



Caisse des écoles du 11^e arrondissement recrute Un Responsable de magasin en cuisine centrale H/F

✚ Nature du poste :

- **Intitulé** : Responsable magasin en cuisine centrale
- **Corps (grades)** : Catégorie C - Adjoint technique des administrations parisiennes (poste ouvert aux contractuels)
- **Direction / Service** : Caisse des écoles du 11^e arrondissement — Pôle Alimentation et qualité.
- **Lieu** : 12 place Léon Blum, 75011 Paris — Accès : M° Voltaire (L9), bus 46, 56, 61, 69
- **Temps de travail** : temps complet ; 7h30-15h18
- **Contexte hiérarchique** : Sous l'autorité hiérarchique du Directeur Alimentation et Qualité/ Sous l'autorité fonctionnelle du Responsable de la Cuisine Centrale.
- **Encadrement hiérarchique** : Oui

✚ 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 ou la responsable magasin assure la gestion, le suivi et la réception des marchandises alimentaires et non alimentaires, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. En lien avec sa hiérarchie fonctionnelle.

✚ Missions principales :

- **Réception des marchandises**
 - Organiser et superviser la réception des marchandises (produits frais, surgelés, secs, emballages...)
 - Contrôler la conformité des livraisons (quantité, qualité, températures, délais)
 - Assurer le suivi des bons de livraison, signaler les anomalies et gérer les litiges fournisseur
 - Veiller au respect des règles d'hygiène (HACCP), de sécurité et de traçabilité
 - Planifier et coordonner l'activité du magasinier.
- **Gestion des expéditions vers les écoles :**
 - Organiser la préparation et la répartition des produits selon les besoins des sites
 - Coordonner les chargements, tournées et livraisons
 - Assurer le suivi des quantités livrées et des documents de transport
 - Gérer les retours éventuels
 - Assurer un suivi rigoureux des quantités livrées, des documents de transport et des retours éventuels.



- **Animation fonctionnelle d'équipe**
 - Encadrer fonctionnellement le magasinier et l'équipe de chauffeurs-rippeurs
 - Organiser le travail et transmettre les consignes
 - Assurer la coordination entre les différents acteurs logistiques
 - Identifier les besoins en renfort ou en organisation.
- **Suivi et reporting**
 - Réaliser les inventaires et assurer le suivi des stocks via le logiciel Easyliis
 - Alimenter les tableaux de bord d'activité
 - Proposer des axes d'amélioration logistique
 - Participer aux réunions de service et rendre compte à la hiérarchie.
- **Respect des normes d'hygiène (méthode HACCP) et des règles de sécurité**
 - Appliquer les procédures HACCP
 - Maintenir la propreté des locaux et du matériel
 - Veiller à l'hygiène personnelle et vestimentaire
 - Appliquer les consignes de sécurité, notamment incendie

Profil recherché

- Participer aux formations obligatoires liées au post

Compétences requises :

- **Connaissances :**
 - Maîtrise des outils bureautiques et logiciels de gestion des stocks
 - Lecture et contrôle de bons de livraison, températures, de DLUO/DLC
 - Une expérience professionnelle significative en restauration collective est fortement appréciée.
- **Savoir-faire :**
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
 - Utilisation les équipements mécanisés ou automatisés dédiés à la restauration.
- **Savoir-être :**
 - Capacité à travailler en équipe
 - Rigueur, réactivité et sens de l'organisation
 - Résistance à la fatigue physique et nerveuse.
 - Notions en logistique et gestion des flux

Spécificités du poste :

- Poste à temps complet, avec une répartition indicative du temps de travail susceptible d'être ajustée selon les nécessités de service et les phases de déploiement des outils.
- Contacts réguliers avec les fournisseurs, responsables de sites, services de la Ville et partenaires internes ou externes.

Contact :

Direction des ressources humaines
recrutement@cdeparis11.fr

Poste à pourvoir : au plus vite.