



FICHE DE POSTE

LIVREUR

Filière : Technique

Catégorie : C

Cadres d'emplois : Adjoint technique territorial

Grades : Adjoint technique, Adjoint technique principal 2^e classe, Adjoint technique principal 1^e classe

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 sous l'autorité du Responsable de production

Supérieur hiérarchique direct : Responsable Expédition

Encadrement d'agents :

Oui

Non

Si oui, nombre d'agents :

AGENT CONTRACTUEL :

NOM :

Prénom :

Grade :

Date d'entrée sur le poste :

Signature :

AUTORITE TERRITORIALE

NOM :

Prénom :

Date :

Signature :

Missions du poste

MISSIONS PRINCIPALES

- ✓ Répartit les composantes des repas par site en respectant les commandes
- ✓ Contrôle les cagettes avant le départ en tournée de livraison
- ✓ Livre dans chaque site les commandes repas
- ✓ Vérifie les températures des produits prises par le personnel du site livré
- ✓ Remplit les fiches de suivi de la livraison
- ✓ Récupère sur les sites les matériels de la collectivité (cagettes, socles, ...)
- ✓ Répartit les repas pour les services de portage à domicile
- ✓ Exerce ses missions dans le respect des procédures, des règles HACCP et d'hygiène

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

- ✓ Nettoie et désinfecte les véhicules, les locaux et les boîtes destinées au portage à domicile

ACTIVITES ACCESSOIRES / SECONDAIRES

- ✓ Réalise toute tâche qui sera demandée par la hiérarchie et en lien avec l'activité de la collectivité

MOYENS MIS A DISPOSITION

- ✓ Ensemble des moyens de production

Spécifications du poste

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

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