



Intitulé du poste : Référent technique et logistique

Catégorie hiérarchique : Catégorie B

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).

Le Référent technique et logistique est le garant de l'efficacité opérationnelle des sites. Vous assurez l'interface stratégique entre la technique, l'hygiène (QSE), les ressources humaines et la diététique pour garantir une prestation optimale.

Contexte hiérarchique : sous l'autorité du responsable du pôle Technique/logistique

Activités principales :

Maintenance & dépannages

- Pilote les interventions de dépannage en lien avec les prestataires externes et les services de la Ville de Paris.
- Planifie, coordonne et suit l'exécution du planning des interventions de maintenance techniques en lien avec les prestataires externes : systèmes d'extraction et CTA, appareils élévateurs, bacs à graisse....
- Identifie les pannes (matériel et infrastructures) et les hiérarchise pour orienter les demandes vers les bons interlocuteurs.
- Planifie et suit les déménagements de mobilier et d'équipements de cuisine lors des travaux..

Logistique & performance Opérationnelle

- Gère les besoins en vaisselle et produits d'entretien : accompagne les équipes dans la maîtrise des procédures d'inventaire, supervise les stocks, génère les commandes.
- Gère les besoins en produits de pharmacie.
- Accompagne les équipes dans la rationalisation des espaces de stockage
- Assure la logistique des tenues de travail en lien avec le prestataire. Organise la dotation des tenues professionnelles (gestion des arrivées et des départs).

Qualité, sécurité et développement durable

- Propose et suit les plans d'action bâtimentaires et matériels suite aux non-conformités relevées par la DDPP.
- Assure le suivi des rapports de légionnelle avec plan d'action.
- Assure le suivi de la gestion des déchets : suivi des collectes, coordination des remplacements et des maintenances des bacs de collecte en lien avec le service de la propreté et le Chargé de développement durable de la Caisse des écoles.
- Centralise et traite les signalements relatifs aux nuisibles.

Management & Transversalité RH

- Encadrement : Management de proximité (Magasinier, Agent d'entretien)
- Interfaces : Lien avec les REV, intendants, directeurs d'écoles et gardiens.

Sécurité au Travail : Sensibilisation des équipes aux risques professionnels et aux bonnes pratiques d'utilisation des produits chimiques. Apporter une assistance technique au service RH en matière d'EPI et le service Qualité

Qualités requises :

- Ecoute, dialogue, bon relationnel (capacité à travailler en réseau et en transversalité)
- Aisance relationnelle

Compétences requises :

- Connaissance des matériels de cuisine, de leur fonctionnement et de leur entretien
- Connaissance des normes HACCP

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

Bac Technologique en Cuisine/Restauration ou en logistique, maintenance industrielle avec une expérience en restauration traditionnelle et/ou collective

Déplacements fréquents sur l'ensemble des sites de l'arrondissement