



Chargé.e de mission École municipale de cuisine et Accessibilité alimentaire

Cat. A

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

DMA – Service Restauration Durable

Effectif : 120

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 EHPA.D, personnel municipal déjeunant au sein des restaurants administratifs. Et piloter la politique alimentaire, le Plan Alimentaire Durable (PAD)

Le sens de ce poste :

Le Plan Alimentaire Durable (PAD) agit depuis 2016 entre autre, dans le champ de la sensibilisation à une alimentation durable et de l'accessibilité alimentaire via 4 axes :

- la restauration collective ;
- l'École municipale de cuisine (depuis juin 2023) ;
- l'Expérimentation de la Carte Alimentation durable ;
- le soutien et l'accompagnement des projets des associations rennaises ;

Les portes d'entrées dans la collectivité sont multiples pour les associations : ce poste a pour mission de coordonner les actions des partenaires sur l'accessibilité alimentaire, de connaître leur actualité et la diffuser, d'organiser des temps de rencontre en lien avec les chargées de mission PAD.

Service :

Mission Plan Alimentaire Durable

L'équipe : La Mission PAD conduit les actions liées à la durabilité de la restauration collective, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'agriculture urbaine, la sensibilisation, etc.

Effectif Service : Cheffe de service + 2 chargées de mission

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 9h – 17h30 (37h30) ou 17h45 (39h)

Lieu de travail : DMA Cleunay – 170, rue Eugène Pottier
Rennes

Matériel(s) à disposition : Bureau fixe ou flex, Ordinateur portable, téléphone

Missions de suppléance : Les chargées de mission PAD

Télétravail : Oui après 2 mois de contrat

Autres : Déplacements fréquents sur Rennes

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Catégorie A – Attaché

Parcours : P1.

N° du poste : 4320

Date de mise à jour de la fiche de poste : 09 mai 2025

Éléments complémentaires de rémunération : Détailler
ici les éléments complémentaires de rémunération.

[Verso >](#)

Vos 3 principales missions :

1-Coordonner l'École municipale de cuisine - 60%

- Organiser et coordonner les activités de l'école : Programmer les ateliers et autres activités en assurant leur organisation opérationnelle (suivi des demandes, mobilisation des cuisiniers et s'assurer de leur remplacement, suivi des achats et réceptions de marchandises) ; En fonction des services proposés, définir et mobiliser les intervenants par thématiques (cuisinier.ères, intervenants extérieurs) ; Réaliser des bilans (financiers et techniques) régulier et faire évoluer l'offre de services proposée en fonction ; Créer des partenariats avec les acteurs concernés (dont l'IEN, la DRAAF, l'ADEME, CEBR etc.) et les services de la Ville.
- Accompagner les cuisinier.es mobilisé.es : Co-construire les ateliers ; Co-animer les ateliers à l'école de cuisine et être garant du suivi sanitaire des ateliers ; Animer ponctuellement des ateliers en dehors de l'école de cuisine.
- Mettre en avant les activités de l'école de cuisine : Créer et diffuser des supports pédagogiques adaptés aux publics conformément à la charte graphique ; Relayer les actualités de l'école en interne (communication interne) et vers l'extérieur (relation presse, temps de représentativité...)

2-Coordonner et accompagner les associations rennaises sur la thématique de l'accessibilité alimentaire - 40%

- Accompagner les associations relevant du PAD : Animer ce réseau et le CoPil interne de cette thématique ; Recevoir (via le portail associatif) les demandes de subvention, participer à l'instruction de ces demandes ; Faire remonter les actualités, besoins ; Préparer les rapports dans les instances et délibérations ; Participer aux réunions importantes de ces associations ; Faire le lien avec les services internes concernés.
- Animer le collectif acteur du projet d'expérimentation de la Carte Alimentation Durable : Organiser et animer les Comités transversaux (mensuels) ; suivre l'actualité des groupes de travail (se rencontrent en autonomie) ; suivre la mise en œuvre des outils techniques (support de carte, etc.).
- Co-organiser avec les Chargées de mission PAD des temps de rencontres thématiques.

3-

Détailler ici les activités de cette mission.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Animer des ateliers, réunions
- Prendre la parole en public
- Créer des supports de présentation adaptés aux publics
- Être autonome dans la prise de contact avec les structures, les services internes
- Être à l'écoute des besoins
- Respecter des horaires

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Ingénierie de projets
- Animer des ateliers cuisine
- Maîtriser les règles HAACCP
- Être impliqué.e dans l'alimentation durable, voire l'accessibilité alimentaire
- Organisé.e
- Être autonome
- Être créatif.ve notamment pour trouver des solutions

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Animer un réseau
- Maîtriser le fonctionnement d'une collectivité territoriale
- Connaissance de la lutte contre la précarité alimentaire