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 4-12
Marcadet Poissonniers
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 : AGENTS DE RESTAURATION – AGENT POLYVALENT (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 cuisinier sont les suivantes :

1. Préparation et transformation des denrées : Épluchage, lavage, découpe des légumes (légumerie). Préparation des hors-d'œuvre, des entrées froides, des plateaux de fromages et des desserts. Réalisation de préparations culinaires simples ou application des fiches techniques pour les potages et plats du jour.
2. Conditionnement et allotissement : Répartition des plats dans les bacs gastro vides, barquettes ou conteneurs de liaison (Chaude ou froide). Étiquetage des préparations (traçabilité, dates limites de consommation - DLC, numéros de lots).
3. Hygiène, sécurité et traçabilité (HACCP) : Respect strict des normes d'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP. Prélèvement et conservation des témoins de plats (échantillons réglementaires).
4. Relevé des températures (chambres froides, cellules de refroidissement, remises en température).
5. Entretien et nettoyage : Lavage de la batterie de cuisine, de la vaisselle et du petit/grand matériel. Nettoyage, désinfection et rangement des postes de travail, des locaux, des chambres froides et du matériel de transport. Tri et évacuation des déchets alimentaires et industriels.

PROFIL

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire

N°1 Rigueur, ponctualité et sens de l'organisation. **N°2** Bonne condition physique (port de charges, station debout prolongée, exposition au chaud et au froid). **N°3 Organisé et méthodique** **N°4 Hygiène Irréprochable**	**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 de base en cuisine et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). **N°2** Connaissance des équipements de cuisine industrielle (cellules de refroidissement, fours mixtes, lave-vaisselle tunnel). **N.3** Aptitude au travail en équipe et respect des cadences imposées par la production collective.

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

- **CAP cuisine, BEP hôtellerie-restauration, titre professionnel**
- **Permis B - souhaité**
- **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