

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Technicien, Personnel de maîtrise Cat B Filière Technique

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement

Service : Production

Adresse : 30-36 rue Paul Meurice

Code Postal : 75020 **Ville :** Paris

Arrondissement : 20^{ème} arrondissement

Accès : Paris 20^{ème} Porte des Lilas

DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement est un établissement public autonome, présidée par le Maire du 20^{ème} arrondissement et dirigée par un Directeur.

Elle élabore, produit et sert plus de 13 500 repas par jour répartis dans 75 écoles, 10 collèges, 3 jardins d'enfants et 2 Maison d'Aide à l'Enfance. (*midi et soir week-end compris*)

Avec ses 350 agents, la Caisse des écoles du 20^{ème} 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^{ème} 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.

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : Responsable de production (H/F)

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du Directeur d'exploitation

Encadrement : Oui 15 agents

Activités principales :

En lien direct avec le Directeur d'Exploitation et l'ensemble des équipes de l'Unité Centrale de Production (UCP) de la Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement, vous aurez pour fonction, en tant que Responsable de production, de planifier, gérer et contrôler les productions de l'unité centrale (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement)

Ce profil de poste peut évoluer en fonction des tâches et missions dévolues et confiées au service.

Missions :

- Coordonner, dynamiser et améliorer l'efficacité de l'équipe de production
- Organiser l'ordonnancement de la production (mise en place et production)
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production dans le respect des engagements qualité définies dans le plan de managements qualité
- Contrôler les identifications et la traçabilité des produits (étiquetage, gestion des restes, plats témoins)
- Appliquer et faire appliquer le plan de nettoyage et désinfection
- Alerter toute non-conformité sur les fiches-recettes
- Organiser et préparer les tests produits
- Veiller au suivi de la maintenance interne de l'outil de production et à l'état du matériel
- Rendre compte à la direction de tous les besoins en matériel et personnel
- Être responsable de l'organisation sur l'atelier conditionnement
- Organiser les congés des agents
- Sécuriser et contrôler les identifications et la traçabilité des produits et échantillons témoins, faire respecter les règles d'hygiène définies

- Rôle de manager très important : animer, communiquer et anticiper
- S'impliquer dans les plans de contrôle et dans la démarche HACCP
- Communiquer tout dysfonctionnement ou toute modification favorable à l'efficacité du travail
- Prendre en compte les résultats d'analyse laboratoire en vue de l'amélioration de la qualité
- Mener les équipes de productions et veiller à la bonne exécution des tâches
- Veiller à l'amélioration continue des process de fabrication, dont il est le pilote
- Faire respecter les règles d'hygiène, de sécurité et les plans de contrôle hygiène qualité
- Faire le lien avec les autres entités de l'exploitation (Magasin, Allotissement)

PROFIL SOUHAITÉ		
Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
<p>N°1. Etre rigoureux, organisé et autonome dans l'organisation du travail</p> <p>N°2. Avoir le sens du travail en équipe</p> <p>N°3. Être force de proposition, qualités managériales et pédagogique</p>	<p>N°1. Contrôle de la qualité des services rendus</p> <p>N°2. Contrôle et application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail</p> <p>N°3. Principes de la gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires</p> <p>N°4. Connaissance d'utilisation du logiciel de gestion de la production</p>	<p>N°1. Participer à la sélection des produits</p> <p>N°2. Participer à l'élaboration des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique ou durable</p> <p>N°3. Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable</p> <p>N°4. Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini</p> <p>N°5. Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire</p> <p>N°6. Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures</p>

Formation souhaitée :

- Niveau CAP de cuisine
- Expérience d'encadrement d'équipes
- Notions avancées en liaison froide et en HACCP

CONTACT

Nom : Adil BOUSSETTA, Directeur d'exploitation

Tél : 01.53.39.16.75

Bureau : Caisse des Ecoles du 20ème

Email : direction@caissedesecoles20.com

Adresse : 30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} septembre 2025