



Chauffeur livreur (H/F)

Catégorie C

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des moyens et achats

Effectif : 250

Leur raison d'être : Piloter et coordonner les services supports de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes, incluant achats, restauration, exploitation de bâtiments, entretien, imprimerie et conditions de travail des agents.

Le sens de ce poste :

Assurer la livraison quotidienne des repas et des produits de la Cuisine Centrale vers les sites bénéficiaires, en garantissant le respect de la chaîne du froid, des délais et des normes d'hygiène alimentaire.

Environnement et conditions de travail :

Horaires : Variable / 7h30 - 15h30.

Lieu de travail : Cuisine Centrale Beauregard

Matériel(s) à disposition : Véhicule de livraison (avec suivi thermographe)

Missions de suppléance :

Télétravail : Non

Autres : Port de tenue réglementaire, dotation vestimentaire fournie, respect des règles HACCP

Date de mise à jour de la fiche de poste : Mai 2026

Service :

Restauration durable

L'équipe : Organiser et coordonner la production et la distribution des repas pour les enfants, le personnel municipal et les personnes âgées, en gérant l'unité centralisée de production et les 5 restaurants administratifs.

Effectif Service : 105

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Adjoint technique territorial

Parcours : Permis poids lourds exigé. Expérience en livraison ou logistique souhaitée.

Vos principales missions :

1- Assurer les livraisons des repas et produits

- Charger, transporter et décharger le véhicule vers tous les sites bénéficiaires (offices scolaires, EHPAD, restaurants administratifs, établissements petite enfance).
- Livrer les repas dans les lieux de stockage froid en respectant la chaîne du froid et les procédures HACCP (froid positif et négatif).
- Réaliser la reverse logistique : reprise des cagettes, rolls, paniers filaires, bacs inox sur les différents sites et déchargement en laverie en vue de leur lavage.

2- Mission logistique

Selon nécessité de service.

- Allotissement / Expédition :
 - Allotissement et répartition des commandes des différents sites
 - Manutention logistique: transfert des rolls, cagettes, ...
- Production : Aide ponctuelle au lavage ou en production, ...

3- Mission hygiène et sécurité

- Assurer le suivi des températures des produits livrés et des enceintes réfrigérées sur site. Signaler toute anomalie.
- Nettoyage et désinfection des véhicules, quais et chambres froides selon le plan de nettoyage.
- Signalement des défauts véhicules. Transfert des véhicules au garage.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Sens du service public et contact avec les correspondants de site
- Rigueur, ponctualité et sens des responsabilités
- Adaptabilité et capacité à travailler en autonomie

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Permis poids lourds (C) obligatoire.
- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP).
- Maîtrise des techniques de chargement et de la chaîne du froid.
- Notions de maintenance et d'entretien courant d'un véhicule.

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Approfondissement des procédures HACCP propres à la cuisine centrale.
- Connaissance des circuits logistiques internes de la DMA.
- Polyvalence sur les missions de réception et répartition.