



Correspondant·e de restauration (F/H)

Catégorie C

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction Education Enfance

Effectif : 928 agents et environ 600 vacataires

Leur raison d'être : La Direction Education Enfance accompagne les enfants de la ville de Rennes à travers des projets éducatifs qui visent à favoriser l'épanouissement, l'autonomie, le développement de l'esprit critique et l'ouverture aux autres et au monde.

Service :

Direction Déléguée Coordination des territoires

L'équipe : La Direction déléguée Coordination des territoires garantit les conditions d'accueil du public sur les différents temps de l'enfant, scolaires, périscolaires et extrascolaires. Elle décline la stratégie éducative sur les 6 territoires en respectant le cadre et les moyens alloués. Elle assure l'organisation et le suivi du travail des agents municipaux sur les écoles, sur les temps scolaires et périscolaires

Effectif Service : 830 agents + environ 600 vacataires

Vos principales missions :

1-Gestion d'équipe sur le temps de restauration scolaire

- Veiller au respect des règles d'hygiène
- Organiser le travail des AER en restauration
- Effectuer le dressage des entre et des desserts avec les AER selon les besoins
- Effectuer la remise en température et s'assurer du déroulement du service

2-Gestion des équipement et du matériel de l'office et remise en état de l'office

- Procéder régulièrement à la vérification du matériel de l'office et apporter les actions correctives nécessaires
- Effectuer la remise en état de l'office avec les AER

Le sens de ce poste :

Le correspondant de restauration est responsable du fonctionnement d'un restauration scolaire (remise en température des plats, mise en place des hors d'œuvres et desserts, gestions des commandes, respect de l'hygiène...).

- S'assurer de la mise en arrêt de l'office avec chaque période de vacances – en cas de non-utilisation

3 - Suivi des commandes

- Effectuer les commandes
- Réceptionner les livraisons et apporter les actions correctives
- Assurer le suivi des stocks

4 - Activités du site éducatif)

- Participer aux réunions du site éducatif et de la direction
- Contribuer à des projets transverses en lien avec la restauration
- Contribuer aux grands ménages d'été

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Sens du service public
- Sens de l'organisation et de l'initiative
- Rigueur et application des consignes
- Capacité d'encadrement d'équipe
- Sens du travail en équipe
- Attitude éducative auprès du public accueilli

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective et du protocole HACCP
- Connaissance des techniques de remise en température dans le cadre d'une desserte des repas en liaison froide
- Intégration et application des différents protocoles de nettoyage dans le respect des normes d'hygiène
- Connaissance des différents produits d'entretien et matériels de nettoyage

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaissance du fonctionnement du site éducatif

Environnement et conditions de travail :

Horaires : Préciser ici les horaires du poste. Ex : 37h30 hebdo + 15 RTT, embauche à 7h30, horaires atypiques.

Lieu de travail :

Matériel(s) à disposition :

Missions de suppléance :

Télétravail :

Autres :

Date de mise à jour de la fiche de poste :

Éléments de statut :

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Parcours : P3

Éléments complémentaires de rémunération : Détailler ici les éléments complémentaires de rémunération.