FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Adjoint Technique

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 20 -ème arrondissement **Service :** Production

Adresse : 30-36 rue Paul Meurice

Code Postal : 75020 **Ville :** Paris

Arrondissement : 20ème arrondissement **Accès :** Paris 20ème Porte des Lilas

DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des écoles du 20ème arrondissement est un établissement public autonome, présidée par le Maire du 20ème arrondissement et dirigée par un Directeur Général.

Elle élabore, produit et sert plus de 13 000 repas par jour répartis dans 75 écoles, 10 collèges, 3 jardins d'enfants et 2 Maison d'Aide à l'Enfance. *(midi et soir week-end compris)*

Avec ses 358 agents, la Caisse des écoles du 20ème est donc chargée de l'élaboration des menus, de l'organisation et de la distribution des repas équilibrés, tout en assurant la sécurité alimentaire par le biais de procédures et de contrôles stricts.

La Caisse des écoles du 20ème mène ses missions de service public en direction des enfants de l'arrondissement au travers de la restauration collective pendant le temps scolaire, des colonies de vacances, des centres de nature (END) et participe aux projets pédagogiques des écoles et de l'arrondissement.

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : **AGENT POLYVALENT DE PRODUCTION (**H/F)

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du Responsable Production

Encadrement : Non

Activités principales :

Ce profil de poste peut évoluer en fonction des tâches et missions dévolues et confiées au service.

OBJECTIFS :

Sous la responsabilité du responsable de la zone de production, vous participez aux activités de production des repas et de conditionnements, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Les agents de production pourraient être amenés dans un souci de continuité de service public à être polyvalents entre les différentes zones de l'Unité Centrale de Production.

MISSIONS :

- Déconditionnement des denrées alimentaires,
- Pesage des denrées au conditionnement
- Fabrication des repas
- Refroidissement des produits chauds conditionnés avec prise de température
- Préparation des plans de production

- Etiquetage et traçabilité des repas
- Manutentions entre la zone de production et la zone de stockage
- Nettoyage et désinfection des matériels ; …
- Trancher les viandes et assaisonner les légumes

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-Etre
N°1. Rigueur N°2. Proactivité N°3. Faculté d'adaptation N°4. Esprit d'équipe N°5. Autonomie N°6. Rapidité d'exécution	N°1. Expérience en production alimentaire N°2. Maîtrise des Normes HACCP N°3. Maitrise dans l'usage du matériel de conditionnement N°4. Maitrise dans l'usage du matériel de traçabilité	N°1. Disponible N°2. Sociable N°3. Respectueux (se) des horaires N°4. Rigoureux, organisé et méthodique N°5. Esprit d'initiative

CONTACT

Nom : Directeur d'exploitation

Bureau : Caisse des Ecoles du 20ème

Adresse : 30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tél : 01.53.39.16.75

Email : recrutement@caissedesecoles20.com

Poste à pourvoir dès que possible