



RESPONSABLE DE LA CUISINE CENTRALE

Catégorie A

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats

Effectif : 250

Leur raison d'être : Assurer la fonction de ressources techniques et logistiques pour la collectivité sur plusieurs secteurs : alimentaire (dont la restauration collective), matériel, mobilier, vêtements de travail, imprimerie, entretien des locaux..

Le sens de ce poste :

Le responsable de la cuisine centrale organise l'opérationnalité de la Cuisine Centrale, contrôle la qualité des processus de production et le résultat de la fabrication, encadre le personnel de la Cuisine Centrale, établissement central de la restauration collective de la Ville de Rennes.

Il/elle intègre pleinement les enjeux propres à l'alimentation durable et contribue aux projets stratégiques liés à la politique de restauration..

Environnement et conditions de travail :

Horaires : Horaires variables selon cycle horaire choisi par l'agent. Plage horaire entre 7h30 - 16h30.
37h30 ou 39h.

Lieu de travail : Cuisine Centrale de Beauregard - Rue André et Yvonne Meynier, 35000 RENNES

Matériel(s) à disposition : Bureau, véhicule de service, Ordinateur portable et équipement informatique ergonomique

Missions de suppléance : Cheffe de production de la cuisine centrale ; Responsable technique des productions

Télétravail : . Non

Service :

Service Restauration Durable

L'équipe : Plusieurs missions composent le service, permettant d'assurer les 14000 repas des restaurants collectifs de la Ville de Rennes (scolaires, crèches, EHPA.D, restaurants administratifs), via notamment la Cuisine centrale. La démarche s'inscrit dans le Plan Alimentaire Durable, ouvrant ainsi les sujets de l'accessibilité alimentaire, l'agriculture urbaine, la sensibilisation, la formation..

Effectif Service : 102, dont 40 à la Cuisine Centrale

Autres : Contraintes du poste : Disponibilité et adaptabilité aux situations en évolution.

En cas de dysfonctionnement du système de cuisson basse température relayé par la société de service chargée de la surveillance de l'appareil, l'agent pourra être amené à se déplacer sur site (y compris week-end et jours fériés) selon le calendrier d'astreinte.

L'activité implique des expositions récurrentes à la chaleur et au froid..

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Ingénieur

Parcours : P2.

N° du poste : 43205

Date de mise à jour de la fiche de poste : Juillet 2024

Éléments complémentaires de rémunération : IFSE
mensuelle brute de 880€ + prime annuelle brute de
1016.84€

Verso >

Vos 3 principales missions :

1-Organiser l'opérationnalité de la Cuisine Centrale et être garant de la qualité de production et de la logistique - 45%

Conception et organisation des activités :

- Coordonner et superviser l'ensemble de l'activité de la Cuisine Centrale (arrivée des matières premières, fabrication, livraisons).
- Participer à la rationalisation de l'information du service.
- Appliquer la réglementation sur la sécurité au travail.
- Participer à la sélection qualitative des produits de base.
- Organiser la production et contrôler la qualité dans le respect des engagements qualité du service.

Contrôle du process de production et de fabrication :

- Sous le pilotage de la responsable qualité, appliquer le dossier d'agrément sanitaire, participer à l'évolution du PMS ; Encadrer l'agent de maîtrise responsable du secteur hygiène ;
- Participer à l'élaboration du plan HACCP, le mettre en œuvre et contrôler son application
- Organiser la production et contrôler la qualité dans le respect des engagements qualité du service.

Maîtrise du process de production :

En collaboration avec le responsable technique des productions et le responsable de la mission achats de la DMA, être le garant du coût de fabrication (produits alimentaires, fluides, consommables) :

- Évaluer les besoins propres à l'unité de fabrication et définir les priorités ;
- Participer à l'adaptation de production à l'évolution des effectifs : suivi des effectifs, grammages pour les différents convives, outil informatique ;
- Participer à la définition du plan de maintenance du matériel et le mettre en œuvre (avec l'agent de maîtrise responsable du secteur maintenance).

Suivre l'avancée de l'évolution des outils de production : une 2^{de} cuisine centrale est en cours de définition (ouverture 2029) et la cuisine centrale de Beauregard sera réhabilitée (réouverture 2031). Suivre ce dossier et être force de propositions sur l'organisation technique et RH.

2-Encadrer le personnel de la cuisine centrale - 35%

Planification et organisation :

- Encadrer l'équipe technique composé de la cheffe de production, des agents de maîtrise responsables des secteurs Réceptions, Expéditions, Logistique, Maintenance ;
- En concertation avec la cheffe de production et les AM Responsables de secteurs, coordonner les activités du personnel en veillant au respect de leur bien-être (40 agents), élaborer les emplois du temps avec les besoins des autres sites de production (gérer les absences, déterminer les besoins de remplaçants);

Gestion des RH :

- En lien avec la référentes RH du service, évaluer la qualité du travail de l'équipe et de chacun de ses membres ; Participer à l'élaboration de plans de formation (récupérer et analyser les besoins de formation, évaluer les effets de la formation) ; Évaluer les risques professionnels et mettre en œuvre des mesures de prévention en coordination avec la responsable qualité et SQVP.
- Procéder aux évaluations annuelles de la cheffe de production, des agents de maîtrise responsables des secteurs Réceptions, Expéditions, Logistique, Maintenance ;
- Participer au recrutement.
- Accueillir et accompagnement des nouveaux arrivants.

3-Appliquer les enjeux et actions du Plan Alimentaire Durable à la cuisine centrale - 25%

Intégrer les enjeux propres au PAD, à toutes les étapes de la production des repas :

- approvisionnement (durabilité des produits)
- végétalisation des assiettes
- lutte contre le gaspillage alimentaire
- lutte contre la précarité alimentaire
- maîtrise des fluides
- diminution des EGES

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Adaptabilité
- Gestion de l'imprévu
- Créativité dans la recherche de solution
- Communication, clarté des consignes
- Bienveillance

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- - Gestion de projets (définition, et mise en œuvre, définition des objectifs et indicateurs, évaluation)
- Maîtrise des process et modes opératoires d'une cuisine centrale de grande taille fonctionnant en liaison froide
- Connaître finement la réglementation applicable (HACCP), la microbiologie propre à la restauration, les risques professionnels, les techniques culinaires
- Gérer, encadrer et animer une équipe dans une démarche bienveillante
- Maîtrise des enjeux propres à l'alimentation durable
- Maîtrise des outils informatiques
- Veille sur l'évolution des normes techniques, sanitaires, alimentaires, et du matériel
- Connaître les règles budgétaires et comptables propres au secteur public.

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Maîtrise des notions d'ergonomie appliquée à la restauration collective.
- Connaître le fonctionnement de la fonction publique territoriale