

**Profil de poste**



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. Par ailleurs, elle mène de grands projets qui vont accroître son rayonnement tels que le nouveau Campus étudiants, l'écoquartier de la gare ou encore l'arrivée de la future ligne 15 du Grand Paris express. Le mandat 2020-2026 porte ainsi l'ambition d'une ville innovante, participative, écologique, proche des besoins de ses habitants, fière de son histoire et tournée vers son avenir. Cachan est labellisée «Ville 4<sup>ème</sup> fleur» et « Ville internet 5 @ ».

**I - IDENTIFICATION DU POSTE**

**Libelle du poste : Chauffeur – livreur du service entretien restauration et gardiennage (F/H)**

**Direction - Service : Direction de l'action éducative – Entretien restauration et gardiennage (ERG)**

**Catégorie : C**

**Cadre d'emplois : Adjoints techniques**

**II - DESCRIPTIF DU POSTE**

**A / MISSIONS**

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.

**B/ FONCTIONS ET ACTIVITES**

**Chauffeur :**

Aider 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

	<p>Veiller au bon fonctionnement des matériels de stockage et de transport Nettoyer les matériels, outils et locaux de production selon le PND</p> <p>Transporter les repas à destination des écoles et des bénéficiaires du portage à domicile Transporter des matières premières vers les sites de production ou de consommation Effectuer l'étiquetage, le contrôle des plats avant l'allotissement, et le contrôle de la conformité des températures Assurer les dépannages ou transferts de marchandises du service restauration Surveiller quotidiennement l'état et la propreté du véhicule Réceptionner et ranger les produits d'entretien et le petit matériel. Préparer et livrer les commandes à destination des écoles et des crèches.</p> <p>S'adapter aux évolutions réglementaires du secteur et aux nouveaux outils numériques</p>
--	--

### III - COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

<b>SAVOIR</b>	<p>Avoir une expérience professionnelle du secteur Avoir des connaissances de l'hygiène en restauration et en locaux Connaître les caractéristiques des denrées alimentaires Connaître les principes de la gestion des stocks Connaître les principes de la liaison chaude et froide Savoir les règles et consignes de sécurité Connaître le code de la route et sanctions encourues en cas de non-respect Avoir des notions d'ergonomie</p>
<b>SAVOIR - FAIRE</b>	<p>Conduire avec habilité et prudence dans des conditions parfois difficiles Respecter les règles de la circulation routière Décharger des matières premières alimentaires Etre capable de s'organiser et de travailler en équipe Savoir rendre compte de son activité Conduire avec habilité et prudence Ecouter avec attention et discrétion</p>
<b>APTITUDE / QUALITE</b>	<p>Avoir une capacité d'adaptation et de disponibilité Avoir une capacité d'initiative Avoir de bonnes capacités relationnelles</p>

### IV - POSITION DANS L'ORGANISATION

<b>Positionnement hiérarchique :</b>	N+1 : Responsable ERG
<b>Relations internes :</b>	La résidence des personnes âgées, les sites de production scolaires, le garage municipal
<b>Relations externes :</b>	Les bénéficiaires du service de portage à domicile, le secrétariat du service

### V - CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

<b>Lieu de travail :</b>	Ecoles, crèche, bâtiments administratifs, résidences personnes âgées etc
<b>Temps de travail :</b>	39 h hebdomadaire
<b>Horaire de travail :</b>	De 7h00 à 14h30 De 6h30 à 14h18 – les jours de livraison
<b>Particularités ou contraintes du poste :</b>	Doit être reconnu apte à la manipulation des denrées alimentaires et au port de charges

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à : [drh-recrutement@ville-cachan.fr](mailto:drh-recrutement@ville-cachan.fr)