

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Adjoint Technique (catégorie C), titulaire ou contractuel

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 11^{ème} arrondissement

Service : Restauration

Adresse : 12 place Léon Blum

Code Postal : 75011 **Ville :** Paris

Arrondissement: 11^{ème}

Accès : Métro Voltaire

DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des Ecoles est un établissement public autonome de la Ville de Paris, présidé par le Maire d'arrondissement, qui gère, notamment, la restauration scolaire des établissements du 11^{ème} arrondissement de Paris.

La Caisse des Ecoles est chargée d'organiser la production et la distribution de 8 000 repas par jour, ainsi que l'inscription, la détermination de la tranche tarifaire, la facturation et l'encaissement des contributions des familles.

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste: Agent polyvalent de restauration scolaire – spécialité cuisinier (H/F)

Contexte hiérarchique: Sous l'autorité hiérarchique du responsable de cuisine, du chef des services économiques et de son adjoint
Sous l'autorité fonctionnelle du service qualité (diététicienne et responsable HACCP)

Encadrement : Non

Activités principales :

- Participe à la production et à la répartition des repas aux stades de :
 - la préparation (planning de production, feuille de répartition, plan de conditionnement, ...)
 - la cuisson (du déconditionnement jusqu'à la répartition)
 - la présentation sur l'ensemble de la prestation servie, en veillant à sa qualité et au respect des grammages et des délais
- Participe à la production et à la répartition des pique-niques
- Pèse ou compte les produits selon la nature des produits et le plan de conditionnement
- Etiquette les bacs inox
- Met sur échelles
- Passe en cellules de refroidissement (pour les cuisines centrales)
- Respecte les normes d'hygiène (méthode HACCP) et de sécurité
 - propreté des locaux, des sols et de l'ensemble du matériel
 - hygiène corporelle (mains, tenue vestimentaire, ...)
 - sécurité incendie et matériels : en connaître les règles et les appliquer
- Participe aux formations obligatoires

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1 Capacité à travailler en équipe	N°1 Respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)	N°1 Maîtriser les règles et les techniques culinaires
N°2 Résistance à la fatigue physique et nerveuse.	N°2 Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés dédiés à la restauration	N°2 Organiser et planifier les productions

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

Titulaire d'un diplôme de cuisine (Titre Professionnel, CAP, BEP, etc) et d'une formation HACCP.
Une première expérience professionnelle significative en restauration collective serait un plus indéniable.

CONTACT

Nom : Paul Legrand

Tél: 01 43 79 02 76

Bureau : Caisse des Ecoles

Email: paul.legrand@cdeparis11.fr

Adresse : 12 place Léon Blum 75011 Paris

Poste à pourvoir à compter du 10/10/2023