



Intitulé du poste : Gestionnaire des commandes alimentaires.

Titulaire ou contractuel

Catégorie B ou C+

La Caisse des écoles du 19^e arrondissement est un établissement public de 380 agents présidé par le Maire du 19^e arrondissement et dirigé par la Directrice de la Caisse des écoles.

Son activité principale est la gestion des restaurants scolaires de l'arrondissement (écoles maternelles, écoles élémentaires, écoles polyvalentes et collèges).

Pour la réalisation de sa mission de service public, la Caisse des écoles dispose d'une cuisine centrale en liaison froide (6.500 couverts) et de 17 cuisines sur place ou en liaison chaude (6.000 couverts).

Deux agents occupent ce poste relatif aux commandes alimentaires et travaillent en complémentarité afin d'assurer la continuité et le suivi des activités.

Le gestionnaire des commandes alimentaires concourt à l'organisation des approvisionnements alimentaires dans le respect des règles nutritionnelles, des procédures de la commande publique et de la maîtrise des coûts des denrées.

Encadrement : oui 1 agent de catégorie C

Déplacements sur les sites de restauration de l'arrondissement à prévoir.

ACTIVITES PRINCIPALES COURANTES

- Etablir les prévisions de commandes alimentaires et les commandes pour les 17 centres de cuisson et la cuisine centrale
- Suivre les livraisons et les litiges qualitatifs et quantitatifs, en lien avec le service finances
- Gérer la variation des effectifs (commandés, servis, facturés) ;
- Maintenir le menu à jour (suite à changement de produits ou changements de menus)
- Contrôler la gestion des stocks papier et informatisée en liaison avec les responsables de cuisine
- Mettre à jour les fiches produits, les fiches recettes et fournisseurs selon l'évolution des recettes, des menus et des marchés publics.

ACTIVITES PRINCIPALES RECURRENTES

- Pour les menus

- Vérifier les choix des produits/prix/disponibilité/sourcing produit/ mise à jour des fiches produits
 - Prévoir les enquêtes sur les nouvelles recettes le cas échéant et suivre les retours
 - Mettre à jour des données durables des menus servis
- Saisir les inventaires / Contrôle de la gestion des stocks en liaison avec les responsables de cuisine
 - Mettre à jour les tarifs pour les marchés denrées alimentaires dans la base Fusion, notamment après révision de prix
 - Réaliser les inventaires financiers de fin d'année pour les produits d'épicerie.
 - Constituer et suivre les dossiers de demandes de subvention France Agrimer en lien avec la diététicienne (2 fois par an)

AUTRES ACTIVITES :

- Participer à la mise en place d'actions en lien avec l'alimentation (campagnes contre le gaspillage alimentaire, menus à thèmes...)
- Participer aux commissions des menus
- S'informer sur les nouvelles techniques et réglementation produits
- Participer à l'analyse des offres des marchés publics alimentaires

PROFIL SOUHAITÉ		
Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1 Qualités relationnelles : avec les centres de cuisson, les fournisseurs	N°1 Connaissance de la réglementation en restauration collective	N°1 Maîtrise de l'outil informatique (Excel, word, outlook).
N°2 Travail en transversalité		N°2 Connaissance des logiciels métiers (Fusion) est un plus
N°3 Rigueur , autonomie et sens de l'organisation, de l'anticipation. Réactivité face aux aléas	N°2 Notions sur les principes de la commande publique	