



FICHE DE POSTE

RESPONSABLE EXPÉDITION

Filière : Technique

Catégorie : C

Cadres d'emplois : Adjoint technique territorial, Agent de maîtrise territorial

Grades : Adjoint technique, Adjoint technique principal 2^e classe, Adjoint technique principal 1^e classe, Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal

Lieu de travail : S.I.R.C

Temps de travail : Temps complet – 37.5 heures

Horaires de travail : De 6h00 à 13h30 du lundi au vendredi – Horaires variables

Service : Production – Expédition

Supérieur hiérarchique direct : Responsable de production

Encadrement d'agents :

Oui

Non

Si oui, nombre d'agents : 4

AGENT

NOM :

Prénom :

Grade :

Date d'entrée sur le poste :

Signature :

AUTORITE TERRITORIALE

NOM :

Prénom :

Date :

Signature :

Missions du poste

MISSIONS PRINCIPALES

- ✓ Assure la répartition des composantes des repas par satellites dans le respect des commandes
- ✓ Détermine les besoins en approvisionnement sur les prestations spécifiques (repas froids, goûters, ...)
- ✓ Gère les besoins en cas de denrées manquantes et effectue les demandes de réapprovisionnement auprès de l'économe
- ✓ S'assure de la bonne gestion des stocks utilisés : DLC, quantités, ...
- ✓ Synchronise et vérifie les opérations logistiques d'expédition et de livraison des repas
- ✓ Vérifie le respect des exigences réglementaires HACCP des produits répartis
- ✓ Remplit les fiches liées à la traçabilité de l'activité
- ✓ Veille au respect des tournées : circuits, horaires
- ✓ Supervise et encadre l'ensemble des agents du service Expédition
- ✓ Coordonne le planning du service Expédition (horaires, congés, ...)
- ✓ Assure le suivi du bon état des matériels et espaces de travail

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

- ✓ Nettoie et désinfecte les matériels et les salles de travail

ACTIVITES ACCESSOIRES / SECONDAIRES

- ✓ Livre les satellites bénéficiaires en cas de besoin
- ✓ Assure la répartition des composantes des repas dans les plateaux destinés au portage à domicile

MOYENS MIS A DISPOSITION

- ✓ Ensemble des moyens de production et d'administration

Spécifications du poste

- ✓ Pénibilité : port de charge, posture et gestes répétitifs, cadence et cycle de travail, température des locaux, bruits léSIONNELS aléatoires
- ✓ Risques : contact avec des corps froids/chauds, manipulation de produits corrosifs, chute d'objets, travail sur écran

Relations internes et externes

RELATIONS INTERNES

- ✓ Collabore avec l'ensemble des agents de la collectivité
- ✓ Echange d'informations avec les supérieurs hiérarchiques

RELATIONS EXTERNES

- ✓ Echange avec les responsables et agents des cuisines des établissements bénéficiaires

Compétences requises

DIPLOME REQUIS

-

SAVOIRS

- ✓ Savoirs scolaires fondamentaux
- ✓ Environnement territorial
- ✓ Restauration collective, produits alimentaires
- ✓ Règles d'hygiène et normes alimentaires (HACCP)
- ✓ Marche en avant
- ✓ Chaîne du froid et zones à risques

SAVOIR-FAIRE

- ✓ Appliquer les modes opératoires
- ✓ Respecter des consignes
- ✓ Remplir des fiches de traçabilité

SAVOIR-ETRE

- ✓ Autonomie et esprit d'initiative, être force de proposition
- ✓ Réactivité et anticipation
- ✓ Rigueur et sens de l'organisation
- ✓ Discrétion et secret professionnel
- ✓ Pensée « service public »
- ✓ Sens du travail en équipe
- ✓ Sens de la communication
- ✓ A l'écoute de son environnement
- ✓ Transmission des connaissances
- ✓ Capacité d'adaptation, de renouvellement et de progression
- ✓ Implication
- ✓ Efficience

Formations obligatoires liées au poste

- Electricité
- Equipement de travail
- Produits d'entretien
- SST
- HACCP
- Logiciels
- Permis B

Equipements de protection individuelle



Vêtements de travail



Chaussures de sécurité ou de protection



Gants



Charlotte



Protections auditives



Lunettes



Masque