



# 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 mettre en œuvre la centrale d'achats métropolitaine « REGATE » à destination de Rennes Métropole et de ses communes membres.
- Assurer de bonnes conditions matérielles de travail pour les agents de la Ville de Rennes et de Rennes Métropole.
- Organiser la fabrication et la distribution des repas dans les restaurants scolaires, les établissements d'accueil de la petite enfance, les établissements pour personnes âgées et les restaurants administratifs.
- Assurer l'exploitation de l'Hôtel de Rennes Métropole (ERP 2<sup>e</sup> catégorie).
- Participer à la programmation fonctionnelle des locaux occupés par les agents.
- Assurer des prestations d'imprimerie et de nettoyage pour les services municipaux.

## **Le sens de ce poste :**

Le/la cuisinier·ère itinérant·e assure la production et la valorisation des préparations culinaires sur différents sites de restauration municipaux.

Il/elle veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, participe à l'entretien des locaux et du matériel et s'adapte aux spécificités des établissements d'accueil dans le cadre de missions de suppléance.

## **Service :**

Le service a pour mission de développer et d'organiser la production et la distribution des repas destinés :

- aux enfants fréquentant les restaurants scolaires et les crèches,
- aux personnes âgées hébergées dans les établissements du CCAS,
- aux agents municipaux dans les restaurants administratifs.

Il contribue également à la mise en œuvre de la politique alimentaire durable de la collectivité (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 le week-end (roulement d'un week-end sur trois).

**Lieu de travail** : Ensemble des sites de restauration de la Ville de Rennes : Cuisine centrale de Beauregard, restaurants administratifs, établissements pour personnes âgées, établissements d'accueil de la petite enfance.

**Missions de suppléance** : Interventions sur différents sites selon les besoins du service, affectations planifiées ou, exceptionnellement, à la journée.

Télétravail : Non.

**Autres :**

- Respect impératif des délais de production.
- Activité alternant périodes soutenues et périodes plus calmes.
- Station debout prolongée, manutention de charges.
- Exposition à la chaleur et au froid.
- Nécessité d'adaptabilité et de réactivité.

**Spécificité cuisine centrale :**

Le/la cuisinier·ère peut être amené·e à suppléer ponctuellement un agent de maîtrise, avec compensation horaire selon les modalités du service.

**Éléments de statut:**

Cadre d'emploi : Adjoint Technique Parcours : P3

Éléments complémentaires de rémunération : –

N° du poste : –

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

## **Vos 3 principales missions :**

### **1- Produire et valoriser des préparations culinaires (50%)**

- Mettre en œuvre les fiches techniques et les techniques culinaires adaptées.
- Assurer la qualité gustative et la présentation des préparations.
- Contrôler les préparations réalisées.
- Participer à l'évaluation des produits et à la proposition de nouvelles recettes.
- Contribuer à la satisfaction des usagers et signaler les dysfonctionnements.

#### **Selon les sites d'intervention :**

- Valorisation des plats (finition, présentation, service).
- Adaptation des préparations aux régimes spécifiques (personnes âgées, petite enfance).
- Participation au service et aux échanges avec les usagers.
- Gestion des commandes et suivi des stocks (DLC, DLUO).
- Participation à la vie de l'établissement (notamment en EHPAD).

### **2- Garantir l'hygiène, la sécurité alimentaire et l'entretien des équipements (30%)**

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Respecter les protocoles et procédures en vigueur.
- Assurer l'entretien des locaux, du matériel et des équipements selon le plan de nettoyage et de désinfection.
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et signaler les anomalies.

### **3- Assurer les missions liées à l'itinérance (20%)**

- S'adapter aux spécificités de chaque établissement.
- Prendre connaissance de l'organisation locale et des consignes.
- Échanger avec les équipes présentes afin d'assurer la continuité du service.
- Se rapprocher du conseiller en restauration en cas de besoin.
- Adapter les pratiques et, si nécessaire, les menus aux contraintes locales.

## **Compétences**

### **Les compétences relationnelles :**

- Travail en équipe et esprit de solidarité
- Sens du service public.
- Autonomie dans l'organisation du travail
- Capacité d'adaptation aux différents sites et équipes
- Respect du cadre hiérarchique et des consignes

### **Les compétences nécessaires pour la prise de poste :**

- Les techniques culinaires
- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Les principes de la méthode HACCP et les notions de microbiologie
- Les groupes de denrées alimentaires
- Les principes de nettoyage et de désinfection, les produits et matériels associés et les règles de sécurité liées aux techniques d'entretien
- Les matériels de cuisine et les notions de maintenance courante
- Les principes de l'alimentation adaptée aux différents publics, notamment les personnes âgées et la petite enfance
- Être titulaire d'un CAP Cuisine ou diplôme équivalent

### **Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :**

- Connaissance des organisations et des process spécifiques aux différents établissements de la collectivité.
- Adaptation aux spécificités des publics accueillis selon les sites d'intervention.
- Appropriation des outils et procédures internes au service.