

OFFRE DE POSTE

Filière : Technique
Cadre d'emplois : Adjoints Techniques

DIRECTION EDUCATION/PETITE ENFANCE/RESTAURATION

Intitulé du poste : Chauffeur/Livreur

Lieu d'affectation géographique : cuisine centrale Hérouville Saint-Clair

Temps de travail	100 %		
Liaison hiérarchique supérieure (N+1)	Responsable de la restauration	Liaisons hiérarchiques descendantes	NON
Principales liaisons fonctionnelles internes	Direction Education Petite Enfance Restauration Scolaire (DEPER)	Principales liaisons fonctionnelles externes	

Mission / Définition du Poste

Placé sous l'autorité hiérarchique des responsables de restauration et de production, l'agent exerce le métier de chauffeur/livreur et participe au projet du service en favorisant la cohésion d'équipe dans le respect de chacun et de l'Intérêt Général.

Missions principales :

Assurer les livraisons des repas des prestations et des consommables qui seront servis dans les restaurants scolaires, les crèches et autres services de la Ville, selon un plan de tournées conformément au planning établi, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

- Participer à toutes tâches en lien avec les activités de la cuisine centrale
- Respecter les règles HACCP et les procédures de fonctionnement issues du Plan de Maitrise Sanitaire
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

L'agent assure :

- Le chargement et déchargement du véhicule
- La livraison des commandes et le retour des matériels de conditionnements
- L'allotissement et la manutention des produits
- Le suivi et la conformité des documents de transport des marchandises
- Le nettoyage quotidien du véhicule
- La tenue des documents de bord
- Le suivi de la maintenance du véhicule

Contrôle de la qualité du service

- Veiller à la maîtrise des consommations de carburant.
- Rendre compte des anomalies constatées sur un site
- Respecter les règles de sécurité et procédures d'accès aux sites de livraisons
- Renseigner et archiver les documents de traçabilité
- Veiller au bon entretien extérieur de la zone de stationnement et d'expédition et au tri des déchets.

Entretien des locaux et matériels

- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Réaliser le nettoyage et l'entretien de toutes les surfaces, des machines et matériels
- Informer le responsable de la cuisine centrale des dégradations et pannes des matériels et des locaux.

Activités diverses et complémentaires

- Assurer le remplacement ponctuel des agents de la cuisine centrale en cas d'absence (plonge, légumerie...)
- Réaliser la plonge, le conditionnement et l'allotissement
- Participer aux inventaires

Points particuliers concernant l'exercice du Poste	
Moyens du poste	Astreintes/ Contraintes / Obligations
Temps complet	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude physique au port de charges - Sens de l'orientation - Contraintes horaires, adapter son rythme de travail aux exigences du service - Exposition fréquente à la chaleur ou au froid - Aptitude à travailler à l'extérieur par tous les temps
Logiciels informatiques à	
Connaissances des outils informatiques Word/Excel/Outlook Pro logiciel Salamandre	
Formations et/ ou Expériences requises	
Niveau V (CAP/BEP) ou une qualification équivalente, ou une expérience affirmée dans le domaine du transport/logistique Formation HACCP – Hygiène alimentaire et Plan de Maitrise Sanitaire Titulaire du permis de conduire Permis : <input checked="" type="checkbox"/> VL(B) <input type="checkbox"/> PL(C) <input type="checkbox"/> TC(E/B) <input type="checkbox"/> SPL(E/C) <input type="checkbox"/> MOTO(A)	
Compétences requises	
1) <u>Connaître et Savoirs</u> <ul style="list-style-type: none"> • Aptitudes à la manipulation des denrées alimentaires • Méthodes et produits de nettoyage et de désinfection • Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien 2) <u>Savoir-faire</u> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité d'adaptation, d'organisation. • Méthodique et rigoureux notamment lors de l'accès aux sites de livraisons • Maitrise de la chaine du froid et des modes de conservation des aliments, de refroidissement, de nettoyage et de désinfection. • Respect des procédures et des autocontrôles précisés dans l'agrément sanitaire 3) <u>Savoir-être</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ponctuel • Précis, organisé, méthodique et prévoyant • Polyvalent, autonome et réactif, prise d'initiative • Bon relationnel et capacité à travailler en équipe • Discrétion professionnelle et devoir de confidentialité • Disponibilité et sens du service public 	

Les candidatures (lettre + CV) doivent être adressées à Monsieur le Maire – Direction des Ressources Humaines et déposées au bureau 221 ou transmises à drhrecrutement@herouville.net au plus tard le : 9 juin 2025

Directeurs et chefs de service
(Pour diffusion et affichage)
Syndicats

La Directrice des ressources humaine,