FICHE DE POSTE

Corps (grades) : PERSONNEL DE MAITRISE - TECHNIQUE DES ADMINISTRATIONS 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 : RESPONSABLE PRODUCTION CHAUDE (H/F)

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

Encadrement : OUI

Activités principales : Garantir la fabrication et la qualité organoleptique, sanitaire et quantitative des préparations culinaires chaudes, dans le respect des menus et des plannings de production, des règles d'hygiènes (HACCP) et des fiches techniques. Il/Elle encadre et anime l'équipe de cuisiniers et commis de cuisine affectées au pôle chaud. Il/Elle encadre et anime l'équipe de cuisiniers et commis de cuisine affétée au Pôle chaud de la cuisine Riquet (3000 repas/jour).
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 de la production chaude sont les suivantes :

1. **Organiser, planifier et piloter l'activité** quotidienne de l'unité de production chaude selon les menus, le plan de fabrication et les bons de commande.
2. **Respect des fiches techniques :** Veiller au respect strict des recettes, des grammages par tranche d'âge et de la qualité gustative.
3. **Liaison chaude :** Maîtriser les courbes de cuisson et le maintien en température (supérieur à +65°C pour le chaud) jusqu'au départ en livraison ou au service.
4. **Veiller au respect des cadences,** des volumes, des textures et des horaires de départ des repas.
5. **Lutte contre le gaspillage :** Ajuster les volumes de production pour limiter les pertes et maîtriser le coût matière.
6. **Participer à l'élaboration et à la mise à jour des fiches techniques et recettes** (grammages, rendements, allergènes). Coordonner les flux avec le pôle froid.
7. **Encadrement de proximité :** Animer et coordonner les équipes de cuisine (cuisiniers, commis, agents de restauration).
8. **Gestion des plannings :** Répartir les tâches, gérer le planning de présence et anticiper les remplacements en cas d'absence.
9. **Développement des compétences :** Accompagner la formation interne des agents (gestes techniques, sécurité au travail). Ainsi que des nouveaux collaborateurs.
10. **Garant du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :** Veiller à l'application rigoureuse des règles d'hygiène.
11. **Contrôles réglementaires :** Assurer la traçabilité des produits, le relevé des températures et le prélèvement obligatoire des plats témoins.
12. Conduire les entretiens professionnels et évaluer les compétences de son équipe.

PROFIL

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1 Aptitude à animer et diriger une équipe	N°1 Connaissance des métiers de la restauration collective, du GEMRCN « outil d'aide aux menus en collectivité » et des outils bureautiques	N°1 Capacité à organiser et planifier la production. Maîtrise parfaite des techniques culinaires.
N°2 Autonomie, sens pratique rigueur	N°2 Connaissance de la réglementation dans toutes ses composantes hygiènes et sanitaire	N°2 Maîtrise des normes HACCP
N°3 Capacité d'initiative, réactivité et force de proposition	N°3 Connaissance de l'usage et de la fonctionnalité des équipements de cuisine ainsi que la gestion des stocks	N°3 proposer des solutions d'amélioration adaptées aux contraintes du service
N°4 Organisé et méthodique	N.4 Connaissance approfondie des techniques de préparation et de cuisson en restauration collective	N°4 Capacité à lire, analyser et appliquer des fiches techniques
N°5 Hygiène Irréprochable		N°5 Bonne aisance avec les outils informatique de gestion de traçabilité
N°6 Sens du service public		

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

- **Bac professionnel restauration ou bac technologique hôtellerie, 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/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