

Chauffeur /livreur / Allotisseur renfort Cuisine centrale Départementale

POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION	
Classification	<p>Filière : Technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux</p> <p>Lieu d'affectation : Cuisine Centrale départementale Bondy Horaires : 6h30 – 14h30 Temps de travail annualisé au rythme du calendrier scolaire de l'Education Nationale Fonction d'encadrement : Non</p> <p>Prime + NBI : Non Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<p>DIRECTION DE L'EDUCATION (DE) Service Accueil Restauration Durable Entretien des Collèges (SARDEC) Bureau Gestion des Cuisines et Production (BGCP)</p> <p>Cellule/Pôle/Secteur : Pers tech cuisine centrale L'équipe est composée d'une dizaine d'agents : responsable de site, second, magasinier, cuisiniers, agents de production, et chauffeurs livreurs</p>
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Responsable de site - cuisine centrale

Raison d'être du poste : Assurer la livraison et l'allotissement des repas auprès des offices des collèges rattachés à la cuisine centrale.
Dans le cadre de la nouvelle organisation des cuisines centrales liée à la suppression des contenants plastiques au profit des bacs inox, de nouvelles pratiques professionnelles et logistiques vont être mises en place. Afin d'accompagner cette évolution, un poste de chauffeur-livreur allotisseur est créé en CDD Renfort d'un an avec un rattachement à la cuisine centrale.
Ce poste est amené à évoluer à compter de janvier 2027, avec une modification du site de rattachement et une évolution vers un poste permanent.

Missions principales :	<ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'allotissement des denrées, plats, de chaque office • Préparer les tournées des livraisons, charger le véhicule de transport • Assurer les livraisons (Charger, décharger) et les navettes aller / retour • Contrôler les fiches de liaison à livraisons • Participer à la réception des marchandises avec le magasinier • Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (plan de nettoyage / PMS)
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Assurer l'entretien et le suivi de la maintenance du véhicule (Niveaux, etc.)
- Participer à la plonge et aux actions de nettoyage de la cuisine centrale

Compétences

• Relationnelles

- Savoir entretenir des relations de travail avec les partenaires internes et externes
- Savoir faire le relai d'informations entre les responsables d'office et la cuisine centrale
- Savoir adapter son organisation aux nécessités de la continuité de la restauration scolaire

• Organisationnelles

- Savoir remplir les documents de maintenance du véhicule et du plan PMS
- Savoir compter pour répartir la production entre chaque site à livrer
- Savoir optimiser le temps de trajet des livraisons de repas vers les offices des collèges dans le respect du code de la route

• Techniques

- Savoir rendre compte de ses activités au responsable de site (Relevé des anomalies)
- Connaître les méthodes de transport des denrées (chargement et déchargement)
- Maîtriser et respecter les règles de la conduite d'un véhicule
- Savoir respecter et suivre les règles d'ergonomie (manutentions)

Moyens mis à disposition

- Equipements de manutention adaptés Echelles mobiles, sangles
- Véhicule à hayon
- Système de navigation type GPS pour la conduite du véhicule

Niveau d'études :

Diplômes requis :

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

- Horaires spécifiques 6h30-14H30
- Permis de conduire obligatoire
- Port d'une tenue de travail obligatoire

Autre caractéristique :

Rythme de travail calé sur celui de l'année scolaire (application du règlement intérieur du temps de travail et des congés des agents des collèges et des cuisines centrales)

La conduite du camion de livraison est soumise à la réussite de tests psychotechniques

Le titulaire du poste sera amené à faire des remplacements sur l'ensemble des cuisines centrales

Départementale en fonction des nécessités de service

Tous les postes du Conseil départemental sont handi-accessibles

Le département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste

