

Date de mise à jour : septembre 2025
 Poste occupé précédemment par : Jean-Luc AUGUSTE
 X *Mobilité* *Redéploiement* *Création*
 Poste RH : 185

Personne à contacter : Emma GOFFIN
Fonction : Correspondante Ressources Humaines
Tél : 01 56 72 87 82
Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

DESCRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Chauffeur livreur
Cadre d'emplois/catégorie	Adjoint technique territorial – Catégorie C
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration / secteur Restauration des jeunes publics
Lieu de travail	Vitry-sur-Seine
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du chef de cuisine de l'Unité centrale de production

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Energies, Patrimoine et Déplacements » avec la DVM (direction de la voirie et des mobilités), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation de la gestion de crise - PCA.

La direction de la Logistique contribue à la conduite des politiques publiques menées au sein de la collectivité en mobilisant l'ensemble de ses moyens logistiques. Au plus près des besoins des usagers et des directions partenaires, elle développe son ingénierie à travers 5 grands domaines d'activité : la restauration, l'événementiel, les moyens généraux, l'administratif et le financier et le parc automobile.

Doté de 185 agents, le service de la restauration est composé de 2 secteurs : secteur restauration du personnel et secteur restauration des jeunes publics ; et de 2 cellules : cellule conseils et méthodes et cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations.

Le secteur de la restauration des jeunes publics assure la gestion de la restauration des collégiens, des foyers de l'enfance et des enfants des crèches à travers 3 sites : l'unité centrale de production Eugénie BRAZIER (environ 10000 repas/jour), l'unité centrale de production Echat (environ 1000 repas/jour) et le restaurant Chérioux (environ 1000 repas/jour).

MISSIONS DU POSTE

Sous la responsabilité hiérarchique directe du chef de cuisine, le chauffeur livreur assure la livraison des repas sur l'ensemble des sites livrés par l'UCP Eugénie BRAZIER suivant la réglementation en vigueur sur le transport des aliments afin d'en garantir la salubrité.

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

➤ Assurer la logistique et la livraison des repas

- Assurer les tournées de livraison (sites répartis dans le Val-de-Marne)
- Suivre le protocole de chargement et déchargement
- Répartir les repas, pain et goûters par site de livraison (crèches et collèges)
- Distribuer les repas en liaison froide
- Assurer le suivi des températures de livraison et des plats témoins de distribution
- Livrer les potages en liaison froide et les glaces en froid négatif
- Gérer les caisses de transport et les nettoyer dès leur retour des satellites
- Gérer les plats cuisinés en retour et le suivi des dates limites de consommation (DLC) des contenants en chambre froide produits finis
- Participer aux Commissions HACCP
- Gérer les non conformités quotidiennes ainsi que le suivi de l'indicateur d'activité en lien avec le chef gérant, le responsable qualité et le chef de cuisine
- Dresser un inventaire et procéder au retour de tous les petits équipements de la distribution des repas
- Assurer le suivi des rectifications des livraisons des repas

➤ Entretenir les véhicules et les espaces dédiés

- Nettoyer et désinfecter les véhicules de livraison suivant les protocoles
- Entretenir les véhicules (essence, entretien courant)
- Nettoyer et désinfecter le sas d'allotissement, les abords des quais de livraison, les zones d'import et d'export, les zones de départ et de retour des bacs gastronomes, le sas d'expédition

➤ Entretenir les petits équipements

- Nettoyer et désinfecter tous les petits équipements de retour
- Appliquer les procédures d'entretien et les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Déetecter tout dysfonctionnement et le signaler au responsable

➤ Assurer les missions polyvalentes du poste

- Participer à l'allotissement des repas et des denrées
- Participer, le cas échéant, à la gestion de crise
- Assurer la livraison des prestations alimentaires de l'UCP Echat auprès de ses satellites en cas de besoin

PRINCIPALES COMPÉTENCES ATTENDUES (combinaison de connaissances et de savoir-faire)

Connaissances	Indispensables à la prise de poste <ul style="list-style-type: none">- Utilisation de GPS- Techniques de portage / connaissance des gestes et postures- Connaissance des règles d'hygiène élémentaires- Bonne conduite et manœuvre de tous véhicules permis B- Connaître les règles de discréetion professionnelle et de confidentialité- Connaître les règles d'expression écrite et orale
	A acquérir au cours de l'activité <ul style="list-style-type: none">- Maîtriser des règles d'hygiène et les fondamentaux de l'HACCP- Maîtriser les risques d'utilisation des produits d'entretien- Maîtriser les techniques de service auprès des différents publics accueillis

	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions de conduite de véhicule
Savoir - faire	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité d'organisation du travail - Savoir renseigner les utilisateurs et rendre des comptes - Savoir respecter un planning de travail - Faire preuve d'une bonne présentation - Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe - Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation <p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention - Techniques de sanglage - Manipulation de chariots, tire-palettes, etc.

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail	<p>Internes : le responsable du service Restauration, la responsable adjointe du service restauration, le responsable de secteur, le chef gérant, la responsable qualité, le chef de cuisine, l'ensemble des agents du service Restauration, du service des Moyens généraux, les agents de crèches, des collèges, et des foyers</p> <p>Externes : les fournisseurs et les prestataires</p>
Conditions particulières d'exercice	<p>Excellente condition physique - port de charges de plus de 5 kg</p> <p>Ponctualité impérative</p> <p>Poste non éligible au télétravail</p> <p>Horaires fixes en journée continue - 39h/semaine avec RTT</p>
Moyens mis à la disposition de l'agent	<p>Équipement de protection individuelle</p> <p>Mise à disposition d'un téléphone dans le véhicule de tournée</p> <p>Moyens bureautiques usuels</p>

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	<p>Pré requis :</p> <p>expérience dans le même secteur d'activité</p> <p>Permis B exigé</p>
Expérience	<p>Exigé : 1 an minimum d'expérience dans le même secteur d'activité</p> <p>Permis B</p> <p>Souhaitée : 2 ans d'expérience dans le domaine du transport de repas</p>
Certifications, habilitations à jour	
Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations	oui <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>

INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

- NBI : NON	Si oui, préciser à quel titre :	Nombre de points :
<p>- L'INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux :</p> <p>Groupe 2 autres fonctions - autres fonctions de niveau 2 - utilisation de l'outil informatique de 40 % à 75 % du temps de travail - CK-2021</p>		

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
<p>le 14/10/2025</p> <p>Le Chef du Service Restauration Olivier LAROCHE</p>	<p>Le Directeur de la Logistique Xavier MEROUX</p>	<p>20 OCT 2025</p> <p>Le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements Nicolas Fritz</p>

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
FAVORABLE	<p>09-10-2025</p> <p>Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation. Responsable adjoint du service recrutement et intégration</p>	<p>Arnaud ANDRE</p>

NB : Ce descriptif de poste ne saurait être exhaustif et est susceptible d'évolution