

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : 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 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 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 en restauration collective

Contexte hiérarchique :

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

Encadrement :

- Encadrement hiérarchique des agents de son établissement

Activités principales :

Assurer la production des repas de l'établissement en coordonnant le travail de l'équipe, tout en veillant à garantir la qualité et la satisfaction des convives.

- 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.

Participer et organiser la confection des repas :

- La préparation (planning de tâches)
- Le contrôle de l'approvisionnement et la gestion des stocks des denrées et produits
- La cuisson (les fiches techniques, GEMRCN,..)
- La présentation de l'ensemble de la prestation servie, en veillant à sa qualité et au respect des grammages

Participer au service pendant le temps du repas

- Assurer le respect des règles d'hygiène (HACCP)

Veiller au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

- 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

Mettre en place et suivre les procédures de nettoyage et de désinfection.

Garantir la sécurité des installations et du matériel.

- Encadrer

Assurer l'encadrement et la coordination de l'équipe de l'établissement

- Manager et animer les équipes
- Développer les compétences et l'autonomie des agents.
- Favoriser un climat de travail positif et collaboratif.

- Participer aux commissions des menus et aux formations obligatoires

PROFIL SOUHAITÉ

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

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

- Niveau d'étude : Baccalauréat professionnel Restauration, BEP Restauration, CAP Cuisine.
- Expérience requise sur un poste similaire en restauration collective
- Connaissance du logiciel Easilys est un plus
- Rémunération selon expérience

CONTACT

Nom : Paul Legrand

Bureau : Caisse des Ecoles

Adresse : 12 place Léon Blum 75011 Paris

Tél: 01 43 79 02 76

Email:
paul.legrand@cdeparis11.fr

Poste à pourvoir à compter du dès que possible