

## FICHE DE POSTE

**Corps (grades) : Catégorie B ou C (titulaire ou contractuel)**

## LOCALISATION

**Direction : Caisse des écoles du 11<sup>ème</sup> arrondissement**

**Service : Pôle Technique**

**Adresse : 12 place Léon Blum**

**Code Postal : 75011 Ville : Paris**

**Arrondissement: 11<sup>ème</sup>**

**Accès : Métro Voltaire**

## DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des Ecoles du 11<sup>e</sup> arrondissement est un établissement public autonome de la Ville de Paris, présidé par le Maire du 11<sup>e</sup> d'arrondissement, qui gère la restauration scolaire des établissements du 11<sup>ème</sup> arrondissement de Paris (maternelles, élémentaires, collèges).

La Caisse des Ecoles du 11<sup>e</sup> 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 qui sera portée à l'ensemble des cantines de l'arrondissement en septembre 2024.

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

## NATURE DU POSTE

**Intitulé du poste: Responsable de Cuisine Centrale**

### Contexte hiérarchique:

- Sous l'autorité hiérarchique du Directeur Alimentation et Qualité.
- Sous l'autorité fonctionnelle du Pole Alimentation.

### Encadrement :

- Encadrement hiérarchique des 13 agents de la Cuisine Centrale Duranti

### Activités principales :

Dans le cadre de la réorganisation de la Cuisine Centrale produisant 2 500 repas en liaison froide sur le temps scolaire et 1 500 repas (et pique-niques) pendant les périodes de vacances scolaires, vos missions vous conduiront à :

- **Piloter** la Cuisine Centrale.  
Assurer la gestion globale de la Cuisine Centrale, en veillant à son bon fonctionnement et à l'optimisation des ressources. Mettre en œuvre les procédures et les directives en vigueur.
- **Encadrer** une équipe de 13 agents répartis en différents pôles  
Manager et animer les équipes des pôles approvisionnement, production et logistique.  
Développer les compétences et l'autonomie des agents.  
Favoriser un climat de travail positif et collaboratif.

- **Organiser la production culinaire**  
Élaborer et mettre en œuvre les menus sous l'autorité du pôle Alimentation/Qualité de la CdE11.  
Garantir la qualité gustative et nutritionnelle des repas préparés.
- **Assurer le respect des règles d'hygiène (HACCP)**  
Veiller au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).  
Mettre en place et suivre les procédures de nettoyage et de désinfection.  
Garantir la sécurité des installations et du matériel.
- **Optimiser les performances**  
Maîtriser la production et rechercher des solutions d'optimisation.  
Mettre en place des indicateurs de performance et suivre les résultats en lien avec le pôle Alimentation/Qualité.  
Proposer des actions d'amélioration continue.
- **Participer** aux commissions des menus et aux formations obligatoires

#### PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
<p><b>N°1 Organisation, planification et rigueur</b> Capacité à organiser son travail de manière méthodique et efficace, à respecter les délais et à gérer les priorités.</p> <p><b>N°2 Capacité managériale</b> Aptitude à motiver, encadrer et animer une équipe.</p> <p><b>N°3 Esprit d'initiative et d'innovation</b> Capacité à proposer des solutions nouvelles et à s'adapter aux changements.</p>	<p><b>N°1</b> Connaissance approfondie des techniques de préparation et de cuisson des aliments.</p> <p><b>N°2</b> Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), des réglementations en matière de restauration collective et des bonnes pratiques d'hygiène</p> <p><b>N°3</b> Maîtrise des outils bureautiques et des logiciels de gestion de production.</p>	<p><b>N°1 Esprit d'initiative et d'innovation</b> Capacité à proposer des solutions nouvelles et à s'adapter aux changements.</p>

#### Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

- Niveau d'étude : BTS hôtellerie-restauration, Bac professionnel restauration ou bac technologique hôtellerie, CAP cuisine, BEP hôtellerie-restauration
- Expérience requise sur un poste similaire en restauration collective
- Connaissance du logiciel Easilys est un plus
- Rémunération selon expérience

#### 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 dès que possible*