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 : 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 : CUISINIER AU CHAUD (H/F)

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

Encadrement : NON

Activités principales : Le (la) cuisinier assistera le responsable de la production chaude de la Caisse des Ecoles, et produit les repas chauds en grande quantité à destination des écoles et collèges (3000 repas environs à produire et livrer) à compter de janvier 2027.
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 cuisinier sont les suivantes :

1. **Production culinaire :** Préparer et confectionner les repas en grande quantité (plats chauds, garnitures, desserts) en suivant strictement les fiches techniques. Réaliser les opérations préliminaires (lavage, épluchage, découpe, conditionnement). Adapter les quantités et les textures en fonction des convives (enfants, collégiens).
2. Maîtrise sanitaire et hygiène (HACCP / PMS) : Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire). Procéder aux relevés de températures (cuisson, refroidissement rapide, stockage). Assurer la traçabilité des produits (étiquetage des plats témoins et des productions).
3. Conditionnement et expédition : Conditionner les préparations pour la liaison chaude (barquettes, bacs gastronomes). Participer à l'allotissement et à la préparation des livraisons pour les cuisines satellites.
4. Entretien et matériel : Nettoyer et désinfecter les postes de travail, les gros équipements et les locaux selon le plan de nettoyage.

PROFIL

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1 Rigueur, organisation et respect strict des délais de production. **N°2** Esprit d'équipe et bonne résistance physique (station debout prolongée, port de charges, écarts de température). **N°3 Organisé et méthodique** **N°4 Hygiène Irréprochable**	**N°1** Maîtrise des techniques culinaires en grande quantité et des process de liaison chaude. **N°2** Capacité à lire, interpréter et ajuster des fiches techniques. **N°3** Connaissance des règles nutritionnelles de la restauration collective.	**N°1 Capacité à respecter les consignes** **N°3 proposer des solutions d'amélioration adaptées aux contraintes du service**

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

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

Avantages Collectifs :

- **Congés : une semaine sur deux pendant les petites vacances et 4 semaines 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