

Chauffeur/livreur/Allotisseur (RENFORT)
Cuisine centrale
Equipe Mobile de Remplacement (EMR 5)

POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION – SERVICE ACCUEIL RESTAURATION DURABLE ENTRETIEN DES COLLEGES	
Définition de l'emploi	Type de domaine : Livraison Emploi-type : Chauffeur-euse - Livreur-euse Fonction d'encadrement : Non Groupe de fonction IFSE : C2-2 NBI du poste : non Filière technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux Lieu d'affectation : Bondy, Clichy sous-bois, Le Blanc Mesnil, Montreuil, Pavillons sous-bois, Pierrefitte, Saint Denis Quotité de travail : 100 %
Environnement du poste de travail	Direction de l'Éducation Service Accueil, Restauration Durable et Entretien des Collèges Bureau des cuisines centrales Cellule/Pôle/Secteur : Cuisines centrales Composition de l'équipe composée de 9 agents, 1 responsable de site, 3 agents de production, 2 cuisiniers, 1 magasinier et 2 chauffeurs livreurs
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Assistant.e de gestion RH des personnels techniques du BRHA

Raison d'être du poste : Membre de l'équipe de remplacement le chauffeur livreur allotisseur assure la livraison des repas sur les offices rattachés des cuisines centrales sur l'ensemble du département de la Seine Saint Denis.

Missions principales	- Assurer le remplacement des chauffeurs absents sur les 7 cuisines centrales du Département. - 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).
-----------------------------	--

- Entretien et suivi de la maintenance du véhicule (Niveaux, etc.).
- Participer à la plonge.
- Participer aux actions de nettoyage de la cuisine centrale.

Compétences

• Relationnelles :

- Savoir entretenir des relations de travail avec les partenaires internes et externes.

• 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 collègues 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 techniques mis à disposition :

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

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

☒ Souhaitée(s) ☐ Requête(s)

Caractéristiques principales liées au poste

☒ Horaires spécifiques 6h30-14h30 ou 7h30-15h30 ou nécessité de service 8h30 -16h30

☒ **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 collègues)

- 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 en fonction des nécessités de service

Tous nos postes 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.