

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Technicien, Personnel de maîtrise

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 13 000 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, 14 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 unité centrale (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, magasin)

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

Missions :

- Déconditionner les 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

CONDITION DE TRAVAIL :

Zone de froid entre 3°C et 7°

Dotation vestimentaire fournie par la Caisse des Ecoles

PROFIL SOUHAITÉ

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

Formation souhaitée :

CONTACT

Nom : Adil BOUSSETTA, Directeur d'exploitation

Bureau : Caisse des Ecoles du 20ème

Adresse : 30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tél : 01.53.39.16.75

Email :

recrutement@caissedesecoles20.com