



Caisse des écoles du 11^e arrondissement recrute Cuisinier H/F

Nature du poste :

- **Intitulé** : Cuisinier (H/F)
- **Corps (grades)** : Adjoint technique (catégorie C), titulaire ou contractuel
- **Direction / Service** : Caisse des écoles du 11^e arrondissement — Restauration
- **Lieu** : 12 place Léon Blum, 75011 Paris — Accès : Métro Voltaire
- **Contexte hiérarchique** : Sous l'autorité hiérarchique du responsable du site et du directeur alimentation et qualité ; sous l'autorité fonctionnelle du pôle Alimentation
- **Encadrement hiérarchique** : Non

Présentation de l'établissement :

La Caisse des écoles du 11^e arrondissement est un établissement public local de la Ville de Paris, présidé par le Maire du 11^e arrondissement. Elle organise le service public de restauration scolaire des établissements de l'arrondissement, au bénéfice des élèves des écoles maternelles, élémentaires et des collèges concernés.

Chaque jour, les équipes de la Caisse des écoles préparent et servent environ 8 300 repas, au sein d'un réseau composé de cuisines centrales, de cuisines avec production sur place et d'offices satellites. L'établissement mobilise environ 230 agents aux métiers variés : production, offices, logistique, encadrement, fonctions administratives et supports.

Au sein du pôle alimentation et qualité, le cuisinier participe à la préparation et à la production des repas destinés aux écoles de l'arrondissement, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des objectifs de qualité de service public.

Missions principales :

- **Production et répartition des repas** : participer à la préparation (planning de production, feuille de répartition, plan de conditionnement), à la cuisson (du déconditionnement jusqu'à la répartition) et à la présentation de l'ensemble de la prestation servie, en veillant à sa qualité ainsi qu'au respect des grammages et des délais, tout en s'adaptant aux volumes de production, aux besoins du service et aux consignes transmises par la hiérarchie.
- **Production complémentaire** : participer à la production et à la répartition des pique-niques ainsi qu'à toute production complémentaire nécessaire au bon fonctionnement du service selon les besoins du site.
- **Conditionnement et traçabilité** : peser ou compter les produits selon leur nature et le plan de conditionnement ; étiqueter les bacs inox ; mettre les préparations sur échelles ; passer en cellules de refroidissement pour les cuisines centrales
- **Hygiène et sécurité** : respecter les normes d'hygiène (méthode HACCP) et de sécurité, notamment la propreté des locaux, des sols et du matériel, l'hygiène corporelle ainsi que les règles applicables à la sécurité incendie et à l'utilisation des matériels et signaler à la hiérarchie toute anomalie, dysfonctionnement ou difficulté rencontrée dans le cadre de l'activité.
- **Formation** : participer aux formations obligatoires, aux temps d'information du service et à l'actualisation des pratiques professionnelles liées à l'évolution des procédures et des règles applicables.



✚ **Profil recherché** : titulaire d'un diplôme de cuisine (titre professionnel, CAP, BEP, etc.) et d'une formation HACCP ; une première expérience significative en restauration collective serait un plus.

✚ **Compétences requises**

- ✓ **Qualités** : Ponctualité et fiabilité ; sens du travail en équipe ; respect des consignes et des procédures ; capacité d'adaptation et sens du service public.
- ✓ **Compétences** : respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) ; utilisation des équipements mécanisés ou automatisés dédiés à la restauration
- ✓ **Savoir-faire** : maîtriser les règles et les techniques culinaires ; organiser et planifier les productions

✚ **Spécificités du poste :**

- ✓ **Organisation** : poste exercé au sein des activités de production et de répartition des repas de restauration scolaire, port des équipements de protection individuelle obligatoire ; station debout et manutention régulière
- ✓ **Affectation** : selon le site, participation aux opérations de conditionnement et, pour les cuisines centrales, au passage en cellules de refroidissement
- ✓ **Horaires** : 39 heures de 7h30 à 15h18 du lundi au vendredi.

✚ **Contact :**

Direction des ressources humaines

Tél. 01 43 79 02 76

12 place Léon Blum, 75011 Paris

recrutement@cdeparis11.fr

Poste à pourvoir : dès que possible.