



Caisse des écoles du 11^e arrondissement – Annonce

Technicien maintenance et exploitation des équipements de restauration collective H/F

Nature du poste :

- **Intitulé** : Technicien maintenance et exploitation des équipements de restauration
- **Corps (grades)** : Catégorie C — Adjoint technique des administrations parisiennes (poste ouvert aux exclusivement aux contractuels dans le cadre d'un remplacement d'un fonctionnaire indisponible)
- **Direction / Service** : Caisse des écoles du 11^e arrondissement — Pôle technique
- **Lieu** : 12 place Léon Blum, 75011 Paris — Accès : M° Voltaire (L9), bus 46, 56, 61, 69
- **Contexte hiérarchique** : Sous l'autorité du Chef du pôle technique ; liens fonctionnels avec la Direction, la cellule HACCP et les responsables de sites
- **Encadrement hiérarchique** : Non (animation fonctionnelle du réseau des référents équipements sur site)

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.

Sous l'autorité du chef du pôle technique et en lien étroit avec la direction du pôle alimentation et qualité, l'agent assure le suivi opérationnel des équipements de restauration collective, coordonne les interventions de maintenance et participe à l'amélioration continue des installations afin de garantir la continuité du service de restauration.

Missions principales :

- **Maintenance et suivi des équipements de cuisine**
 - Réaliser les diagnostics de premier niveau et les interventions courantes sur les équipements de cuisine (chaud, froid, laverie, petit matériel électroménager), hors gaz frigorifique et soudures.
 - Assurer les contrôles préventifs périodiques des cuisines centrales et des sites de restauration.
 - Identifier les équipements en fin de vie et proposer leur renouvellement.
 - Veiller au bon fonctionnement des dispositifs d'hygiène conformément aux procédures HACCP.
- **Gestion de la maintenance externalisée**
 - Enregistrer, suivre et relancer les demandes d'intervention via la GMAO.
 - Contrôler l'exécution des prestations et les comptes rendus d'intervention.
 - Assurer le suivi des devis et signaler les situations nécessitant une validation.
 - Informer sa hiérarchie des pannes majeures et de leurs conséquences opérationnelles.



- **Suivi technique des sites**

- Réaliser des visites régulières des cuisines centrales et des offices.
- Contrôler l'état général des installations et équipements.
- Participer à l'inventaire technique des sites (réseaux, équipements, clés, vestiaires, capacités de stockage, dispositifs de sécurité).

- **Gestion des urgences et assistance technique**

- Assurer le traitement des signalements techniques des sites.
- Prioriser les demandes selon leur degré d'urgence.
- Coordonner les interventions avec les services techniques et les prestataires.
- Réaliser de petits travaux de plomberie, d'électricité et d'entretien général.

- **Suivi administratif et reporting**

- Mettre à jour les données de la GMAO et les historiques d'intervention.
- Produire les tableaux de suivi et indicateurs nécessaires à l'activité.
- Rendre compte régulièrement de l'état des équipements et des interventions réalisées.

🔧 **Profil recherché :** CAP/BEP à Bac professionnel dans les domaines de la maintenance, de l'électrotechnique, du froid, de la plomberie ou de la maintenance des équipements industriels. À défaut, expérience professionnelle significative d'au moins deux ans dans la maintenance d'équipements de restauration collective ou dans un environnement multi-technique.

🔧 **Compétences techniques :**

- Connaissance des équipements de restauration collective (cuisson, froid, laverie, ventilation et petit matériel).
- Capacité à réaliser un diagnostic de premier niveau et à effectuer des interventions courantes de maintenance.
- Notions en plomberie, électricité, maintenance des bâtiments et mise en sécurité des installations.
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP.
- Maîtrise des outils informatiques courants et aptitude à utiliser un logiciel de Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur (GMAO).
- Capacité à suivre des prestataires, contrôler les interventions réalisées et assurer un reporting régulier.

🔧 **Habilitations et permis**

- Habilitation électrique H0V/B0 souhaitée.
- Habilitation BR appréciée.
- Permis B souhaité.



caisse
des écoles
Paris Onze

.....
Caisse des écoles
du 11e arrondissement

01 43 79 02 76
12 place Léon Blum
75536 Paris Cedex 11

Qualités professionnelles

- Sens de l'organisation et rigueur dans le suivi des interventions.
- Autonomie et réactivité face aux situations d'urgence.
- Capacité à prioriser les demandes et à gérer plusieurs interventions simultanément.
- Sens du service public et du travail en équipe.
- Bon relationnel et aptitude à communiquer avec les agents, les responsables de site et les entreprises prestataires.

Spécificités du poste :

- Déplacements quotidiens sur les sites (production et distribution) dans le 11^e arrondissement ; port de charges raisonnable selon EPI/procédures.
- Horaires variables entre 7h et 17h, participation ponctuelle à des réceptions de travaux hors plages habituelles.
- Poste pouvant être intégré, sur la base du volontariat, au dispositif d'astreinte technique de la Caisse des écoles, sous réserve du respect des conditions réglementaires applicables.
-

Contact :

Direction des ressources humaines

06.62.67.63.68

12 place Léon Blum, 75011 Paris

recrutement@cdeparis11.fr

Poste à pourvoir : à compter dès que possible.