

POSTE à mi-temps : 17h30 par semaine

INTITULE ET DEFINITION DU POSTE : **Chauffeur-livreur / Chauffeuse-livreuse**

Date de démarrage : le 1^{er} septembre 2025 (avec formation possible dernière semaine d'août)

Mission/ tâches à réaliser du poste

Prise en charge des repas :

- Vérification des commandes de repas à livrer.
- Chargement des repas dans les conditions optimales pour maintenir leur température et leur sécurité alimentaire.

Transport des repas :

- Conduite du véhicule de livraison en respectant les règles de la circulation routière
- Respect des horaires de livraison et des trajets pour garantir la ponctualité.
- Vérification des conditions de transport (température du véhicule, état des repas ...).

Livraison des repas :

- Livraison dans les établissements scolaires ou autres lieux, selon les instructions.
- Déchargement des repas en veillant à leur sécurité (manipulation soignée pour éviter tout dommage ou contamination).
- Prise contradictoire des températures

Contrôle de la qualité :

- Signaler toute anomalie

Gestion administrative :

- Remplir des documents de livraison et relevés de températures
- Gérer les retours et relayer les documents (fiches de liaisons, menus...)

Entretien du véhicule :

- Veiller à la propreté et à la bonne maintenance du véhicule de livraison.
- Détecter les dysfonctionnements sur le véhicule de livraison
- Vérifier régulièrement l'état du matériel de transport (réfrigération, sécurité).

Communication avec les équipes :

- Maintenir une bonne communication avec les responsables des cantines et ALSH, le GIP et le service de restauration de la CCHB afin de s'assurer de la bonne marche des opérations.
- Signaler les besoins ou les problèmes éventuels.

Contraintes du poste :

Contraintes logistiques et techniques

- Respect des horaires stricts
- Gestion des tournées : Organisation efficace des trajets pour limiter le temps de transport et optimiser la consommation de carburant.
- Entretien du véhicule : Vérifications régulières (température de conservation, propreté, maintenance).
- Conditions de circulation : Faire face aux embouteillages, aux intempéries et aux contraintes de stationnement.

Contraintes sanitaires et réglementaires

- Respect de la chaîne du froid/chaud : Les repas doivent être maintenus à température réglementaire (normes HACCP).
- Hygiène stricte : Nettoyage du matériel de transport et respect des règles de manipulation des denrées alimentaires.
- Traçabilité des repas : Certains établissements exigent un suivi des livraisons et des températures.

Contraintes physiques

- Port de charges lourdes : Manipulation de caisses ou chariots avec des repas (souvent plusieurs dizaines de kilos par tournée).
- Répétition des efforts : Chargement et déchargement fréquents, parfois plusieurs fois par jour.
- Travail en extérieur : Exposition aux intempéries lors des livraisons.

Contraintes organisationnelles

- Horaires décalés : Début le matin pour assurer la livraison avant le service du midi.
- Pression du timing : Contraintes horaires fortes qui laissent peu de place aux imprévus.
- Adaptabilité : Gestion des changements, des modifications d'itinéraire.

Exigences requises :

- Permis de conduire B
- Serait un plus :
- Règles de transport de denrées alimentaires
- Formation HACCP