FICHE DE POSTE

Corps (grades) : *Adjoint Technique*

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 20ème arrondissement

Service : Exploitation

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 : **CUISINIER (H/F)**

Contexte hiérarchique : Responsable de production

Encadrement : NON

Activités principales :

Sous la responsabilité du Chef 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 cuisiniers pourraient être amenés dans un souci de continuité de service public, à être polyvalent entre les différentes zones de l'Unité Centrale de Production.

MISSIONS :

- Mettre en place les matières premières en fonction des instructions du chef de production
- Préparer les plats en suivant les fiches techniques et les recettes établies.
- Assurer la cuisson, les refroidissements, les assaisonnements et la présentation des plats.
- Adapter les quantités en fonction du nombre de convives.
- Confectionner les sauces et les potages
- Trancher les viandes

- Réaliser divers types de pâtisseries
- Mettre à disposition les produits à conditionner
- Assurer la préparation et le stockage des échantillons témoins
- Compléter les enregistrements qualité et les diffuser au service qualité
- Veiller au respect des normes HACCP et des règles sanitaires en vigueur
- Nettoyer et entretenir en tenant compte des méthodes et du plan de nettoyage le matériel de cuisine (les fours, les sauteuses, marmites, mixeurs, les robots culinaires, etc) après chaque utilisation
- Informer son responsable des problèmes rencontrés dans le fonctionnement de son atelier

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
• Autonomie • Rapidité d'exécution • Sens du service public • Rigoureux, organisé méthodique	• Maîtrise du matériel de cuisson et de conditionnement • Maîtrise des techniques de pâtisserie • Maîtrise des Normes HACCP • Maitrise dans l'usage du matériel de traçabilité	• Réaliser des plats garnis goûteux, bien présentés en fonction des instructions du processus • Aptitude au travail en équipe • Appliquer les procédures et les consignes • Savoir remonter les difficultés • Capacité à élaborer des nouvelles recettes, équilibrés et variés pour répondre aux besoins nutritionnels conformes et aux orientations de la Caisse • Respect du plan de nettoyage

Formation souhaitée :
Niveau CAP cuisinier et ou expérience en production alimentaire

CONTACT

Nom : Directeur d'Exploitation

Bureau : Caisse des Ecoles

Adresse : 30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tél : 01.53.39.16.75

Email :
recrutement@caissedesecoles20.com

Poste à pourvoir dès que possible