



Chauffeur-Livreur Cuisine centrale

Catégorie C

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des moyens et des achats

Effectif : 205

Leur raison d'être : Piloter et assurer la création et la mise en œuvre de la centrale d'achats métropolitaine "REGATE" à destination de Rennes Métropole et de ses communes membres dont la Ville de Rennes

Assurer de bonnes conditions matérielles de travail à tous les agents de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes

Assurer la fabrication et la distribution des repas dans les restaurants scolaires, les crèches, les centres de loisirs, les EHPAD et les restaurants du personnel,

Assurer l'exploitation de l'Hôtel de Rennes Métropole, classé ERP 2ème catégorie,

Assurer la programmation fonctionnelle et opérationnelle des locaux occupés par les agents de la Ville de Rennes et Rennes Métropole,

Assurer les prestations d'imprimerie pour tous les services de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes,

Assurer les prestations de nettoyage pour les locaux administratifs de la Ville de Rennes.

Le sens de ce poste :

Assurer la livraison des repas fabriqués par la Cuisine Centrale ainsi que des produits transitant par l'unité de production, dans les différents établissements de restauration collective : crèches, écoles, EHPA.D, Restaurants administratifs.

Environnement et conditions de travail :

Horaires : À temps complet, 7h30 - 16h00)

Lieu de travail : Cuisine centrale de Beauregard, avenue André et Yvonne Meynier - Rennes

Service :

Service Restauration Durable

L'équipe : Développer et organiser la production et la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité :

- Enfants déjeunant dans les restaurants scolaires et les crèches,
- Personnes âgées hébergées dans les établissements du CCAS (EHPA.D),
- Personnel municipal déjeunant au sein des restaurants administratifs
- Piloter la politique alimentaire durable (Plan Alimentaire Durable - PAD).

Effectif Service : 110, dont 40 à la Cuisine Centrale

Matériel(s) à disposition : Camion poids lourds

Missions de suppléance : Les autres chauffeurs de la cuisine centrale

Télétravail : non

Autres : Port de charges lourdes, Conduite de véhicule en autonomie, exposition au froid

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Parcours : P1.

Éléments complémentaires de rémunération : Détailler ici les éléments complémentaires de rémunération.

N° du poste : Numéro du poste

Date de mise à jour de la fiche de poste : Mai 2025

Verso >

Vos 3 principales missions :

1-Mission livraison des repas fabriqués par la cuisine centrale et des produits transitant par l'établissement

- Assurer les livraisons sur tous les sites : offices scolaires, restaurants administratifs, EHPA.D, ALSH dans les délais impartis et selon l'affectation de tournée ;
- Effectuer le chargement, le transport et le déchargement du véhicule ;
- Livrer les composantes des repas jusqu'aux lieux de stockage froid (armoires frigorifiques ou chambres froides) et se conformer aux procédures mises en place à cet effet.

2-Mission logistique

- En fonction du plan de charge de travail, participer :
- à la répartition des denrées ;
 - au comptage des cagettes, piles ;
 - à la réception des produits.

3-Mission hygiène et sécurité alimentaire

- Respecter scrupuleusement les procédures HACCP (températures des lieux de stockage et tenue du thermographe) ;
- Veiller au bon fonctionnement du véhicule (froid, essence, etc.)
- S'assurer de l'entretien de son véhicule : nettoyage, état global, signalement de tout dysfonctionnement, etc.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Qualité relationnelle
- Être organisé, rigoureux, autonome
- Esprit d'équipe (5 chauffeurs)
- Respecter les consignes et la logistique mise en place.

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Être titulaire du permis poids lourds
- Vigilance dans la conduite
- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité alimentaire dont les principes de nettoyage et de désinfection
- Maîtrise de la lecture et des bases de calculs.

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaître Rennes et l'organisation de ses quartiers
- Notions d'entretien du matériel
- Connaître les produits et matériels de nettoyage et de désinfection