FICHE DE POSTE

Corps (grades) : PERSONNEL DE MAITRISE – ADJOINT 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 FROIDE (H/F)

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

Encadrement : OUI

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 froide sont les suivantes :

1. **Organisation de la production**
   Planifier la préparation des denrées froides en respectant les menus validés, les fiches techniques et les grammages.
2. **Liaison froide et HACCP :** Garantir le strict respect de la chaîne du froid (températures réglementaires, en général entre 3°C et 7°C ou en dessous de 3°C selon les étapes) et l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
3. **Management :** Encadrer, animer et organiser les plannings des équipes de cuisine ou d'atelier froid (agents de production et d'office).
4. **Gestion des stocks et des flux :** Suivre les approvisionnements, contrôler les livraisons, optimiser les rotations (DLC) et limiter le gaspillage alimentaire.
5. **Contrôle qualité :** Assurer la qualité gustative, visuelle et nutritionnelle des préparations livrées aux cantines ou offices satellites.

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**
N°2 Autonomie, sens pratique rigueur		
N°3 Capacité d'initiative, réactivité et force de proposition	**N°2 Connaissance de la réglementation dans toutes ses composantes hygiènes et sanitaire**	**N°2 Encadrer et animer une équipe**
N°4 Organisé et méthodique		**N°3 proposer des solutions d'amélioration adaptées aux contraintes du service**
N°5 Hygiène Irréprochable	**N°3 Connaissance de l'usage et de la fonctionnalité des équipements de cuisine ainsi que la gestion des stocks**	
		N°4 Capacité à lire, analyser et appliquer des fiches techniques

N.4 Connaissance approfondie des techniques de préparation et de cuisson en restauration collective	**N°5 Bonne aisance avec les outils informatique de gestion de traçabilité**

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