

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Catégorie A (titulaire ou contractuel)

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 11^{ème} arrondissement

**Service : Pôle
Alimentation/qualité**

Adresse : 12 place Léon Blum

Code Postal : 75011 Ville : Paris

Arrondissement: 11^{ème}

Accès : Métro Voltaire

DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des Ecoles du 11^e arrondissement est un établissement public autonome de la Ville de Paris, présidé par le Maire du 11^e d'arrondissement, qui gère la restauration scolaire des établissements du 11^{ème} arrondissement de Paris (maternelles, élémentaires, collèges).

La Caisse des Ecoles du 11^e est chargée d'organiser la production et la distribution de 8 300 repas par jour (menu unique – 22 sites en liaison froide alimentés par deux cuisines centrales et 9 sites en cuisine sur place – 225 salariés). Elle propose deux repas végétariens par semaine ainsi qu'une alternative végétarienne quotidienne pour les sites en cuisine sur place qui a été portée à l'ensemble des cantines de l'arrondissement en septembre 2024.

Elle procède également à l'inscription, à la détermination de la tranche tarifaire, à la facturation et l'encaissement des contributions des familles.

Au sein de l'équipe administrative de l'établissement, basée en Mairie du 11^e, le pôle alimentation a pour mission d'élaborer les menus, d'assurer les commandes alimentaires et de produire des indicateurs de pilotage en vue de répondre aux engagements du Plan alimentation durable de la Ville de Paris et de s'inscrire dans l'écosystème réglementaire de la restauration collective (Egalim, GEM-RCN, etc.).

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste: Diététicien(ne)

Contexte hiérarchique:

- Sous l'autorité hiérarchique du Directeur alimentation et qualité

Encadrement :

- Encadrement fonctionnel lié aux missions des responsables et personnels des cuisines centrales, satellites et en production sur place.

Activités principales :

Dans le cadre d'un travail d'équipe et en lien avec les équipes des cuisines centrales, cuisines sur place et offices en liaison froide de la Caisse des écoles, mais aussi des établissements scolaires du 11^e et la Ville de Paris, vous êtes chargée de la mise en œuvre des projets touchant à l'alimentation durable, du suivi qualitatif des pratiques alimentaires dans les écoles, ainsi que de la sensibilisation à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Élaboration et suivi des menus :

- Concevoir des menus équilibrés et attractifs pour 8 300 repas par jour, en respectant :
 - les recommandations nutritionnelles en vigueur (GEM RCN, labels, allergènes),
 - la maîtrise des coûts,
 - les contraintes HACCP et les capacités de production,
 - les objectifs du Plan Alimentation Durable (PAD) de la Ville de Paris.
- Développer des menus alternatifs pour répondre aux nouvelles tendances alimentaires (végétarisme) tout en garantissant l'équilibre nutritionnel.
- Maîtriser la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments (HACCP, normes ISO), aux normes d'hygiène, ainsi qu'aux obligations en matière de traçabilité des produits alimentaires.
- Mettre à jour les fiches techniques de production culinaire (ingrédients, grammages, progressions, labels, allergènes...) existantes.
- Créer de nouvelles fiches techniques de production culinaire afin de varier les menus.
- Organiser et animer les commissions et pré-commissions des menus.
- Renseigner les indicateurs trimestriels France Agrimer.
- Procéder au référencement de Ma Cantine.

Suivi qualitatif de la prestation alimentaire :

- Travailler étroitement avec le pôle alimentation, les responsables de cuisine centrale et les responsables de site pour s'assurer que les plats sont préparés en respectant les normes nutritionnelles, de qualité et d'hygiène.
- Assurer le suivi de la qualité des menus servis aux convives.
- Assurer le suivi de la mise en œuvre de l'alternative végétarienne.
- Réaliser des audits de service et des enquêtes de satisfaction auprès des convives.
- Analyser les consommations et proposer des ajustements en matière de service et de présentation des plats.

Lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Savoir calculer les portions optimales pour des groupes importants, afin de limiter les pertes tout en assurant un apport nutritionnel adapté.
- Élaborer une stratégie pluriannuelle de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec le déploiement des outils de mesure (Kikléo).
- Suivre les actions de tri des biodéchets et former le personnel à l'utilisation des tables de tri dans les cantines.
- Réaliser des bilans réguliers sur l'impact des actions mises en place et proposer des axes d'amélioration continue.

Sensibilisation et formation :

- Savoir expliquer les concepts nutritionnels complexes de manière simple et accessible auprès des élèves et des équipes pédagogiques
- Organiser et animer des ateliers sur la nutrition, la cuisine santé, ou des thématiques spécifiques
- Mettre en place des actions de sensibilisation sur le goût, l'équilibre alimentaire et le gaspillage auprès des élèves et des équipes pédagogiques.
- Former et sensibiliser les équipes en cuisine aux bonnes pratiques nutritionnelles et aux normes d'hygiène, pour garantir la conformité des plats préparés aux attentes nutritionnelles et sanitaires.
- Former et sensibiliser les agents de restauration et d'animation sur les projets d'alimentation durable.

Gestion des marchés publics alimentaires :

- Participer à l'élaboration des cahiers des charges et à l'analyse qualitative des offres.
- Assurer le suivi qualitatif des marchés alimentaires sur le volet nutritionnel et de l'élaboration des menus.
- Participer aux RDV avec les fournisseurs.

Veille et reporting :

- Assurer une veille réglementaire et institutionnelle.
- Suivre la mise en œuvre des objectifs du PAD en matière de gaspillage alimentaire et de sensibilisation des convives.

- Maîtrise des logiciels de suivi nutritionnel et des bases de données alimentaires pour calculer les apports nutritionnels.
- S'informer des innovations dans la restauration collective (nouvelles méthodes de cuisson, technologies alimentaires) pour améliorer la qualité des repas.

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1 Organisation, autonomie et rigueur	N°1 Maitrise du GEMRCN et des contraintes nutritionnelles liées à la restauration collective scolaire (production, méthode HACCP...)	N°1 Elaboration des menus
N°2 Diplomatie et sens relationnel	N°2 Usage des SI de GPAO, la connaissance d'Easilys est un +	N°2 Suivi qualitatif et analyse des données N°3 Animer des ateliers sur la nutrition N°4 Former les équipes à l'équilibre alimentaire

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

- **Diplômes** : diplôme d'Etat de diététicien : BTS Diététique et/ou DUT Génie Biologique option diététique.
- **Expérience souhaitée** : Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP), expérience dans l'élaboration de menus équilibrés pour un grand nombre de convives, familiarité avec les enjeux spécifiques de la restauration scolaire (besoins nutritionnels des enfants, contraintes budgétaires, etc.), maîtrise des outils informatiques pour la gestion des menus et des stocks.

CONTACT

Nom : Paul Legrand

Tél: 06 78 05 49 22

Bureau : Caisse des Ecoles

Email:
paul.legrand@cdeparis11.fr

Adresse : 12 place Léon Blum 75011 Paris

Poste à pourvoir à compter du 01/11/2024