



Second·e de cuisine – chef·fe d'équipe expéditions

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 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 :

Garantir la conformité quantitative, qualitative et sanitaire de la production culinaire journalière déléguée par le responsable de secteur, dans le strict respect des délais.

Environnement et conditions de travail :

Horaires : amplitude à définir entre 7h30 – 16h30

Lieu de travail : Cuisine Centrale de beauregard

Matériel(s) à disposition : Dotation vestimentaire de sécurité fournie.

Missions de suppléance : Remplacement de courte durée et appui du responsable de secteur en production ou logistique.

Télétravail : Non

Autres : –

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 5 restaurants administratifs.

Effectif Service : 105

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Adjoints techniques territoriaux

Parcours : P3.

Éléments complémentaires de rémunération : IFSE mensuelle brute de 265€ + IFSE sujétion métier de 40€ + prime annuelle brute de 1016.84€

N° du poste : TV_43434

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

Verso >

Vos 3 principales missions :

1-Préparation et répartition des denrées alimentaires (70 %)

- Préparer et conditionner les denrées en vue de leur expédition vers les différents sites de restauration.
- Contribuer à la planification et à l'organisation logistique des livraisons du secteur.
- Piloter la qualité et l'hygiène : planifier la répartition, optimiser l'usage des équipements, appliquer le plan HACCP (en lien avec le responsable qualité) et déployer les actions correctives.

2-Management opérationnel et animation d'équipe (20%)

- Planifier le travail journalier des agents, fixer les consignes et réguler les dysfonctionnements.
- Optimiser les conditions de travail et suivre les indicateurs d'activité de l'équipe.

3-Prévention des risques et sécurité (10%)

- Contribuer à l'évaluation des risques professionnels du secteur.
- Assurer le suivi et la conformité sécuritaire des matériels utilisés.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Posture managériale affirmée et sens de l'animation d'équipe.
- Esprit d'équipe, adaptabilité et réactivité face aux imprévus.
- Aisance relationnelle avec les partenaires internes (RH, gestionnaires) et externes (services de contrôle).

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Maîtrise des techniques culinaires professionnelles et des règles de nutrition collective.
- Expertise en sécurité sanitaire (HACCP) et maîtrise des risques microbiologiques.
- Connaissances des normes de sécurité, de l'ergonomie en cuisine et des outils informatiques de base.

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Appropriation des outils de gestion logicielle spécifiques à la cuisine centrale.
- Perfectionnement aux méthodes managériales de la fonction publique territoriale.