

Fiche de poste STAGIAIRE HYGIENE/QUALITE

Type de temps : complet – 6 mois

Prise de poste : janvier 2026

La Caisse des écoles du 20^e arrondissement est un établissement public autonome, présidée par le Maire du 20^e et dirigée par un Directeur. Elle élabore à l'UCP (Unité Centrale de Production), produit et sert plus de 13 200 repas par jour répartis dans 75 écoles, 10 collèges, 3 jardins d'enfants et 2 Maison d'Aide à l'Enfance.

L'élaboration et le transport des repas se font en liaison froide.

Avec ses 355 agents, la Caisse des écoles du 20^e est donc chargée de l'élaboration des menus, de l'organisation et de la distribution des repas durables, équilibrés et faits maison, tout en assurant la sécurité alimentaire par le biais de procédures et de contrôles stricts.

Elle s'inscrit pleinement dans les objectifs du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris. En 2024, elle a atteint 96% d'alimentation durable dont 62% en bio. Elle prend sa part dans l'ensemble des projets du 20^e arrondissement : partenaire du Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée, pilote du Quartier Zéro Déchet...C'est l'un des maillons essentiels de la communauté éducative sur les sujets notamment liés à l'environnement.

Sous l'autorité de la responsable Hygiène/Qualité en lien avec la Directrice de la Restauration et de l'Innovation, le/la stagiaire aura pour missions principales :

MISSIONS :

Localisation :

Unité centrale de production à Porte des Lilas, 75020.

66 offices dans le 20^e.

- Participez au suivi qualité des produits et assurez le suivi des plans d'actions associés
- Réalisation d'audits internes et de rapports
- Vérifiez et suivez les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des PRPo et des CCP
- Animez des formations de qualité et hygiène et des sessions de sensibilisation
- Analysez les non-conformités et proposez des actions correctives ;
- Collaborer avec les équipes de production pour améliorer les processus et les performances.
- Réalisation de prélèvement microbio
- Mise en place des outils de contrôle de la qualité (tablettes HACCP, ...)
- Mise à jour des procédures et documents (PMS)
- Suivi de la traçabilité et vérification des enregistrements de production
- Gestion et suivi qualité des offices
- Participation à d'autres missions du service en fonction du besoin

PROFIL SOUHAITÉ :

Formation :

30-36 rue Paul Meurice

75020 Paris

Tél : 01 53 39 16 75

info@caissedesecoles20.com

www.caissedesecoles20.com

Master 1 ou 2
Ecole d'ingénieur agroalimentaire
Parcours universitaire avec une spécialisation en QHSE agroalimentaire

Compétences requises :

- Maîtrise des principaux outils bureautiques (Pack office)
- Qualités rédactionnelles et esprit de synthèse
- Connaissance en microbiologie alimentaire / sécurité alimentaire
- Connaissance des règles et normes environnementales en vigueur en matière de plan de maîtrise sanitaire
- Une appétence pour les sujets liés à l'alimentation et l'écologie serait un plus

Savoir-être :

- Rigueur et organisation
- Autonomie
- Force de proposition
- Capacité d'adaptation
- Esprit d'équipe
- Aptitude à travailler dans l'urgence

Type de contrat :

Durée : 6 mois
Avantages : 75% titre de transport
Prise de poste : janvier 2026
Poste basé à Paris 20^e, Porte des Lilas

Modalités pour candidater :

Envoyer un CV et une lettre de motivation aux adresses emails suivantes :

recrutement@caissedesecoless20.com

njomza.krasniqi@caissedesecoless20.com