



## Offre d'emploi CUISINIER (H/F)

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

**Cadre d'emplois correspondant :** Adjoint Technique Territorial

**Type de temps :** Complet

**Prise de poste :** Dès que possible

La Caisse des écoles du 20<sup>ème</sup> arrondissement est un établissement public autonome, présidée par le Maire du 20<sup>ème</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>ème</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>ème</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.

Sous l'autorité du chef de production

Il (elle) se verra confier les missions suivantes :

### **MISSIONS :**

- Mettre en place les matières premières en fonction des instructions du chef de production
- Préparer les plats en suivant les fiches techniques et les recettes établies.
- Assurer la cuisson, les refroidissements, les assaisonnements et la présentation des plats.
- Adapter les quantités en fonction du nombre de convives.
- Confectionner les sauces et les potages
- Trancher les viandes
- Réaliser divers types de pâtisseries
- Mettre à disposition les produits à conditionner
- Assurer la préparation et le stockage des échantillons témoins
- Compléter les enregistrements qualité et les diffuser au service qualité
- Veiller au respect des normes HACCP et des règles sanitaires en vigueur
- Nettoyer et entretenir en tenant compte des méthodes et du plan de nettoyage

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)

le matériel de cuisine (les fours, les sauteuses, marmites, mixeurs, les robots culinaires, etc).après chaque utilisation

- Informer son responsable des problèmes rencontrés dans le fonctionnement de son atelier

### **PROFIL SOUHAITÉ :**

<b>Qualités requises</b>	<b>Compétence professionnelle</b>	<b>Savoir-faire</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Autonomie</li><li>• Rapidité d'exécution</li><li>• Sens du service public</li><li>• Rigoureux,organisé méthodique</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maîtrise du matériel de cuisson et de conditionnement</li><li>• Maîtrise des techniques de pâtisserie</li><li>• Maîtrise des Normes HACCP</li><li>• Maitrise dans l'usage du matériel de traçabilité</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réaliser des plats garnis goûteux, bien présentés en fonction des instructions du processus</li><li>• Aptitude au travail en équipe</li><li>• Appliquer les procédures et les consignes</li><li>• Savoir remonter les difficultés</li><li>• Capacité à élaborer des nouvelles recettes, équilibrés et variés pour répondre aux besoins nutritionnels conformes et aux orientations de la Caisse</li><li>• Respect du plan de nettoyage</li></ul>

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

Niveau CAP cuisinier et ou expérience en production alimentaire

Les candidatures sont à adresser à l'adresse suivante : [direction@caissedesecoles20.com](mailto:direction@caissedesecoles20.com)