FICHE DE POSTE

Corps (grades) : ADJOINT TECHNIQUE DES DMINISTRATIONS PARISIENNES

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 18ème arrondissement **Service : Restauration Scolaire**

Adresse : 15, Rue Pierre Budin

Code Postal : 75018 **Ville : PARIS**

Arrondissement : 18ème **Accès : Métro 12 / Max Dormoy**

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, périscolaire et extrascolaire des établissements du 18ème arrondissement de Paris (12 000 repas par jour).

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : COMMIS DE CUISINE (H/F)

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du RESPONSABLE DE LA PRODUCTION CHAUDE

Encadrement : NON

Il peut être amené à travailler sur un autre site de restauration de l'arrondissement.

Ce poste s'inscrit dans la cadre de la municipalisation du service de restauration scolaire.

Les missions du Commis de cuisine sont les suivantes :

1. Préparation des denrées et préproduction : Déconditionner, laver, éplucher, découper et calibrer les matières premières (légumes, viandes, poissons, etc.) en grandes quantités. Participer à la réalisation des préparations culinaires chaudes ou froides en suivant strictement les **fiches techniques** et les grammages imposés. Peser, portionner et dresser les préparations selon les besoins des différents sites desservis (écoles, crèches, maisons de retraite).
2. Conditionnement et liaison (chaude) : Participer à la mise en barquettes, en gastronomes ou en contenants isothermes (liaison chaude ou liaison froide). Effectuer le refroidissement rapide des préparations (cellule de refroidissement) pour les repas du soir ou du lendemain. Étiqueter les produits (nom de la préparation, date de fabrication, DLC/DLUO, numéro de lot).
3. Hygiène, sécurité et traçabilité (HACCP) : Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP **et normes** GEMRCN). Relever et enregistrer les températures (chambres froides, cellules, plats témoins). Nettoyer, désinfecter et ranger le poste de travail, le matériel de grande cuisine et les locaux (plonge centralisée, sols, plans de travail). Évacuer les déchets selon le tri sélectif en vigueur.

PROFIL

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire

N°1 Rigueur et organisation (respect strict des recettes, des horaires de départ des camions/livraisons et des normes d'hygiène). **N°2 Esprit d'équipe** (travail en brigade importante ou en atelier partagé). **N°3 Résistance physique** (port de charges lourdes, station debout prolongée, exposition au chaud et au froid). **N°4** Ponctualité et réactivité	**N°1** Maîtrise des techniques culinaires en grande quantité et des process de liaison froide. **N°2** Capacité à lire, interpréter et ajuster des fiches techniques. **N°3** Connaissance des règles nutritionnelles de la restauration collective.	**N°1** Maîtrise des techniques culinaires de base (coupes, épluchures, cuisson en grande quantité). **N°2** Connaissance et application des normes d'hygiène **HACCP**. **N.3** Capacité à travailler à un rythme soutenu **N.4** Utilisation de machines de cuisine de collectivité (cutters géants, éplucheuses, sauteuses basculantes, fours mixtes, cellules de refroidissement).

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

- **CAP cuisine, BEP hôtellerie-restauration, titre professionnel**
- **Expérience requise sur un poste similaire en restauration collective**

Avantages Collectifs :

- **Congés : une semaine sur deux pendant les petites vacances et 4 semaine sur 8 l'été**
- **Santé - Prévoyance : participation aux frais de mutuelle et prévoyance**
- **Transport : participation à hauteur de 75%**

Rémunération :

Indiciaire liée au grade + régime indemnitaire (IFSE)

CONTACT

Nom : NTOUKAM Nicole **Tél : 06 64 35 28 86**
Bureau : Caisse des Ecoles **Email : rh@cde18.org**
Adresse : 15, Rue Pierre Budin 75018 PARIS

Poste à pourvoir - DECEMBRE 2026