SECOND CUISINE CENTRALE - Production

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 (Plan Alimentaire Durable - PAD).

Service :

Cuisine centrale
L'équipe : Présenter 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

Le sens de ce poste :

Seconder le responsable de secteur dans les différentes salles de production ou de logistique ou le remplacer en cas d'absence

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 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
Matériel(s) à disposition : outil informatique et tout le matériel présent sur la cuisine centrale : cuisson, dosage , refroidissement, manutention , stockage
Missions de suppléance : - Remplacer le responsable de secteur en cas d'absence de courte durée.
N° du poste : TV_43432
Date de mise à jour de la fiche de poste : Juillet 2025

- Seconder le responsable de secteur dans les différentes salles de production ou de logistique
Télétravail : Non

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Adjoint technique
Parcours : P3.
Éléments complémentaires de rémunération : IFSE mensuelle brute de 230€ + sujétion mensuelle brute de 40€ + prime annuelle brute de 1016.84€

Verso >

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 d'encadrement d'une équipe de travail.
- Esprit d'équipe et solidarité
- Sens du service

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Expérience professionnelle confirmée dans la restauration, idéalement en restauration collective
- Connaître les techniques culinaires, la technologie des produits et des matériels
- Connaître les denrées alimentaires brutes et transformées (groupes d'aliments), les critères de qualité des produits
- Connaître les outils informatiques
- Connaître la démarche qualité, le process de production et posséder des notions d'ergonomie appliquée à la restauration collective
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que l'évolution des normes techniques de sécurité .