



CUISINIER·E EN RESTAURATION COLLECTIVE - Itinérant·e tous types de restauration

Catégorie C - cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats

Effectif : 250

Leur raison d'être : Piloter et assurer la création et la mise en œuvre de la centrale d'achats métropolitaine "REGATE" à destination de Rennes Métropole et de ses communes membres dont la Ville de Rennes.

Assurer de bonnes conditions matérielles de travail à tous les agents de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes.

Assurer la fabrication et la distribution des repas dans les restaurants scolaires, les crèches, les centres de loisirs, les EHPAD et les restaurants du personnel.

Assurer l'exploitation de l'Hôtel de Rennes Métropole, classé ERP 2ème catégorie.

Assurer la programmation fonctionnelle et opérationnelle des locaux occupés par les agents de la Ville de Rennes et Rennes Métropole.

Assurer les prestations d'imprimerie pour tous les services de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes.

Assurer les prestations de nettoyage pour les locaux administratifs de la Ville de Rennes..

Le sens de ce poste :

Produire et valoriser des préparations culinaires, veiller à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels, prendre les dispositions relatives aux agents itinérants..

Service :

Service Restauration Durable

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

- Enfants déjeunant dans les restaurants scolaires et les crèches,
- Personnes âgées hébergées dans les établissements du CCAS (EHPAD),
- Personnel municipal déjeunant au sein des restaurants administratifs
- Piloter la politique alimentaire durable (Plan Alimentaire Durable - PAD).

Effectif Service : 110, dont 40 à la Cuisine Centrale

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 7h30 – 15h30 ou 11h15 – 19h15. Coupure méridienne de 45 minutes. Travail occasionnel le week-end.

Lieu de travail : L'ensemble des sites de restauration de la ville (Cuisine centrale Beauregard / Restaurants administratifs / Établissements d'hébergement pour personnes âgées / Établissements d'accueil de la petite enfance.

Missions de suppléance : Le cuisinier intervient sur différents sites selon les besoins du service. Ce fonctionnement est appelé "la polyvalence du cuisinier". Ce changement d'affectation s'effectue de façon planifiée ou, de manière exceptionnelle, à la journée.

Télétravail : Non.

Autres : Contraintes générales à tous les types de restauration : – Respect des délais de fabrication impératif, d'où l'alternance de périodes d'activité soutenue et de périodes de moindre activité.

– Disponibilité et adaptabilité aux situations en évolution.

– L'activité implique une situation debout prolongée, des manutentions de charges et des expositions permanentes à la chaleur et au froid.

Contraintes spécifiques à la cuisine centrale : – Le cuisinier peut être amené à suppléer un agent de maîtrise lors d'une absence. Ce remplacement donne lieu à attribution d'une compensation horaire selon les conditions définies par le service..

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Adjoint Technique

Parcours : P3.

Éléments complémentaires de rémunération : IFSE mensuelle brute de 230€ + sujétion mensuelle brute de 40€ + prime annuelle brute de 1016.84€

N° du poste : TV_43259, TV_43442, TV_43416, TV_43423, TV_43441

Date de mise à jour de la fiche de poste : Juillet 2025

Vos 3 principales missions :

1-Produire et valoriser des préparations culinaires

Tâches communes à tous les types de restauration :

Interpréter et mettre en œuvre les fiches techniques.
Mettre en œuvre les techniques culinaires.
Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, préparation). S'assurer de la satisfaction des usagers.
Repérer les dysfonctionnements et les signaler.
Participer à l'évaluation des produits de base.
Participer à la recherche de nouvelles recettes.

Tâches spécifiques à la cuisine centrale :

Contrôle du responsable de secteur de la bonne exécution des consignes de travail.

Tâches spécifiques à la restauration administrative :

Assurer la valorisation des préparations culinaires (finition, décoration, présentation).
Veiller aux attentes de l'utilisateur (produits de base, nouvelles recettes) : se déplacer en salle de restaurant, collaborer avec le personnel de service.
Tenir le self (approvisionnement, accueillir les usagers).
Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
Prendre en considération les attentes des usagers.
Assurer une fonction d'économat :
- passer les commandes de produits en fonction des menus prévus et du stock existant,
- surveiller les DLC et DLUO des produits,
- assurer un suivi de bon sens du stock.
Evaluer des produits de base : veiller aux attentes des usagers.
Contrôle du chef de cuisine de la bonne exécution des consignes de travail (autonomie dans la préparation des plats).

Tâches spécifiques à la restauration pour personnes âgées hébergées en établissement :

Assurer la valorisation des préparations culinaires (finition, décoration, présentation).
Adapter ces préparations culinaires à l'état de santé des convives (régimes).
Veiller aux attentes de l'utilisateur (produits de base, nouvelles recettes) : se déplacer en salle de restaurant, collaborer avec le personnel de service.
L'organisation de la journée de travail doit tenir compte d'un temps d'échange avec les résidents (fin de repas ou activité d'après-midi).
Encadrer (d'un point de vue fonctionnel) le personnel de salle du CCAS.
Participer au projet de vie de l'établissement (animation...).
Assurer une fonction d'économat :
- passer les commandes de produits en fonction des menus prévus et du stock existant,
- surveiller les DLC et DLUO des produits,
- assurer un suivi de bon sens du stock.
Contrôle du conseiller en restauration de la bonne tenue

de la cuisine (large autonomie).

Tâches spécifiques à la restauration en établissements d'accueil de la petite enfance :

Dans la limite des prescriptions de prévention des allergies, assurer la valorisation des préparations culinaires (finition, décoration, présentation).
Se déplacer en salle de restaurant, collaborer avec le personnel de service.
En collaboration avec le responsable d'établissement, tenir compte des spécificités liées à la petite enfance.
Assurer une fonction d'économat :
- passer les commandes de produits en fonction des menus prévus et du stock existant,
- surveiller les DLC et DLUO des produits,
- assurer un suivi de bon sens du stock.
Contrôle du conseiller en restauration de la bonne tenue de la cuisine (large autonomie).

2-Veiller à l'hygiène et à la sécurité alimentaire et assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels

Appliquer les règles d'hygiène.

Respecter les procédures précisées dans les protocoles.

Appliquer les règles de sécurité.

Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection.

Tâches spécifiques à la restauration en établissements d'accueil de la petite enfance :

Selon l'organisation de l'établissement, participer occasionnellement à l'entretien du matériel ou des locaux annexes à la cuisine (biberonnerie).

Vérifier le bon fonctionnement du matériel.

3-Prendre les dispositions relatives aux agents itinérants

Respecter les particularités de l'établissement d'accueil.

Adapter éventuellement les menus.

Se rapprocher du personnel présent.

Questionner sur les événements de la journée.

En cas de remplacement anticipé, se mettre en relation avec l'agent occupant le poste.

Solliciter, le cas échéant, le conseiller en restauration.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Travail en équipe, solidarité
- Respect de la hiérarchie, notamment les chef.fes d'équipe
- Sens de l'autonomie

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

Connaître :

- les techniques culinaires, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, les groupes de denrées alimentaires,
- les principes de nettoyage et de désinfection, les produits et matériels de nettoyage et de désinfection, l'adéquation produits/matériels, la sécurité liée aux techniques d'entretien,
- les principes de la méthode HACCP, la microbiologie,
- la technologie des matériels, les notions de maintenance du matériel.
- savoir présenter et décorer des plats,
- connaître l'alimentation pour les personnes âgées, (différents régimes).

Être détenteur d'un CAP ou d'un titre de cuisinier

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaissance des process spécifiques aux établissements.