



Responsable logistique et informatique de la cuisine centrale

Cat. B – Technicien

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats

Effectif : 250

Leur raison d'être : Assurer les ressources matérielles de la collectivité : achats et commande publique, imprimerie, entretien des locaux, restauration collective, aménagement des bureaux, finances.

Le sens de ce poste :

Administrer le logiciel cuisine, gérer de tous les paramètres nécessaires à son fonctionnement ; Assurer le déploiement, la mise en œuvre et l'utilisation du nouveau logiciel de production Fusion de Salamandre ; Être le garant du bon fonctionnement de la logistique de tous les restaurants collectifs et de la cuisine centrale .

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 8h-16h30

Lieu de travail : Cuisine centrale de Beauregard

Matériel(s) à disposition : Équipement informatique ergonomique, logiciels métiers

Missions de suppléance : non

Télétravail : oui 1 jour/semaine

Autres : Autres.

Service :

Service Restauration Durable

L'équipe : 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)

Effectif Service : 120

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Technicien – Cat. B

Parcours : P1.

Éléments complémentaires de rémunération : IFSE mensuelle brute de 370 € (technicien) ou 495 € (technicien principal) + allocation vacances brute annuelle de 1016.84€

N° du poste : TV_43222

Date de mise à jour de la fiche de poste : 11 mars 2025

Verso >

Vos 3 principales missions :

1-Administrer les logiciels spécifiques à la Restauration (50%)

- Logiciel cuisine actuel : Assurer l'exactitude du montage des menus, de la planification, des calculs (Traiter des informations provenant des EHPA.D et des restaurants adultes, Saisir des dates de réception de chaque denrée, Générer et affiner des commandes de denrées, Partenariat avec la cheffe de production et les divers chefs de secteurs. Traduire informatiquement le travail de planification et être garant du traitement des informations ; Mettre en œuvre des modifications nécessaires en cas d'urgence (grèves, défaut d'approvisionnement, etc.) ; Référent du logiciel à la cuisine centrale : exploitation (résolution de tout problème) ; saisie des fiches techniques (dont modifications), opération de barquettage, contrôle de l'exactitude des diverses informations)
- Logiciel métier Fusion de Salamandre (Piloter le paramétrage des fiches techniques et des différents modules ; Être garant du bon fonctionnement ; Contribuer à la formation des agents utilisateurs du logiciel)
- Traduire les actions du Plan Alimentaire Durable (Adapter des grammages, évolution des recettes, pluralité des publics, diversification des menus)
- Gestion des outils informatiques et bases de données spécifiques (Suivre et gérer les outils informatiques actuels – gestion des effectifs, épicerie, commandes repas, etc. – Conseiller et assister les utilisateurs en cas de difficulté dans l'utilisation de l'outil ; Suivre la transition vers les nouveaux outils informatiques)

2-Gérer et optimiser les outils de planification (commandes, temps de travail) (40%)

- Gestion de l'outil informatique des commandes alimentaires (Valider des procédures de fonctionnement, élaboration des fiches techniques, suivi et maintenance ; Suivre les commandes des offices)
- Gestion de l'outil RH de la cuisine centrale (Suivre et assurer la maintenance – pointage des heures des agents, calcul temps travail, etc. – ; Participer à la définition du cahier des charges du futur logiciel RH du Service)

3-Être référent·e informatique des agents du Service Restauration durable (10%)

- Accompagnement à la formation des agents : S'assurer de la prise en main par les agents des différents restaurants des logiciels informatiques (logiciels actuels et ceux à venir) ; Prendre en compte les problèmes informatiques des agents du service, les accompagner dans leur résolution ou faire le lien avec la DSN)
- Référent auprès des autres Services/Directions : En lien avec la Responsable du service restauration, collaborer aux projets de la collectivité (préinscriptions scolaires, risques cyber-attaque, coupures électriques, etc.)

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Qualités d'écoute et d'analyse
- Sens de la pédagogie, de la médiation
- Capacité à s'intégrer à une équipe de professionnels de la restauration
- Précision, vigilance quant à l'entrée et l'usage des données

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Maîtrise parfaite des logiciels Excel, ACCESS et du langage VBA
- Connaître les outils de fabrication et techniques culinaires, les process de production
- Maîtriser le logiciel métier Fusion de Salamandre serait un grand plus
- Connaître les principes de la logistique

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaître le fonctionnement global de la restauration collective

