



Cuisinier en restaurant administratif (H/F)

Catégorie C

Employeur : Ville de Rennes

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.

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

Effectif Equipe : 4 dont le responsable

Garantir la qualité de la restauration collective proposée aux usagers du restaurant administratif, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, des objectifs de durabilité et du bon fonctionnement du service public.

Horaires : 7h30 – 15h30

Lieu de travail : Restaurant

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

Cadre d'emploi : Adjoint technique territorial

Parcours : Expérience souhaitée en restauration collective

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

Verso >

1-Produire et valoriser des préparations culinaires (40%)

• Réaliser les préparations culinaires à partir des fiches techniques et veiller à leur qualité gustative et nutritionnelle et à leur régularité.

• Adapter la production aux volumes et à la fréquentation du restaurant administratif.

• Participer à la mise en valeur des plats (présentation, finition, dressage) afin de contribuer à la qualité du service rendu aux usagers.

• Veiller au respect des grammages et à la limitation du gaspillage alimentaire.

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 en vigueur.

• Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux, matériels et ustensiles de cuisine et de service dans le respect du plan de nettoyage.

• Vérifier le bon fonctionnement du matériel et signaler toute anomalie à la hiérarchie.

• Respecter les règles de sécurité liées à l'utilisation des équipements.

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

• Participer à la gestion des stocks, au contrôle des livraisons et au suivi des dates limites de consommation.

• Contribuer à la préparation des commandes en lien avec le responsable du restaurant.

• Travailler en coordination avec l'ensemble de l'équipe et les services partenaires (restauration administrative, cuisine centrale, autres sites du service).

• Participer à la continuité du service en cas d'absence ou de nécessité de renfort.

4-Participer à la suppléance et à la polyvalence au sein du service (10%)

• Assurer ponctuellement des missions de renfort ou de suppléance au sein des différents restaurants administratifs et du responsable RA.

• Participer, selon les besoins du service, à des interventions sur d'autres secteurs de restauration (cuisine centrale, crèches, autres structures relevant du service restauration durable).

• S'adapter aux organisations et aux spécificités des différents sites et publics accueillis

Les compétences relationnelles :

- Travail en équipe et sens du service public.
- Qualités relationnelles avec les usagers et les collègues.
- Adaptabilité aux différents sites, organisations et rythmes de service.
- Rigueur, autonomie et sens de l'organisation.

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Maîtrise des techniques culinaires en restauration collective.
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Connaissance des matériels de cuisine collective et des principes HACCP.
- Capacité à organiser son travail et à anticiper la production.

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Adaptation aux spécificités de la restauration administrative et aux attentes des usagers adultes.
- Approfondissement des techniques de cuisson, de présentation et de valorisation des préparations.
- Participation aux démarches d'amélioration continue et aux projets de restauration durable.