



Responsable de la mission RH

Catégorie B

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats

Effectif : 250

Leur raison d'être : Piloter et coordonner les services supports de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes, incluant achats, restauration, exploitation de bâtiments, entretien, imprimerie et conditions de travail des agents.

Service :

Service Restauration Durable

L'équipe : Développer et organiser les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité :

- Enfants,
- Personnes âgées hébergées en EHPA(D),
- Personnel déjeunant au sein des restaurants administratifs.

Effectif Service : 110

Le sens de ce poste :

Piloter l'unité RH (3 agents dont la responsable) du service Restauration Durable et contribuer à la mise en œuvre des projets RH portés par le service.

Vos principales missions :

1- Piloter l'activité de l'unité RH (65%)

- Piloter le suivi de la vie de l'agent et gérer administrativement le personnel opérationnel sur les postes permanents et temporaires (arrivée, départ, absence, accident du travail, formation), en lien avec le service Administration Finances de la Direction des Moyens et Achats et la chargée RH du pôle Ressources
- Participer au suivi du budget RH et assister le responsable sur les prévisions annuelles RH
- Piloter les processus de recrutement en lien avec le service Administration-Finances
- Recenser les besoins du service en matière de formation des agents de la restauration
- Assurer le suivi de la carrière et de la paie des agents en lien avec la DRH
- Accompagner les agents dans leur projet professionnel
- Suivre les procédures disciplinaires
- Veiller à l'élaboration et à la mise à jour du logiciel métier et des documents RH (organigrammes, fiches de poste etc.)

2- Manager l'unité RH du service (20%)

- Manager et accompagner l'équipe de l'unité RH : anime les réunions et la vie d'équipe, accompagne les agents dans la montée en compétence, réalise les entretiens annuels d'évaluation et identifie les besoins en formation
- Superviser la gestion administrative assurée par les agents de l'unité (planification, gestion du temps

de travail, lien DRH etc.) et ajuster la charge de travail pour assurer la continuité de service

- Élaborer et actualiser les tableaux de bord et le reporting RH du service
- Conduire le changement et actualiser les procédures ou méthodes de travail

3- Participer à la définition stratégique et à la mise en œuvre des projets RH du service (15%)

- Participer à la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences pour la partie cuisiniers
- Être force de proposition dans la stratégie de recrutement du personnel opérationnel
- Construire une stratégie de planification (agencement des plannings, protocoles de remplacement des agents)
- Être impliqué(e) dans les projets phares du service impactant l'organisation RH
- Être garant(e) de la bonne mise en œuvre des orientations RH du service
- Réflexion quant à la construction de tableau de suivi RH du service de la Restauration Durable

Compétences :

Les compétences relationnelles :

- Qualités relationnelles
- Sens de la communication
- Capacité d'analyse, de synthèse et d'adaptation
- Sens du service public et du travail en équipe
- Écoute, disponibilité et pédagogie
- Force de proposition
- Réactivité

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Connaissance des procédures administratives et du cadre réglementaire (fonction publique appréciée)
- Gestion des données RH (mise à jour, contrôle, fiabilisation)
- Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel)
- Suivi de tableaux de bord et reporting

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaissance du fonctionnement des collectivités locales
- Connaissance des règles RH en collectivité territoriale
- Approfondissement des spécificités de la restauration collective en collectivité territoriale

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 8h00 – 16h30 ou 7h30 – 16h00

Lieu de travail : Direction des Moyens et des Achats – Service Restauration Durable – 170 rue Eugène Pottier à Rennes.

Matériel à disposition : Ordinateur, téléphone portable

Missions de suppléance : non

Télétravail : Oui

Autres : Déplacements sur les sites de production et de service (cuisine centrale) – permis B souhaité

Date de mise à jour de la fiche de poste : 1er avril 2026