## FICHE DE POSTE

**Corps (grades) : ADJOINT TECHNIQUE - PERSONNEL DE MAITRISE DES ADMINISTRATIONS PARISIENNE**

## 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 : RESPONSABLE MAGASINIER (H/F)**

**Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du CHEF DE LA CUISINE CENTRALE**

**Encadrement : OUI**

**Activités principales : Le (la) responsable Magasinier en liaison avec le responsable de la cuisine centrale et la Caisse des Ecoles, assure la gestion de la chaîne logistique des denrées alimentaires et du matériel nécessaire pour la réalisation de la production des repas de la cuisine centrale de Riquet (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 responsable Magasinier sont les suivantes :**

1. **Réception et contrôle :** Vérifier la conformité des livraisons (quantité, qualité, température, traçabilité) selon le guide des bonnes pratiques et les cahiers des charges.
2. **Gestion des stocks :** Assurer le décartonnage, le rangement par catégorie (alimentaire, produits d'entretien, vaisselle) et éviter les ruptures ou le gaspillage.
3. **Allotissement et préparation :** Répartir et distribuer les marchandises pour la production culinaire quotidienne du chaud et du froid de la cuisine centrale.
4. **Gestion des anomalies :** Déclencher les procédures d'urgence et remplir les fiches d'incidents fournisseurs en cas de non-conformité.
5. **Management :** Encadrer, animer et organiser les plannings des équipes, chauffeurs livreurs, agents polyvalents de cuisine.
6. **Évacuation :** Gérer l'évacuation des emballages vides et le tri des déchets.
7. **Respect des normes d'hygiène (méthode HACCP) et des règles de sécurité**

## PROFIL

| Qualités requises | Compétence professionnelle | Savoir-faire |
|---|---|---|
| **N°1 Aptitude à animer et diriger une équipe** | **N°1 Lecture et contrôle de bons de livraison, températures, de DLUO/DLC** | **N°1 Capacité à organiser et planifier son travail** |
| **N°2 Autonomie, sens pratique rigueur** | | |
| **N°3 Capacité d'initiative, réactivité et force de proposition** | **N°2 Maîtrise des outils bureautiques et logiciels de gestion des stocks** | **N°2 Encadrer et animer une équipe** |
| **N°4 Organisé et méthodique** | | |

| | | |
|---|---|---|
| N°5 Hygiène Irréprochable | N°3 Connaissance de l'usage et de la fonctionnalité des équipements de cuisine ainsi que la gestion des stocks<br><br>N.4 Une expérience professionnelle significative en restauration collective est fortement appréciée. | N°3 Utilisation les équipements mécanisés ou automatisés dédiés à la restauration. |

**Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :**

- **Bac ou 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**