

FICHE DE POSTE

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

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 18ème arrondissement Service : Technique Qualité
Adresse : 1 place Jules Joffrin (siège) – 15 rue Pierre Budin (administration)
Code Postal : 75018 Ville : Paris
Arrondissement : 18ème Accès : métro Marcadet-Poissonniers
(4 et 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. LEJOINDRE, Maire du 18^{ème} arrondissement et Président. Elle gère la restauration scolaire établissements scolaires publics du 18ème arrondissement de Paris.

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

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : Référent Hygiène Qualité des cuisines et restaurants scolaires (H/F)

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité directe du Directeur Général Adjoint Qualité

Encadrement : oui (les chef(fe)s d'office d'un secteur

Activités principales :

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

Amélioration de la qualité du service restauration dans le cadre du Plan d'Alimentation Durable

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

Encadrement des cheffes d'office

Descriptif du poste :

- Suivi des absences des agents d'office de son secteur
- Contrôle de l'hygiène du Personnel et du port des Equipements de Protection Individuelle
- Vérification et respect des Plans de Maitrise Sanitaire ainsi que leur mise à jour
- Contrôle de la propreté et de l'hygiène des locaux
- Contrôle des conditions de stockage des denrées alimentaires
- Veiller à l'implication et à l'attitude du Personnel
- Réaliser des contrôles et audits internes en cuisine centrale et dans les offices
- Rédiger les comptes-rendus et suivre les actions correctives
- Veiller à l'état des matériels d'office et de cuisine (maintenance, remplacement)
- Veiller au respect des menus validés et des grammages
- Suivre les points sensibles et contrôler les températures et la qualité des repas
- Être l'interface entre les équipes de cuisine et l'administration (DRH, finances, Direction Générale Adjointe innovation et communication) : besoins en matériel, moyens humains, tests culinaires, projets innovants tels que la mise en place de bars à épice, de plateaux inox etc.)

Autres activités et tâches :

- Participer aux missions de la direction Qualité selon les besoins
- Renfort des équipes en cas de nécessité.
- Utilisation du logiciel Webgerest.
- Vérification de la sécurité sanitaire du transport des repas en liaison chaude avec le prestataire de livraison douce (vélo cargos).
- 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
- Maîtrise des outils informatiques : logiciel Webgerest (traçabilité), 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, à encadrer
N°3 Autonomie, rigueur	N° Connaissances de l'environnement de la restauration collective	

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée : Bac + 3 qualités hygiène sécurité santé

CONTACT

Nom : Marco FERREIRA DOS SANTOS	Tél : 0664508597
Bureau : Caisse des écoles 18^{ème}	Email : qualite@cde18.org
Adresse : 15 rue Pierre Budin 75018 PARIS	

Poste à pourvoir à compter du : 01/11/2026