



Agent Logistique 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 la réception des denrées alimentaires à la Cuisine Centrale et assurer l'allotissement 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 : Gerbeur, roll, socle, cagettes, 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 : Préciser ici le cadre d'emploi.

Parcours : Expérience souhaitée en restauration collective.

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

Vos 3 principales missions :

2-Réception des denrées alimentaires (40%)

- Éditer les récapitulatifs de réception sur l'applicatif de GPAO – Gestion de Production Assistée par ordinateur
- Contrôler les denrées alimentaires à réception: température, quantité, qualité des denrées, intégrité des conditionnements, ...
- Rangement des palettes et socles rouleurs. Stockage des denrées alimentaires, dans les chambres froides et préparation des sorties de stock pour les différents ateliers de production de la cuisine centrale (produits frais, surgelés et secs, selon les récapitulatifs issus de la GPAO)
- Réalisation des inventaires de stock nécessaires à la bonne gestion des commandes prévisionnelles.

2-Allotissement des préparations alimentaires en vue de leur expédition (40%)

- Éditer les récapitulatifs d'allotissement sur l'applicatif de GPAO
- Participer à l'allotissement des produits en vue de leur expédition pour chaque point de distribution : offices scolaires, crèches, restaurants administratifs, EHPA.D, ALSH
- . Participer au transfert des denrées alimentaires, rolls, cagettes jusqu'en zone d'allotissement et hall expédition

3-Mission hygiène et sécurité alimentaire (10%)

- Participer au nettoyage des locaux selon les plans de nettoyage définis;
- Respecter scrupuleusement les procédures HACCP (températures des lieux de stockage, non conformités produits, ...)
- Signalement de tout dysfonctionnement, etc

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
- Signalement de tout dysfonctionnement
- Communiquer et relayer les informations
- Polyvalence au sein de la cuisine centrale selon besoin

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 :

- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité alimentaire dont les principes de nettoyage et de désinfection
- Connaissance des produits alimentaires
- Maîtrise de la lecture et des bases de calculs

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Organisation logistique de restauration
- Conduite gerbeur
- Notions d'entretien du matériel
- Connaître les produits et matériels de nettoyage et de désinfection