

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Agent de maîtrise des Administrations Parisiennes catégorie B

N° 63-E-13/06/24

Spécialité : Qualité

Correspondance fiche métier :

LOCALISATION

Mairie du 6^e arrondissement Caisse des écoles du 6e

Adresse : 78, rue Bonaparte

Code Postal : 75006 **Ville :** PARIS

Accès : M° Saint-Sulpice ligne 4, RER B Luxembourg, Bus 58, 63, 86, 87, 95, 96.

DESCRIPTION DE LA STRUCTURE

La Caisse des écoles est un établissement public présidé par le Maire du 6^e arrondissement et dirigé par le Directeur de la Caisse des écoles dont l'activité principale est de gérer la restauration scolaire des écoles maternelles, élémentaires et d'un collège (8 sites).

Les denrées alimentaires sont livrées à la cuisine de Littré qui dessert ensuite les satellites et à Saint-Benoit pour sa propre production.

La Caisse des écoles s'inscrit dans une démarche du « fait maison » et du « mieux manger » avec 72 % d'alimentation durable sur 2022 dont 49 % de produits biologiques.

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : Responsable technique, qualité, hygiène et sécurité à temps non complet (28 h)

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du Directeur

Missions principales :

- Développer les outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation du Plan de Maîtrise Sanitaire, des Bonnes Pratiques d'Hygiène et des Documents Uniques sur tous les sites ;
- Accompagner les agents de restauration sur l'hygiène, la qualité et la sécurité au travail ;
- Participer à l'élaboration des projets (la lutte contre le gaspillage alimentaire, nouvelles techniques culinaires, achat de matériels de restauration, pique-niques, marché alimentaire, ...)

Activités secondaires en binôme :

- Assurer le suivi du matériel et de son entretien, (constater les pannes ou dysfonctionnements, prendre les mesures nécessaires, demande de devis éventuel, transmission de la commande et prise de RDV avec le prestataire), Gestion de l'inventaire sur sites, fiches techniques des matériels et suivi de l'historique ; suivi des consommations de produits d'entretien, jetables et établir les commandes ;

Spécificités du poste / contraintes : port des Equipements Professionnels Individualisés

PROFIL SOUHAITÉ

Savoir-faire	Connaissances professionnelles	Qualités requises
<ul style="list-style-type: none">- Analyse des besoins et attente des convives- Intégrer les objectifs dans la gestion des cuisines et satellites- Anticiper les enjeux et besoins en termes d'organisation du travail et de formation, liés aux objectifs de la Caisse- Définir et mettre en place des outils de sensibilisation à l'hygiène et à la sensibilisation de la nutrition- Prévenir et gérer les situations de crise	<ul style="list-style-type: none">- Connaissances approfondies de la réglementation d'hygiène HACCP, sécurité au travail- Documents réglementaires (agrément, Plan de Maîtrise Sanitaire)- Règles de sécurité des équipements de restauration- Techniques culinaires classiques et adaptées	<ul style="list-style-type: none">- Autonomie dans l'organisation de son travail- Rigueur- Aisance informatique et rédactionnelle- Capacité relationnelle- Sens du dialogue- Force de proposition

CONTACTS :

Noms :

Christine FERNANDES Responsable RH **Tél** 01 40 46 75 81 - **mail** : christine.bezelga@cde6.fr

Stéphane SINTES Directeur - **mail** : stephane.sintes@cde6.fr

Recrutement statutaire ou contractuel + régime indemnitaire (RIFSEEP)

Poste à temps non complet (hebdomadaire : 28 h) avec 30 minutes de pause méridienne, à pourvoir à compter du 21 août 2024