

Date de mise à jour : octobre 2023

Poste occupé par :

Mobilité Redéploiement Création

/ poste RH : **CODE DPE**

Personne à contacter : Emma GOFFIN

Fonction : Correspondante Ressources Humaines

Tél : 01 56 72 87 82

Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

DESRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Chauffeur livreur de l'Unité Centrale de Production Eugénie BRAZIER F/H
Cadre d'emplois/catégorie	C / adjoint technique territorial / filière technique
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration /secteur 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 150 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 7 800 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.

CODE DPE

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

<p>➤ Assurer la logistique et la livraison des repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>➤ Entretien des véhicules et les espaces dédiés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer et désinfecter les véhicules de livraison suivant les protocoles - Entretien des 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 <p>➤ Entretien des petits équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Détecter tout dysfonctionnement et le signaler au responsable <p>➤ Assurer les missions polyvalentes du poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <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 discrétion professionnelle et de confidentialité - Connaître les règles d'expression écrite et orale
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p> <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 - Appliquer les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions de conduite de véhicule

Savoir - faire	Indispensables à la prise de poste - 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
	A acquérir au cours de l'activité - 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	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 Externes : les fournisseurs et les prestataires
Conditions particulières d'exercice	Excellente condition physique - port de charges de plus de 5 kg Ponctualité impérative Poste non éligible au télétravail Horaires fixes en journée continue - 39h/semaine avec RTT
Moyens mis à la disposition de l'agent	Équipement de protection individuelle Mise à disposition d'un téléphone dans le véhicule de tournée Moyens bureautiques usuels

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : expérience dans le même secteur d'activité Permis B exigé
Expérience	Souhaitée : expérience dans le domaine du transport de repas
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 :
- RIFSEEP : Groupe de fonctions : Groupe 2	Fonctions : Autres fonctions de niveau 2	

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
Le 13/11/2023 	 Le Directeur de la Logistique Xavier MERCKX	15 NOV. 2023  Le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements Nicolas Filtz

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
		

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