



Agent·e Logistique de Restauration

Catégorie C

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des moyens et 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.

Le sens de ce poste :

Assurer l'allotissement et la livraison des repas fabriqués par la Cuisine Centrale ainsi que des produits transitant par l'unité de production, dans les différents établissements de restauration collective : crèches, écoles, EHPA.D, Restaurants administratifs.

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 7h30 - 15h30

Lieu de travail : Cuisine Centrale

Matériel(s) à disposition : Véhicule, roll, socle, matériel de cuisine professionnel, etc.)

Missions de suppléance : Participation à la polyvalence entre selon les besoins

Télétravail : Non

Autres : Port de tenue réglementaire, respect des règles HACCP

Service :

Restauration durable

L'équipe : Organiser et coordonner la production et la distribution des repas pour les enfants, le personnel municipal et les personnes âgées, en gérant l'unité centralisée de production et les 4 restaurants administratifs.

Effectif Service : 110

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Parcours : P2.

Date de mise à jour de la fiche de poste : Février 2026

Vos 3 principales missions :

1-Allotissement des préparations alimentaires en vue de leur expédition (50%)

- Participer au banderolage des bacs inox avant l'allotissement des préparations alimentaires
- Éditer les récapitulatifs d'allotissement sur l'appliquet de GPAO
- Participer à l'allotissement des produits en vue de leur expédition pour chaque point de distribution : offices scolaires, crèches, restaurants administratifs, EHPAD, ALSH
- Participer au transfert des denrées alimentaires, rolls et cagettes jusqu'à la zone d'allotissement et au hall d'expédition

2-Mission hygiène et sécurité alimentaire (20%)

- Réaliser l'inventaire quotidien des bacs et couvercles inox propres et sales en vue de leur lavage et désinfection externalisés : nombre de bacs, couvercles, évaluation de l'état des bacs, etc.
- Participer au rangement des bacs et couvercles inox sales et propres
- Participer au nettoyage des locaux d'expédition et de stockage sale en vue de leur traitement externalisé
- Respecter scrupuleusement les procédures HACCP (températures des lieux de stockage et tenue du thermographe)
- Veiller au bon fonctionnement du véhicule (froid, carburant, etc.)
- S'assurer de l'entretien de son véhicule : nettoyage, état global, signalement de tout dysfonctionnement, etc.

3-Livraison (20%)

- Assurer les livraisons sur tous les sites : offices scolaires, crèches, restaurants administratifs, EHPAD, ALSH dans les délais impartis et selon l'affectation de tournée
- Effectuer le chargement, le transport et le déchargement du véhicule
- Livrer les composantes des repas jusqu'aux lieux de stockage froid (armoires frigorifiques ou chambres froides) et se conformer aux procédures mises en place à cet effet.

4-Participer à la suppléance et à la polyvalence au sein du service (10%)

- Assurer l'allotissement en autonomie en cas d'absence du second
- Signaler tout dysfonctionnement
- Communiquer et relayer les informations
- Assurer la polyvalence au sein de la cuisine centrale selon les besoins

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Qualité relationnelle
- Sens de l'organisation, rigueur, autonomie
- Esprit d'équipe
- Respect des consignes, des règles de sécurité et la logistique mise en place

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Être titulaire du permis B
- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité alimentaire dont les principes de nettoyage et de désinfection
- Maîtrise de la lecture et des bases de calculs

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaître Rennes et l'organisation de ses quartiers
- Notions d'entretien du matériel
- Connaître les produits et matériels de nettoyage et de désinfection