

DIRECTION DE L'ACTION EDUCATIVE
Service Entretien Restauration Gardiennage
C / Adjoint technique

Chauffeur - Livreur (F/H)

À propos de la Ville de Cachan

Située à 2,5 km de la porte d'Orléans et desservie par la ligne B du RER, Cachan est l'une des communes les plus attractives de la région francilienne. Ses 31 000 habitants bénéficient d'un cadre de vie préservé, d'une vie associative et culturelle très riche, d'équipements publics de qualité et d'une situation privilégiée, au Cœur du Grand Paris.

Votre environnement de travail

Le chauffeur au sein du service restauration/entretien-gardiennage scolaires fait partie de l'équipe de l'unité centrale de production. Il participe activement et de manière solidaire au fonctionnement de celle-ci ainsi qu'à la réalisation de ses objectifs. Il a pour mission principale d'assurer le portage des repas des unités de production aux sites de distribution.

Avantages et conditions du poste

Poste basé à Cachan

Mardi-Ven : 6h30 – 14h18 ; Lun, Mer, Jeu : 7h00 – 14h18

Manipulation des denrées alimentaires et port de charges

Politique de formation active

Dispositif d'action sociale (CNAS)

Forfait « mobilités durables »

ville-de-cachan

Les missions du poste

- Participer à la réception, contrôler et stocker les denrées alimentaires de l'unité de production
- Vérifier la qualité et la conformité des produits selon les procédures mises en place
- Veiller au bon fonctionnement des matériels de stockage et de transport
- Nettoyer les matériels, outils et locaux de production selon le PND
- Transporter les repas à destination des écoles
- Transporter des matières premières vers les sites de production ou de consommation
- Effectuer le contrôle de la conformité des températures
- Assurer les dépannages ou transferts de marchandises du service
- Surveiller quotidiennement l'état et la propreté du véhicule
- S'adapter aux évolutions réglementaires du secteur et aux nouveaux outils numériques

Compétences et aptitudes requises

- Avoir une expérience professionnelle du secteur
- Avoir des connaissances de l'hygiène en restauration et en locaux
- Connaitre les températures réglementaires (réception, stockage, livraison…)
- Connaitre la méthode HACCP et y avoir été formé
- Connaitre les caractéristiques des denrées alimentaires
- Connaitre les principes de la gestion des stocks
- Connaitre les principes de la liaison chaude et froide
- Savoir les règles et consignes de sécurité
- Connaitre le code de la route et sanctions encourues en cas de non-respect
- Avoir des notions d'ergonomie
- Conduire avec habilité et prudence dans des conditions parfois difficiles
- Respecter les règles de la circulation routière
- Décharger des matières premières alimentaires
- Être capable de s'organiser et de travailler en équipe
- Savoir rendre compte de son activité
- Ecoute avec attention et discrétion
- Capacité d'adaptation, d'initiative, et relationnelle
- Disponibilité

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à : drh-recrutement@ville-cachan.fr
Retrouvez le détail de nos offres sur : www.ville-cachan.fr

VILLE DE CACHAN