



# CHAUFFEUR LIVREUR

REFERENCES FICHE	ATTRIBUTIONS DU POSTE
Commune de : Roquefort les Pins	Titulaire du poste :
Version n°3	Quotité du poste : annualisé (20 heures hebdomadaires)
Dernière mise à jour : 31/01/2022	Cadre d'emplois :
	Grade :
	Statut :
	Résidence administrative :
	Lieu de travail : Cantine scolaire

## LES MISSIONS GENERALES

- ✓ Assurer les livraisons et le retour du matériel de façon quotidienne
- ✓ Assurer le contrôle des quantités livrées
- ✓ Assurer la plonge du matériel utilisé dans le cadre des livraisons

## LES LIAISONS HIERARCHIQUES ET TRANSVERSALES

### Relations hiérarchiques :

Dépend de :  
Irène Brecevic (N+1) et Solène Fenoglio (N+2)

### Relations transversales et externes :

- ✓ Echanges avec les autres agents de restauration afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées ;
- ✓ Echanges réguliers avec les responsables de site (cantine élémentaire)
- ✓ Echanges avec les usagers lors du service des repas ;

## AUTONOMIE - CONTRÔLE

- ✓ Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable de la cantine scolaire ;
- ✓ Contrôle par les services de la direction départementale de la protection des populations selon les réglementations en vigueur (ex : mérioux, siliker...)

## LES ACTIVITES

### Les missions principales :

- ✓ Assure les livraisons et le retour du matériel de façon quotidienne :
  - Contrôler et conditionner les quantités à livrer
    - Effectuer le chargement du camion (cantine collège)
    - Effectuer le déchargement sur site (cantine élémentaire) avec l'aide du personnel de restauration

- Vérifier avec le responsable de site (cantine élémentaire) les quantités et valider le bon de livraison dès réception.
  - Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité ;
  - Appliquer les règles strictes d'hygiène personnelle liées au risque de TIAC (toxi-infection alimentaires collectives) ;
  - Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable ;
  - Etre capable de s'adapter à la diversité des situations et des interlocuteurs
- Assurer le nettoyage et le retour du matériel de livraison au collègue
    - Entretien du camion

*D'autres activités pourront être confiées à l'agent dans le cadre de circonstances exceptionnelles et pour répondre aux nécessités de service.*

## LES COMPETENCES

- Respecter les obligations qui s'imposent à tout agent public
- Les compétences techniques :
  - Maîtriser les techniques d'hygiène et sécurité alimentaire ;
  - Maîtriser le paquet hygiène ;
  - Maîtriser les techniques de nettoyage et d'entretien des ustensiles de restauration ;
  - Maîtriser les conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
  - Connaître les notions de base d'hygiène corporelle ;
  - Maîtriser les techniques d'entretien et de désinfection des locaux et matériels destinés aux enfants ainsi qu'aux autres types de public ;
  - Maîtriser les techniques d'utilisation et de stockage des denrées ;
  - Maîtriser les techniques de gestes et postures au travail ;
  - Connaître les techniques d'entretien préventif du matériel ;
  - Connaître les techniques d'application de premiers soins médicaux ;

### **Les compétences relationnelles :**

- ✓ Faire preuve d'amabilité, de calme et de pédagogie ;
- ✓ Avoir une attitude verbale correcte ;
- ✓ Savoir travailler en équipe ;
- ✓ Savoir appliquer les règles et les respecter ;
  - Les compétences organisationnelles :
    - ✓ Capacité à faire preuve d'organisation, de vigilance et de méthodologie dans son travail ;
    - ✓ Capacité à travailler soigneusement et proprement ;
    - ✓ Notions d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas ;
    - ✓ Procédures liées au plan de maîtrise sanitaire ;
    - ✓ Procédures en lien avec la démarche qualité ;

## LES CONDITIONS D'EXERCICE

- ✓ **Horaires :**
  - Temps de travail hebdomadaire :  temps complet annualisé (35h)  temps non complet (20 h)

- Horaires journaliers de travail :
  - Période scolaire :
  - Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi 8h30 – 15h00
- Astreinte :     Oui     Non
- ✓ Moyens matériels mis à disposition :
  - Camion de livraison (VL)
  - Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et aux types de service (à table, self-service, etc.) ;
  - Matériels et équipements de production ;
  - Produits d'entretien ;
  - Matériels de conditionnement ;
  - Equipements de protection individuelle réglementaire ;
- ✓ Conditions particulières d'exercice :
  - Pics d'activité avec rythme soutenu à l'heure de service des repas ;
  - Contraintes :
    - thermiques (chaleur humide en cuisine, froid en réserve ou en chambre froide) ;
    - bruit : choc des ustensiles et des plats, machines et agitation des convives ;
    - physiques : station debout prolongée et piétinement ;
    - port de charges ;
    - gestes répétitifs ;
- ✓ Hygiène et sécurité :
  - Respect impératif des délais de livraison ;
  - Gestes/postures et risques liés aux activités : station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ;
  - Equipements de protection individuelle : respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés ;
  - Hygiène corporelle rigoureuse ;
  - Suivi des vaccinations à jour ;
  - Tenue de travail adaptée à l'activité ;
  - Les risques professionnels encourus sont :
    - Brûlure ;
    - Chute ;
    - Coupure ;

## LE PROFIL PROFESSIONNEL

- Formation minimum préconisée :
- ✓ Diplôme de niveau V : Permis B ;
  - L'expérience professionnelle :
- ✓ Une expérience en restauration est souhaitée ;
  - Les conditions d'accès :
- ✓ Recrutement direct ou par mobilité interne ou par mutation ;
  - Profil général de l'occupant :

Porteuse de l'image de son employeur auprès des administrés, la personne devra être si possible expérimentée dans le domaine de la livraison/ restauration. Elle devra démontrer motivation, organisation et méthode dans son travail. Compte tenu de la situation du poste, l'agent devra aimer le contact du public.

Dans le cadre de la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983, le respect des obligations s'impose à tout agent public.