile lieu de travail : titre de transport en commun à 50%, indemnités kilométriques pour l'utilisation d'un vélo ou d'un véhicule à moteur
- Possibilité d'un vélo de fonction avec un loyer mensuel financé à 80% par l'employeur

Les candidatures sont à adresser avant le mercredi 5 avril à :

Damien FRANCHETEAU – Directeur du secteur Enfance-Jeunesse-Familles

Maison de l'Enfance de la Trinité

81. bd JD.Blanqui - 06340 La Trinité

direction-enfance-famille@fondationdenice.org

La date et le lieu de l'entretien de recrutement seront communiqués ultérieurement.

Cet appel d'offre répond aux exigences du guide de recrutement conformément au Label Diversité et aux valeurs de la Fondation. Une grille d'entretien et/ou une mise en situation seront utilisées. Les candidats disposeront d'un mois pour avoir accès à leur grille de notation.

FICHE DE FONCTION REPERE

FILIERE PROFESSIONNELLE : SG
SECTEUR : SECTEUR 3 - MECS LA TRINITE

CUISINIER(E)

Mission générale (Le pourquoi de la fonction, selon quelles limites et selon quels objectifs)

Préparer, cuisiner des plats, des mets ou des repas et mettre en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire, en assurer la disposition pour le service selon les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité et selon les consignes de l'Econome afin de garantir la qualité de l'accueil des usagers en accord avec le projet d'établissement.

Domaines d'activités principales

- Préparer, confectionner et dresser des plats.
- Evaluer la qualité des produits de base et des repas servis
- Réaliser des recettes à partir de fiches techniques
- Elaborer éventuellement des menus.
- Vérifier les préparations et les plats
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et éventuellement établir les commandes
- Organiser et effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail et des équipements
- Mettre en œuvre la méthode HACCP
- Participer aux réunions d'équipe

Compétences

N° CCC	COMPETENCES COMORTEMENTALES COMMUNES	N° CCS	COMPETENCES COMORTEMENTALES SPECIFIQUES	N° CP	COMPETENCES PROFESSIONNELLES
CCC01	Sens du service	CCS01	Capacité d'organisation	CP13	Connaissances en diététique
CCC02	Capacité d'adaptation	CCS02	Capacité à travailler en équipe	CP19	Connaissance de la réglementation concernant les normes de sécurité
CCC03	Sens relationnel	CCS13	Autonomie	CP22	Techniques ménagères
CCC04	Sens des responsabilités			CP23	Connaissance des produits d'hygiène et d'entretien en collectivité
CCC05	Respect des consignes				
CCC06	Confidentialité				

Diplôme et formation

CAP et/ou BEP en cuisine
Connaissances des normes HACCP exigées

Conditions d'exercice du métier

- Port d'une tenue professionnelle obligatoire
- Horaires fractionnés
- Sujétions d'internat (travail le week-end et jours fériés)
- Contact avec des mineurs
- Déplacements occasionnels