



Diététicien.nne

Catégorie A

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.

Service :

Service Restauration Durable

L'équipe : Développer et organiser les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité :

- Enfants,
- Personnes âgées hébergées en EHPA(D),
- Personnel déjeunant au sein des restaurants administratifs.

Effectif Service : 110

Le sens de ce poste :

Garantir la qualité nutritionnelle des repas servis aux enfants, à accompagner la transition vers une restauration collective plus durable, à mener des actions éducatives et de formation autour de l'alimentation, et à assurer la communication sur les activités de la restauration municipale.

Vos principales missions :

1- Assurer la qualité nutritionnelle des repas en restaurants scolaires et crèches

- Élaboration des menus scolaires : construction des menus (collations, goûters, thématiques) avec le responsable de la cuisine centrale, dans le respect du GEMRCN, du Plan Alimentaire Durable, des marchés publics, du budget et des contraintes de production. Animation de la commission menus et suivi des validations.
- Élaboration des menus des crèches : participation au «Groupe alimentation» avec les professionnels concernés.
- Suivi de la qualité de service : échanges réguliers avec l'encadrement scolaire, les équipes des restaurants et les cuisiniers des crèches (visites, informations nutritionnelles).
- Suivi des produits alimentaires : participation aux marchés publics avec critères nutritionnels, validation

des fiches techniques, suivi des compositions, contacts fournisseurs.

- Prise en charge des besoins alimentaires particuliers : conseils en cas d'allergies, appui aux médecins, et à l'agent administratif en charge du dossier, aux responsables de crèches et cuisiniers.

2- Contribuer à une restauration collective plus durable

- Évolution des menus et recettes : propositions d'amélioration (protéines alternatives, produits durables), participation aux essais, analyses organoleptiques.
- Suivi et évaluation : analyse des retours, bilans des visites, appui au lien production-service.
- Études et enquêtes : mise à jour de l'étude nutritionnelle des menus, conception et analyse d'enquêtes auprès des enfants et du personnel.

- Participation aux instances du Plan Alimentaire Durable : groupes techniques, nutrition, conseil de l'alimentation ; partage d'expériences externes.

3-[Mettre en œuvre des actions de sensibilisation]

- Formation du personnel de restauration : identification des besoins, conception pédagogique, animation des formations en lien avec les actions du PAD.

- ### 4-[Développer la communication autour de la restauration municipale]
- Information aux usagers : conception de supports, rédaction de contenus pour les outils de communication et le site internet, réponses aux usagers.
 - Prévention et gestion de crise : contribution aux protocoles et aux messages institutionnels.
 - Participation aux conseils d'écoles et de crèches : réponses aux questions des membres.

Compétences :

Les compétences relationnelles :

- Qualités relationnelles et sens de la communication.
- Capacité d'analyse, de synthèse et d'adaptation.
- Aptitude à travailler en transversalité et à conduire des projets.
- Sens du service public et du travail en équipe.

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Diplôme d'État de diététique.
- Maîtrise des directives du PNNS.
- Connaissance des recommandations du GEMRCN et de la réglementation associée.
- Maîtrise des outils bureautiques.
- Connaissances en nutrition en restauration scolaire.
- Bases en liaison froide.

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaissance approfondie de la nutrition des personnes âgées.
- Connaissance des principes de la commande publique et des finances publiques appliquées à la restauration.
- Approfondissement des spécificités de la restauration collective en collectivité territoriale (procédures, instances, partenaires).

Environnement et conditions de travail :

Horaires : [8h00 – 16h30]

Lieu de travail : Direction des Moyens et des Achats – Service Restauration durable – 170 rue Eugène Pottier à Rennes

Matériel(s) à disposition : [Ordinateur, téléphone portable]

Missions de suppléance : Appui ponctuel

Au sein du service restauration durable

Télétravail : [Oui]

Autres : Déplacements sur les sites de production et de service

Date de mise à jour de la fiche de poste : [janvier 2026]