

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Agent de maîtrise (cat. B), titulaire ou contractuel

LOCALISATION

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

Service : Pôle Alimentation

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 du 11^e arrondissement est un établissement public autonome de la Ville de Paris, présidé par le Maire du 11^e d'arrondissement, qui gère la restauration scolaire des établissements du 11^{ème} arrondissement de Paris (maternelles, élémentaires, collèges).

La Caisse des Ecoles du 11^e est chargée d'organiser la production et la distribution de 8 300 repas par jour (menu unique – 22 sites en liaison froide alimentés par deux cuisines centrales et 9 sites en cuisine sur place – 225 salariés). Elle propose deux repas végétariens par semaine ainsi qu'une alternative végétarienne quotidienne pour les sites en cuisine sur place.

Elle procède également à l'inscription, à la détermination de la tranche tarifaire, à la facturation et l'encaissement des contributions des familles.

Au sein de l'équipe administrative de l'établissement, basée en Mairie du 11^e, le pôle alimentation a pour mission d'élaborer les menus, d'assurer les commandes alimentaires et de produire des indicateurs de pilotage en vue de répondre aux engagements du Plan alimentation durable de la Ville de Paris et de s'inscrire dans l'écosystème réglementaire de la restauration collective (Egalim, GEM-RCN, etc.).

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste: Responsable de production, responsable du pôle alimentation de la CDE11

Contexte hiérarchique:

- Sous l'autorité hiérarchique du Directeur de la Caisse des écoles.
- Sous l'autorité fonctionnelle du directeur adjoint.

Encadrement : 2 agents cat. A et C (encadrement fonctionnel).

Activités principales :

- **Gestion et Optimisation de la Production Alimentaire:** En tant que responsable du pôle alimentation comprenant une diététicienne et un responsable des commandes alimentaires, assurer la production quotidienne de repas de qualité, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec un accent sur le développement durable, la nutrition, l'équilibre alimentaire, les repas végétariens, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des bio-déchets. Mettre en œuvre des initiatives pour augmenter la part de produits biologiques, durables et issus de circuits courts.
- **Management fonctionnel et Formation des équipes:** Encadrement fonctionnel des équipes en centrales, satellites et cuisines sur place en matière de production. Encadrement fonctionnel de la diététicienne et

du responsable des commandes alimentaires. Veiller à la formation continue du personnel, en insistant sur l'évolution de la qualité de service et les nouvelles techniques culinaires.

- **Pilotage du déploiement et gestion du nouveau logiciel de GPAO de la Caisse des écoles (Easyls) :** fiabilisation des pratiques, élaboration des menus et du plan alimentaire, mise à jour des fiches techniques, gestion des stocks, élaboration des indicateurs de pilotage.
- **Contrôle Qualité et Conformité:** Superviser et surveiller la qualité des repas produits et leur conformité avec les recommandations diététiques et nutritionnelles (GEM-RCN, PAD, EGALIM...).
- **Développement des Menus et Conseils Nutritionnels:** Superviser et accompagner la diététicienne pour élaborer des menus équilibrés et variés, adaptés aux besoins des enfants. Participer aux réunions de la Commission des menus.
- **Gestion Budgétaire et Logistique:** En lien avec le Directeur administratif et financier, gérer les budgets alloués à la production et superviser le processus de commande et d'approvisionnement.
- **Marchés publics :** Accompagner la mise en œuvre des marchés alimentaires de la Caisse des écoles et, en lien avec la direction et le pôle administratif et financier, préparer le prochain appel d'offre qui sera lancé fin 2024.
- **Projets Éducatifs et Pédagogiques:** Superviser l'organisation d'activités pédagogiques liées à l'alimentation et à la nutrition réalisées par la diététicienne, en accord avec les orientations de la Caisse des écoles.

PROFIL SOUHAITÉ

| Qualités requises | Compétence professionnelle | Savoir-faire |
|--|--|--|
| N°1 Organisation, autonomie et rigueur | N°1 Maîtrise des process de production | N°1 Elaboration des menus et des commandes |
| N°2 Diplomatie et sens relationnel | N°2 Usage des SI de GPAO | N°2 Suivi budgétaire |

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

Titulaire d'un diplôme de cuisine (Titre Professionnel, CAP, BEP, etc) et d'une expérience solide en matière de gestion de production en restauration collective. Maîtrise indispensable de l'environnement informatique en rapport avec l'élaboration des menus et les commandes alimentaires (Easyls, Salamandre...).

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 08/01/2024