



Cuisinier – Restauration collective (H/F)

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 :

Garantir la qualité de la restauration collective pour les publics de la Ville de Rennes, tout en respectant les normes d'hygiène, de sécurité et de durabilité.

Environnement et conditions de travail :

Horaires : Variable / 7h30 – 15h30

Lieu de travail : Cuisine Centrale Beauregard

Matériel(s) à disposition : Matériel de cuisine professionnel (fours mixtes, cellules de refroidissement, matériel de découpe, lave-batterie, etc.).

Missions de suppléance : Participation à la polyvalence entre sites 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 5 restaurants administratifs.

Effectif Service : 105

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Adjoint technique territorial

Parcours : Expérience souhaitée en restauration collective.

Éléments complémentaires de rémunération : –

N° du poste : Numéro du poste

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

Verso >

Vos 3 principales missions :

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

- Réaliser les préparations culinaires à partir des fiches techniques et veiller à leur qualité gustative et nutritionnelle.
- Adapter les menus selon les publics (enfants, personnes âgées, régimes spécifiques).
- Mettre en valeur les plats (présentation, finition) et contribuer à la satisfaction des usagers.

2-Veiller à l'hygiène, à la sécurité alimentaire et à l'entretien du matériel (30%)

- Appliquer les procédures HACCP et les protocoles d'hygiène.
- Nettoyer et entretenir les locaux, matériels et ustensiles de cuisine.
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et signaler toute anomalie.

3-Participer à la gestion et à l'organisation du service (20%)

- Gérer les stocks, suivre les dates limites de consommation et participer aux commandes.
- Collaborer avec l'équipe et les différents services (petite enfance, EHPAD, restauration administrative).
- Assurer la continuité du service en cas d'absence ou de remplacement.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Travail en équipe et sens du service public.
- Adaptabilité aux différents sites et publics.
- Rigueur, autonomie et sens de l'organisation.

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Maîtrise des techniques culinaires et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Connaissance des matériels de cuisine collective et de la méthode HACCP.
- Capacité à planifier et anticiper la production.

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Adaptation aux spécificités des différents publics.
- Approfondissement des techniques de cuisson et de présentation.
- Contribution aux projets d'amélioration continue de la restauration collective.