

## FICHE DE POSTE

**Corps (grades) :** Adjoint Technique

### LOCALISATION

**Direction :** Caisse des écoles du 20<sup>ème</sup> arrondissement

**Service :** Production

**Adresse :** 30-36 rue Paul Meurice

**Code Postal :** 75020 **Ville :** Paris

**Arrondissement:** 20<sup>ème</sup> arrondissement

**Accès :** Paris 20<sup>ème</sup> Porte des Lilas

### DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des écoles du 20<sup>ème</sup> arrondissement est un établissement public autonome, présidée par le Maire du 20<sup>ème</sup> 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 350 agents, la Caisse des écoles du 20<sup>ème</sup> 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 20<sup>ème</sup> 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/PLONGEUR (H/F)

**Contexte hiérarchique :** Responsable de 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 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 la Cuisine Centrale de Production.

#### **MISSIONS :**

- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel de cuisine, des barquettes inox et des chariots de livraison
- Respecter les règles d'hygiène relatives au poste de travail
- Effectuer les contrôles définis dans le plan de contrôle de la machine de plonge
- Evacuer les déchets selon la procédure mise en place
- Respecter les consignes de sécurité notamment acoustiques et chimiques
- Mettre à disposition les produits lessiviels pour les équipes de l'Exploitation
- Entretien des machines : détartrage, suivi des températures...

Poste localisé : Paris 20<sup>ème</sup> (porte des Lilas)

### PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1. Être rigoureux, organisé	N°1. Maîtriser la langue française (lu et écrit) N°2. Suivre les directives organisationnelles et savoir réagir en cas d'imprévu	N°1. Être rigoureux, organisé et méthodique N°2. Garantir l'image de la Caisse des écoles
N°2. Avoir la capacité de travailler en équipe	N°3. Savoir remonter les difficultés rencontrées de façon constructive	N°3. Faire preuve de patience et de qualités relationnelles
N°3. Être disponible, motivé et dynamique	N°4. Connaître les normes HACCP N°5. Savoir compter N°6. Maîtriser l'usage du matériel de traçabilité	
N°4. Appliquer le devoir de réserve, l'obligation de discrétion et la confidentialité des informations détenues		

### CONTACT

**Nom :** Directeur du pôle 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](mailto:recrutement@caissedesecoles20.com)

*Poste à prévoir dès que possible*