

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : adjoint technique des administrations parisiennes
(catégorie C)
ou technicien des administrations parisiennes (catégorie B)

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 18ème arrondissement
Adresse : 1 place Jules Joffrin
Code Postal : 75018 Ville : Paris
Arrondissement : 18eme
Service : Technique Qualité
Accès : métro Jules Joffrin
(ligne 12)

DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des Ecoles est un établissement public autonome de la Ville de Paris, présidé par M. Éric LEJOINDRE, Maire et Président. Elle gère la restauration scolaire des établissements du 18ème arrondissement de Paris.

La Caisse des Ecoles est chargée d'organiser la production et la distribution de 11 500 repas par jour, ainsi que l'inscription, la détermination de la tranche tarifaire, la facturation et l'encaissement des contributions des familles.

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : Référent hygiène qualité des cuisines et restaurants scolaires (H/F)

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du Directeur Technique Qualité

Encadrement : non

Activités principales :

Contrôle de l'hygiène des équipes des cuisines de secteur et leurs satellites (restaurants scolaires)

Amélioration de la qualité du service restauration

Rôle d'interface entre les équipes de cuisine et l'administration de la Caisse des écoles

Encadrement

Descriptif du poste :

Missions principales :

Veiller au respect des menus validés et des grammages

Veiller au respect de la réglementation en vigueur (présence des documents obligatoires sur chaque office, affichages réglementaires)

Contrôler la propreté des locaux et des matériels

Contrôler les températures et la qualité des repas

Contrôler et faire appliquer strictement les normes d'hygiène en vigueur et les process de sécurité au travail

Evaluer les travaux nécessaires dans les offices et les matériels à réparer ou à remplacer

Faire le lien entre les équipes de cuisine dans les offices et l'administration (besoins en matériel, moyens humains, etc.)

Autres activités et tâches :

Renfort des équipes en cas de nécessité.

Utilisation du logiciel Octopus.

Vérification de la sécurité sanitaire du transport des repas en liaison chaude avec le prestataire de livraison douce.

Demande et suivi des interventions techniques.

Gestion et commande diverse (vaisselle, produit d'entretien, fournitures, etc.).

Connaissances :

Connaissance du GEMRCRN, de la loi EGALIM et de la réglementation relative à la liaison chaude et froide.

Maîtrise de la méthode HACCP, Hygiène, sécurité, EPI.

Maîtrise des outils informatiques : logiciel Octopus, bureautique.

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1 Sens du discernement, empathie	N°1 Connaissances approfondies de la réglementation hygiène	N°1 capacités rédactionnelles
N°2 Sens didactique, pédagogie	N°2 Mise en œuvre de contrôle qualité	N°2 capacités à former, à transmettre
N°3 Autonome, rigueur	N° Connaissance de l'environnement de la restauration collective	

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée : Bac Pro restauration

Avantages Collectifs :

25 jours de congés annuels + 14 jours de RTT

Prévoyance : Participation aux frais de mutuelle

Titre restaurant

participation aux frais de transport en commun à hauteur de 75%

Rémunération :

Indiciaire liée au grade + régime indemnitaire (IFSE)

CONTACT

Nom : Nicole NTOUKAM

Email : rh@cde18.org

Bureau : Caisse des écoles 18^{ème}.

Adresse : 15 Rue Pierre Budin - 75018 Paris

Poste à pourvoir à compter du : 01/09/2024