

**Catégorie : C**  
**Cadre d'emploi : Adjoint technique**  
**Fonctions : Chauffeur-euse livreur-euse PL**  
**Quotité du poste : 100 %**  
**CDD du 01/09/2021 au 31/12/2021**

**lieu de travail :** 57 avenue Général Mangin 38100 Grenoble

**Référence à rappeler : CL-REMP-CGO**  
**Date limite de candidature : 08/08/2021**

**Contexte :** Au sein du service ALIMENTATION et RESTAURATION, la cuisine centrale est en charge de la production et de la livraison de 11 000 repas par jour à destination des restaurants scolaires, des personnes âgées mais aussi des EAJE et des centres de loisirs. La responsable de site est en charge de l'ensemble des équipes dont celle de la logistique qui permet l'approvisionnement en denrées, la préparation des commandes et leur livraison. C'est au sein de cette équipe de 7 livreurs et sous l'autorité de son chef d'équipe que vous serez responsable du chargement, de la livraison des repas ainsi que de l'entretien des matériels de transport et de votre camion poids lourd.

### **Missions**

- »- Livraison des repas des crèches, des restaurants scolaires, des centres de loisirs et des équipements de personnes âgées, selon les ordres de passage définis dans les tournées de livraison,
- »- Livraison des produits d'entretien et jetable nécessaires au bon fonctionnement des restaurants scolaires,
- »- Livraison de prestations alimentaires plus exceptionnelles (pique-nique, buffet...) ou de tout transport lié à l'activité du service,
- »- Surveillance quotidienne de l'état de fonctionnement du véhicule,
- »- Nettoyage et désinfection du véhicule et des locaux de travail, selon les plans et les méthodes de travail définis,
- »- Mise en œuvre de la démarche H.A.C.C.P et validation des autocontrôles (relevés de température, plan de nettoyage...)

### **Profil**

- » Vous savez organiser votre travail en fonction des contraintes de circulation et des nécessités des restaurants livrés,
- » Vous êtes rigoureux,
- » Vous avez le sens du travail en équipe et des relations humaines,
- » Vous avez une bonne communication orale auprès des collègues des restaurants,
- » Vous êtes titulaire du permis C1 ou PL

### **Conditions de travail**

- » 35 h en journée continue du lundi au vendredi, Les horaires de travail sont à définir de 7h par jour sur une plage horaire de 5h-12h ou 6h -13h
- » Congés annuels pris pendant la période des congés scolaires.
- » Port de la tenue obligatoire,
- » Repas pris sur place et déclarés en avantages en nature.

**Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez prendre contact avec :**  
Chrystel LAMARQUE, responsable cuisine centrale, 04 76 33 20 90