



Caisse des écoles du 11^e arrondissement recrute

Une Directrice- Un Directeur de la restauration scolaire

Nature du poste :

- **Intitulé** : Directeur alimentation et qualité
- **Corps (grades)** : Catégorie A prioritairement — catégorie B confirmée possible selon profil (titulaire ou contractuel)
- **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
- **Contexte hiérarchique** : Sous l'autorité hiérarchique du Directeur de la Caisse des écoles ; membre du comité de direction
- **Encadrement hiérarchique** : Oui — encadre le pôle alimentation et qualité (4 agents administratifs - responsable de production, diététicienne, responsable hygiène, qualité et sécurité alimentaire, responsable des commandes alimentaires et 33 agents techniques (responsables de cuisines centrales, cuisines sur place et satellites) ; anime et coordonne le réseau des responsables de sites, cuisines centrales, cuisines sur place et offices satellites, dans le cadre de l'organisation arrêtée par la direction.

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.

Le pôle alimentation et qualité contribue directement à la mise en œuvre et au pilotage de la stratégie alimentaire de l'établissement. A ce titre, il assure l'élaboration des menus, le suivi de la production, la gestion des commandes et des stocks, l'exécution et le contrôle des marchés alimentaires ainsi que le pilotage de la qualité nutritionnelle, sanitaire et de l'alimentation durable. Il garantit également le suivi des indicateurs nécessaires au suivi d'activité à la conformité réglementaire et à l'amélioration continue des pratiques. Le poste s'inscrit dans une phase de consolidation : suivi des nouveaux marchés, maîtrise du coût denrées, PMS/agréments, traçabilité dématérialisée et contrôle interne.

Le poste s'inscrit dans un contexte de consolidation et de structuration des procédures, marqué notamment par le suivi des nouveaux marchés alimentaires ; la maîtrise et le pilotage du coût denrées ; le renforcement du PMS et des agréments sanitaires ; le développement de la traçabilité dématérialisée et la sécurisation des procédures de contrôle interne et de qualité.



Missions principales :

- **Pilotage global de la restauration scolaire** : assurer le pilotage opérationnel, sanitaire de la chaîne de restauration, depuis l'élaboration du plan alimentaire jusqu'à la production, la distribution, le contrôle qualité et l'évaluation du service rendu.
- **Encadrement du pôle alimentation et qualité** : encadrer, animer et évaluer les agents du pôle ; organiser l'activité du service en définissant les priorités et en répartissant les missions, veiller à la bonne exécution des tâches confiées et assurer un reporting régulier auprès de la direction.
- **Production et continuité du service** : superviser l'organisation et le fonctionnement des cuisines centrales, des cuisines sur place et des offices satellites ; coordonner les activités de production et de distribution des repas, anticiper et gérer les aléas liés à la production, aux effectifs, aux approvisionnements et aux livraisons afin de garantir la continuité du service public de restauration.
- **Menus, plan alimentaire et qualité nutritionnelle** : piloter en lien avec la diététicienne et le responsable de production, l'élaboration des menus et du plan alimentaire, le suivi des fiches techniques et des recettes, le respect des équilibres nutritionnels et des obligations réglementaires, ainsi que l'évaluation de l'acceptabilité des repas et le développement de l'offre végétarienne quotidienne.
- **Achats alimentaires, marchés publics et fournisseurs** : participer à la définition des besoins et à l'élaboration des marchés (aux cahiers des charges, BPU, tests produits et analyses techniques); assurer le suivi de l'exécution des marchés alimentaires et des relations fournisseurs, contrôler les commandes, livraisons, substitutions, ruptures, non-conformités, suivre les prix, le service fait et indicateurs fournisseurs, dans des règles de la commande publique
- **Hygiène, sécurité alimentaire et conformité réglementaire** : superviser en lien avec le responsable hygiène, qualité et sécurité alimentaire la mise en œuvre et le suivi du PMS, des procédures HACCP, des obligations de traçabilité et des agréments, veiller à la conformité des sites, au suivi des contrôles internes et à la mise en œuvre des actions correctives à la suite des observations ou injonctions des autorités de contrôle.
- **Pilotage budgétaire, indicateurs et outils** : assurer le suivi du coût des denrées et matière par repas, analyser les volumes produits, les stocks, les écarts de commandes, les non-conformités, le gaspillage alimentaire, suivre les indicateurs EGAlim / Plan alimentation durable ; piloter les outils métiers notamment Easylis et les dispositifs de traçabilité afin de fiabiliser les données et améliorer le pilotage et suivi de l'activité du pôle
- **Amélioration continue et qualité de service** : piloter la mise en œuvre des audits, plans d'action, démarches d'évaluation des pratiques, assurer le suivi des actions correctives et des retours d'expérience ; contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire, à l'amélioration de la qualité perçue par les convives et à l'harmonisation et la professionnalisation des pratiques au sein des équipes et des sites.
- **Relations internes et partenariales** : assurer la coordination et les échanges avec les différents pôles de l'établissement (ressources humaines, finances, services techniques, accueil-usagers et communication) représenter le pôle alimentation auprès des écoles, collèges, partenaires institutionnels, prestataires et fournisseurs, dans le cadre des orientations définies par la direction.
- **Conditions et qualité de vie au travail** : identifier les besoins de formation des agents en matière de pratiques professionnelles, hygiène et sécurité alimentaire, d'organisation du travail et prévention des risques ; accompagner le développement des compétences, veiller à la sécurisation des pratiques et contribuer à l'amélioration des conditions de travail des équipes.



✚ **Profil recherché** : de formation supérieure de niveau Bac+3 à Bac+5 en restauration collective, hôtellerie-restauration, qualité agroalimentaire, nutrition, management public ou domaine équivalent ; expérience confirmée dans le pilotage des activités de restauration collective, idéalement en environnement scolaire et au sein d'une structure publique ou parapublique. Expérience appréciée en management d'équipes pluridisciplinaires, conduite de projets, pilotage budgétaire et suivi de démarches qualité et sécurité sanitaire.

✚ **Compétences requises** :

- ✓ **Compétences métier** : maîtrise des organisations de production en restauration collective, des différents modes de fabrication et de distribution (liaison froide, cuisines sur place, offices satellites) des contraintes logistiques et d'approvisionnement, des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP / PMS, traçabilité) des repères nutritionnels applicables à la restauration scolaire et des objectifs liés à la loi EGalim / alimentation durable.
- ✓ **Marchés, budget et contrôle** : bonne connaissance de l'exécution des marchés alimentaires et des règles de la commande publique, du suivi des fournisseurs et du contrôle du service fait, capacité d'analyse des BPU, du suivi des dépenses et des indicateurs de coût.
- ✓ **Outils** : maîtrise des outils bureautiques et de tableaux de bord ; pratique d'un logiciel de GPAO ou de gestion alimentaire, la connaissance d'Easylis étant fortement appréciée ; capacité à piloter des outils de traçabilité et de contrôle.
- ✓ **Management** : expérience confirmée dans l'encadrement d'équipes opérationnelles et/ou multi-sites ; capacité à organiser l'activité fixer un cadre clair, à accompagner les équipes, à contrôler l'exécution des missions et à traiter les difficultés ou écarts constatés avec rigueur et méthode,
- ✓ **Qualités** : capacité à encadrer et fédérer les équipes, rigueur et sens de l'organisation, fiabilité dans le suivi et le reporting, sens du service public, capacité d'analyse et d'arbitrage, aptitude à prendre les décisions et à maintenir un cadre de fonctionnement clair, qualités relationnelles, pédagogie, réactivité et capacité à évoluer dans un environnement opérationnel exigeant et contraint.

✚ **Spécificités du poste** :

- ✓ Participation régulière aux réunions de direction et, selon l'ordre du jour, aux séances du Comité de gestion ; contribution aux notes, bilans, rapports et éléments d'aide à la décision relatifs à l'alimentation, à la qualité et aux marchés alimentaires.
- ✓ Poste basé à la Mairie du 11^e ; déplacements très réguliers sur les sites de production et de distribution ; disponibilité liée aux contraintes de production, aux contrôles sanitaires, aux visites de sites et aux situations d'urgence opérationnelle.
- ✓ Fonction exposée à des enjeux forts de sécurité sanitaire, de continuité de service, de maîtrise budgétaire, de qualité du service rendu, de relation fournisseurs et de conduite du changement.

✚ **Contact** :

Paul LEGRAND, Directeur de la Caisse des écoles
Tél. 01 53 27 10 90 — 06 78 05 49 22
12 place Léon Blum, 75011 Paris
paul.legrand@cdeparis11.fr (plus recrutement@cdeparis11.fr)

Poste à pourvoir : dès que possible.