



REÇU EN PREFECTURE

le 22/12/2020

Application agréée E-legalite.com

99_DE-075-267500338-20201215-D2020_025-D

NOVEMBRE 2020 - SV

FICHE DE POSTE

Chargé de la maintenance du matériel

Position

Filière : Technique

Corps : Adjoint technique

Responsable hiérarchique direct : Jean-Louis BOUILLER – Responsable maintenance

Mission principale : Gestion et suivi des petites réparations du matériel de cuisine

Mission annexe :

Mission ponctuelle : Remplacement de conducteurs absents

Conditions d'exercice du poste

Lieu : Cuisine 64 rue Dunois et Mairie du 13^e (1 place d'Italie)

Horaires : 7h à 14h30

Relations internes et externes : Cuisines, offices, prestataires

Conditions d'hygiène et de sécurité :

Tâches

- Dépose et pose de matériels (distributeurs à papier, savons, poubelles murales, lave mains, etc)
- Dépannage des conteneurs, remplacement de leurs platines, roues poignées, fermetures de portes et réparation de moteurs et de cordons réparables
- Affûtage de lames de trancheurs et couteaux de cuisine
- Déplacements sur les sites pour des pannes d'urgence, pour réparer ou faire intervenir les entreprises compétentes
- Accompagner les entreprises au moment des travaux (électricité, plomberie, peinture, carrelage, curage et pompage des bacs à graisse, etc)
- Gestion, commande, inventaire, réception et stockage des produits d'entretien
- Interventions en tous genres : électricité, plomberie, serrurerie et menuiserie

Electricité :

- remplacement de néons, starters, lampes en tous genres, prises électriques, interrupteurs, etc
- pose de certains luminaires
- recherche de pannes et dépannages

Plomberie :

- recherche de fuites, dépannage de fuites (remplacement de joints sur les arrivées d'eau, remplacement de flexibles, de cols de cygnes, de douchettes, de syphons, de tuyaux en PVC, de vidanges, de prestos, etc)
- installation de laves mains, de tables de pré-traitement et de laves vaisselle
- remplacement de joints en silicone autour des tables de pré-traitement, entrée et sortie de laves vaisselle, etc
- remplacement de chasses d'eau et de flotteurs de wc
- nettoyage des croutes de sel des adoucisseurs des laves vaisselle

1, Place d'Italie – 75013 PARIS

Tel : 01 44 08 13 20 - Fax : 01 43 31 49 96

Site internet : <http://caissedesecolesparis13.fr>

✉ caissedesecoles13@orange.fr

REÇU EN PREFECTURE

le 22/12/2020

Serrurerie :

- dépannage de serrures et cylindres
- remplacement de serrures et cylindres
- remplacement de fermes-portes et butées de portes, etc

Menuiserie :

- ajustement des portes
- modifications sur la porte pour installation de certaines serrures



REÇU EN PREFECTURE

le 22/12/2020

Application agréée E-legalite.com

99_DE-075-267500338-20201215-D2020_025-D

NOVEMBRE 2020 - SV

FICHE DE POSTE

CUISINIER – AGENT DE PRODUCTION

Position

Activité générale de l'établissement : Gestion de la restauration scolaire des écoles primaires du 13^e arrdt

Filière : Technique

Corps : Adjoint technique spécialité restauration

Responsable hiérarchique direct : Chef de la cuisine d'affectation

Définition de l'emploi :

Il exécute selon les situations les travaux de préparation des repas, le conditionnement, la répartition. Il assure également le service et le nettoyage du site.

Conditions d'exercice du poste

Lieu : Cuisines du 13^e arrondissement

Horaires : 7h à 14h30 ou 15h (35h ou 37h ou temps partiel)

Relations internes et externes : Assistants techniques, Direction de l'école, animateurs, livreurs, lingerie, maintenance

Conditions d'hygiène et de sécurité : Tenue de travail obligatoire fournie (blouses, tabliers, charlottes, masques, chaussures de sécurité, lunettes de protection, gants). Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid.

Conditions particulières d'exercice :

- * Pics d'activités en cas de problèmes techniques ou d'absence de personnels
- * Disponibilité et adaptabilité aux situations
- * Mobilité dans tout l'arrondissement

Activités principales :

1/ Techniques culinaires :

- Gestion des matières premières et de la transformation (contrôle DLC, contrôle aspect visuel avant et après ouverture, déconditionnement, décontamination et nettoyage, cuisson, plaquage, découpe et tranchage)
- Utilisation et entretien du matériel de cuisine
- Répartition, allotissement

2/ Distribution, entretien :

- Mise en place des produits finis
- Service, distribution des repas
- Débarrassage, nettoyage des locaux et du matériel

3/ Contrôle qualité : le 22/12/2020

- Respect des normes HACCP
- Contrôle qualité des matières premières
- Contrôle qualité des produits finis
- Respect des grammages

4/ Relationnel

- Communication avec l'équipe
- Satisfaction des convives (enfants et adultes)

Compétences et connaissances professionnelles :

- * Niveau CAP et ou expérience minimum de 4 ans
- * Connaissance des normes HACCP
- * Connaissance du matériel et des produits en restauration collective
- * Esprit d'initiative
- * Capacité relationnelle