



Caisse des écoles du 11^e arrondissement recrute

Un ou une Responsable de la cuisine centrale

Nature du poste :

- **Intitulé** : Responsable de la cuisine centrale
- **Corps (grades)** : Catégorie B ou Ce 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 restauration scolaire
- **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, Sous l'autorité hiérarchique du Directeur du pôle, le ou la responsable de cuisine centrale participe au pilotage et à l'organisation de la production culinaire, à la mise en œuvre de la politique alimentaire de la Caisse des écoles et à la garantie de la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des repas. Il ou elle contribue à la continuité du service public de restauration scolaire, à l'optimisation des moyens humains et matériels ainsi qu'à l'amélioration continue des pratiques, dans le respect des exigences réglementaires et des orientations définies par la Direction.

Missions principales :

Pilotage et organisation de la cuisine centrale :

- Piloter le fonctionnement global de la cuisine centrale (production, approvisionnement, logistique)
- Mettre en œuvre les procédures, consignes et directives validées par la Direction et le Pôle Alimentation
- Planifier l'activité de production en fonction des effectifs, calendriers scolaires et contraintes logistiques
- Garantir la continuité du service en cas d'aléas (absences, pannes, variations de volumes)

Organisation et supervision de la production culinaire :

- Organiser la production en liaison froide dans le respect des menus, fiches techniques et grammages validés
- Mettre en œuvre les menus élaborés sous l'autorité du Pôle Alimentation / Qualité
- Garantir la qualité gustative, nutritionnelle et visuelle des repas produits
- Veiller au respect des rendements, à la limitation des pertes et au gaspillage alimentaire
- Assurer l'adaptation de la production lors des périodes spécifiques (vacances, pique-niques, événements)



Management et animation des équipes :

- Encadrer, animer et coordonner les équipes des pôles : approvisionnement, production et logistique
- Élaborer les plannings et organiser la répartition des tâches
- Accompagner la montée en compétences des agents (transmission des savoir-faire, formation, polyvalence)
- Veiller au respect du cadre professionnel, des consignes de sécurité et du règlement intérieur
- Favoriser un climat de travail collaboratif et structurant

Hygiène, sécurité alimentaire et conformité réglementaire :

- Garantir l'application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Superviser la mise en œuvre et le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Contrôler les enregistrements réglementaires : traçabilité, températures, autocontrôles
- Mettre en place et suivre les procédures de nettoyage et de désinfection
- Garantir la sécurité des installations, des équipements et du matériel
- Participer à la préparation et au suivi des audits et contrôles sanitaires

Gestion des approvisionnements et des stocks :

- Superviser la réception et la conformité des livraisons (qualité, quantités, respect des cahiers des charges)
- Optimiser la gestion des stocks (DLC, rotation, inventaires)
- Contribuer à la maîtrise des coûts matières
- Assurer le lien fonctionnel avec les services achats et logistique

Suivi de la performance et amélioration continue :

- Mettre en place et suivre des indicateurs de performance (production, pertes, non-conformités)
- Analyser les résultats en lien avec le Pôle Alimentation / Qualité
- Proposer et mettre en œuvre des actions d'amélioration continue
- Contribuer aux démarches qualité, nutritionnelles et de développement durable

Instances et coordination :

- Participer aux commissions des menus
- Participer aux formations obligatoires
- Contribuer aux échanges transversaux avec les services de la Caisse des Écoles

Profil recherché :

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

- Niveau d'étude : BTS hôtellerie-restauration, Bac professionnel restauration ou bac technologique hôtellerie, CAP cuisine, BEP hôtellerie-restauration
- Expérience requise sur un poste similaire en restauration collective
- Connaissance du logiciel Easylis est un plus



**caisse
des écoles
Paris Onze**

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

**01 53 27 10 90
12 place Léon Blum
75536 Paris Cedex 11**

Savoirs et compétences professionnelles

Connaissance approfondie des techniques de préparation et de cuisson en restauration collective, des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), de la réglementation applicable et des bonnes pratiques d'hygiène. Maîtrise des outils bureautiques et des logiciels de gestion de production.

Savoir-faire

Capacité à organiser et planifier la production, à gérer les priorités, à encadrer et animer une équipe, à assurer le suivi de l'activité et à proposer des solutions d'amélioration adaptées aux contraintes du service.

Qualités requises

Rigueur, sens de l'organisation, leadership, sens des responsabilités, esprit d'initiative, capacité d'adaptation et force de proposition.



Contact :

*Direction des ressources humaines
Tél. 01 53.27.10.90 ou 06.62.67.63.68
12 place Léon Blum, 75011 Paris
recrutement@cdeparis11.fr*

Poste à pourvoir : dès que possible.