



RESPONSABLE DES PRODUCTIONS DU SERVICE DE LA RESTAURATION DURABLE

Catégorie A

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats

Effectif : 196

Leur raison d'être : Assurer de bonnes conditions matérielles de travail à tous les agents de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes. Assurer la fabrication et la distribution des repas dans les restaurants scolaires, les crèches, les centres de loisirs, les EHPAD et les restaurants du personnel. Assurer l'exploitation de l'Hôtel de Rennes Métropole. Assurer la programmation fonctionnelle et opérationnelle des locaux occupés par les agents de la Ville de Rennes et Rennes Métropole. Assurer les prestations d'imprimerie pour tous les services de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes. Assurer les prestations de nettoyage pour les locaux administratifs de la Ville de Rennes..

Le sens de ce poste :

Seconder la Responsable du Service Restauration durable dans la supervision et la coordination technique de la prestation de restauration collective et de la politique alimentaire..

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 39h

Lieu de travail : DMA - 170 rue Eugène Pottier - 35000 RENNES

Matériel(s) à disposition : Tenue pour accéder aux sites de production..

Missions de suppléance : Intérim ponctuelle de la Responsable du Service Restauration durable

Service :

Service Restauration Durable

L'équipe : Organiser la production et 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

Télétravail : Oui

Autres : Déplacements fréquents à la cuisine centrale, sur les sites de restauration municipale et dans les directions et services partenaires ; Disponibilité liée aux nécessités de service (réunions le soir avec les partenaires et usagers et déplacements professionnels nationaux).

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Ingénieur ou Attaché

Parcours : Parcours 3.

N° du poste : TV_100020

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

Éléments complémentaires de rémunération : Primes
d'astreinte

Verso >

Vos 3 principales missions :

1- Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective durable

Conduire, sous l'autorité de la Responsable du service, une stratégie visant à l'efficacité des actions et à l'efficience des services au bénéfice de la collectivité et des usagers :

- Avec le concours des cadres intermédiaires (responsables de la restauration crèches, EHPAD et administrative, responsable de la Cuisine Centrale, diététiciennes, qualitiicienne), maîtriser les problématiques organisationnelles des différentes unités de production,
- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité,
- Contribuer à la construction d'un contrat d'objectifs vers une restauration durable et le bien-être des agents.

2- Encadrement service technique de production de la Restauration Durable

Conduire l'animation des équipes techniques de la restauration durable :

- Accompagner les activités techniques et de production, organiser et répartir l'activité au sein du service, en contrôler l'exécution,
- Piloter le suivi et le contrôle des activités des agents (contrôle de l'application des règles d'hygiène et d'équilibre alimentaire),
- Repérer et gérer les conflits,
- Favoriser la participation et l'expression des agents,
- Informé régulièrement autour des actualités et projets pour l'ensemble des équipes,
- Définir des objectifs et des indicateurs de performance,
- Évaluer les contributions collectives et individuelles,
- Développer et conduire des projets intra ou inter-unités.

Participer à la définition des stratégies d'achats et de RH :

- En lien avec les différents responsables de services et de missions, contribuer à la construction des stratégies liées aux approvisionnements, à la production, au recrutement et à la formation des cuisiniers.

Communiquer et promouvoir le service :

- Entretenir et développer un réseau professionnel :
- Participer et contribuer aux rencontres professionnelles.

3- Gérer le patrimoine du Service de la Restauration Durable

Gérer le patrimoine matériel (avec le concours des Conseillers en restauration et du responsable de la Cuisine Centrale) :

- Définir les besoins en matériels et équipements,
- Planifier et contrôler la réalisation des travaux,
- Participer à l'étude, la programmation et la réalisation d'un projet d'ingénierie de restauration,
- Mettre en œuvre une démarche de maintenance du matériel et des locaux.

Coordonner le projet d'évolution des outils de production :

- En lien avec DPEP, coordonner la définition et la réalisation de :
 - la 2nde unité de production
 - la réhabilitation de la cuisine centrale de Beauregard.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Techniques d'animation de réunions,
- Management opérationnel et participatif,
- Techniques de résolution de conflits,
- Capacité à fédérer,
- Bon relationnel et capacité de communication,
- Autonomie, sens de la créativité,
- Sens pointu de l'organisation.

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Expérience significative en restauration collective de grande taille ;
- Expériences significatives de la production des repas de toutes les familles de convives : crèches, scolaires, EHPA.D, agents de la collectivité ;
- Maîtrise de tous les processus de production des repas et de la logistique ;
- Maîtrise parfaite des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Connaissances des :
 - Statut de la fonction publique territoriale et métiers de la restauration,
 - Techniques et procédures d'évaluation,
 - Règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique
- Connaissances des :
 - enjeux de l'alimentation durable,
 - besoins nutritionnels des différents convives,
 - procédures de l'achat public,
 - démarches qualité et critères qualité des produits,
 - méthodes d'analyse des risques. |

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

Détailler ici les compétences pouvant être acquises une fois en poste.