



SECONDE DE CUISINE CENTRALE - RECEPTIONS & ECONOMAT

Catégorie C – Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats – Service

Restauration durable

Effectif : 112

Leur raison d'être : Organiser la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité : Enfants déjeunant dans les restaurants scolaires et les crèches ; Personnes âgées hébergées dans les établissements du CCAS (EHPA(D)) ; Personnel municipal déjeunant au sein des restaurants administratifs. Piloter la politique alimentaire durable.

Le sens de ce poste :

Epauler l'Agent de Maîtrise responsable du secteur Réceptions & Economat dans les missions quotidiennes

Environnement et conditions de travail :

Horaires : Cuisine centrale : horaires variables selon cycle horaire choisi par l'agent (5 possibilités à l'intérieur de la plage horaire 7 h 00 – 16 h 00) Coupure méridienne de 0 h 30 ou 1 h

Lieu de travail : Cuisine centrale Beauregard – Rue André et Yvonne Meynier (RENNES)

Matériel(s) à disposition : transpalette électrique, ordinateur

Missions de suppléance : Le second encadre l'équipe en charge de son secteur d'activité ainsi que le personnel du secteur qu'il peut être amené à encadrer temporairement (congés)..

Télétravail : Non

Service :

Cuisine centrale

L'équipe : Organiser les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux enfants déjeunant dans les restaurants scolaires municipaux ou les établissements d'accueil de la petite enfance (EAPE).

Les missions sont réparties entre différents secteurs : Economat – Réceptions, Déconditionnement, Chaud, Froid, Expéditions, Hygiène-Qualité.

Effectif Service : 40

Autres : Disponibilité et adaptabilité aux situations en évolution. Respect des consignes et des délais de fabrication. L'activité implique des expositions récurrentes à la chaleur et au froid.

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Adjoints techniques territoriaux

Parcours : P3.

Éléments complémentaires de rémunération : IFSE mensuelle brute de 230€ + prime annuelle brute de 1016.84€

N° du poste : TV_43426

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

Vos 3 principales missions :

1-Production des prestations de restauration

Participer à la sélection des produits en fonction des contraintes du process.

Participer à la réactualisation des fichiers techniques.

Organiser la production de son secteur d'activité dans le cadre des engagements qualité du service de la restauration :

- planifier et organiser la production et l'hygiène en tenant compte du matériel du personnel et des différentes contraintes,
- rationaliser l'utilisation des équipements de fabrication,
- en lien avec le responsable qualité, participer à l'élaboration du plan HACCP, le mettre en œuvre et contrôler son application,
- mettre en œuvre les actions correctives.

2-Management

Planifier et coordonner les activités du personnel :

- programmer le travail journalier en fonction des contraintes,
- anticiper les dysfonctionnements et pallier leurs effets,
- optimiser les conditions de travail.

Animer l'équipe relevant de son secteur d'activités :

- donner les consignes de travail,
- participer à l'élaboration des indicateurs d'activité du travail effectué,
- repérer les dysfonctionnements du travail d'équipe.

3-Gestion des ressources humaines

Participer à l'évaluation des risques professionnels

Suivre la sécurité du matériel.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Connaissance des pratiques managériales d'une équipe de travail
- sens du travail en équipe et du collectif
- Réactivité et adaptabilité aux personnes et aux situations

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Connaissance des techniques culinaires, des denrées alimentaires brutes et transformées (groupes d'aliments), de la technologie des produits et des matériels, des critères de qualité des produits.
- Maîtrise des outils informatiques bureautiques
- Connaissance de la démarche qualité, du process de production, des notions d'ergonomie appliquée à la restauration collective, des risques professionnels propres à la restauration collective et de l'évolution des normes techniques de sécurité.

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Méthodologie dans l'organisation
- Logiciels informatiques propres à la cuisine centrale