



**Fiche de poste  
(H/F)  
AGENT POLYVALENT  
DE RESTAURATION ET DE PRODUCTION**

**Cadre d'emplois correspondant :**

Type de temps : Poste à temps partiel (20h ou 30h hebdomadaires)

**Prise de poste : 3 mars 2025**

La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement est un établissement public autonome, présidée par le Maire du 20<sup>e</sup> arrondissement et dirigée par un Directeur. Elle élabore, produit et sert plus de 13 000 repas par jour répartis dans 75 écoles, 10 collèges, 4 jardins d'enfants et 1 Maison d'Aide à l'Enfance. (midi et soir week-end compris) Avec ses 350 agents, la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> est donc chargée de l'élaboration des menus, de l'organisation et de la distribution des repas équilibrés, tout en assurant la sécurité alimentaire par le biais de procédures et de contrôles stricts. La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> mène ses missions de service public en direction des enfants de l'arrondissement au travers de la restauration collective pendant le temps scolaire, des colonies de vacances, des centres de nature (END) et participe aux projets pédagogiques des écoles et de l'arrondissement.

**Objectif du poste :**

Affecté à une équipe mobile intervenant sur les 67 offices du 20<sup>e</sup> arrondissement et à l'UCP en fonction des nécessités de service.

Garantir la qualité et la sécurité des opérations de production alimentaire, de la logistique et / ou du service en restauration, en assurant la préparation, la production, le service des repas et l'entretien des locaux et matériels, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Poste rattaché à une double direction (Exploitation et Restauration)

Il (elle) se verra confier les missions suivantes :

**MISSIONS :**

**1. Production alimentaire :**

- Déconditionnement des denrées alimentaires
- Pesage des denrées au conditionnement
- Fabrication des repas
- Refroidissement des produits chauds conditionnés (avec prise de température)
- Préparation des plans de production
- Etiquetage et traçabilité des repas
- Manutentions entre la zone de production et la zone de stockage
- Nettoyage et désinfection des matériels de production
- Découpage : trancher les viandes et assaisonner les légumes

**2. Préparation, service et entretien en restauration :**

- Aider au contrôle des denrées
- Préparer les entrées, fromages et desserts.
- Participer à la réchauffe des plats et découper le pain.

30-36 rue Paul Meurice  
75020 Paris

Tél : 01 53 39 16 75

Fax : 01 53 39 10 80

[info@caissedesecoles20.com](mailto:info@caissedesecoles20.com)

[www.caissedesecoles20.com](http://www.caissedesecoles20.com)

- Assurer la mise en place et le service des repas (self ou service à table).
- Débarrasser et nettoyer les tables, la vaisselle et le mobilier du réfectoire.
- Entretien des locaux et équipements en respectant les protocoles d'hygiène et de tri.

### **CONTRAINTES DU POSTE :**

- Station debout prolongée
- Manutention de charges
- Risque de coupure et de brûlure
- Port obligatoire de la tenue de travail
- Exposition à la chaleur et au froid
- Mobilité requise sur l'ensemble des offices du 20e arrondissement

### **PROFIL SOUHAITÉ :**

- 1. Compétences Professionnelles :**
  - Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité (normes HACCP, port de la tenue professionnelle, absence de bijoux, lavage régulier des mains, etc.)
  - Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit
  - Maîtrise des opérations mathématiques de base
  - Notions culinaires de base
- 2. Savoir-Faire et Comportements :**
  - Capacité à appliquer les procédures et directives
  - Aptitude à remonter les difficultés ou dysfonctionnements à sa hiérarchie
  - Bon esprit d'équipe et capacité d'adaptation
  - Proactivité et sens de l'initiative
  - Rapidité d'exécution tout en restant rigoureux(se)
- 3. Qualités Personnelles :**
  - Sourire et bonne présentation
  - Communication avec tact et courtoisie
  - Sens du service public et du service à la personne
  - Ponctualité et assiduité
  - Organisation, rigueur et méthode
- 4. Expérience et Atouts Souhaités :**
  - Expérience en production alimentaire
  - Maîtrise des normes HACCP
  - Autonomie dans l'exécution des tâches et esprit d'initiative