

FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Catégorie C (titulaire ou contractuel)

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 11^{ème} arrondissement

Service : Restauration

Adresse : 12 place Léon Blum

Code Postal : 75011 **Ville :** Paris

Arrondissement: 11^{ème}

Accès : Métro Voltaire

DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des Ecoles du 11^e arrondissement est un établissement public autonome de la Ville de Paris, présidé par le Maire du 11^e d'arrondissement, qui gère la restauration scolaire des établissements du 11^{ème} arrondissement de Paris (maternelles, élémentaires, collèges).

La Caisse des Ecoles du 11^e est chargée d'organiser la production et la distribution de 8 300 repas par jour (menu unique – 22 sites en liaison froide alimentés par deux cuisines centrales et 9 sites en cuisine sur place – 225 salariés). Elle propose deux repas végétariens par semaine ainsi qu'une alternative végétarienne quotidienne pour les sites en cuisine sur place qui sera portée à l'ensemble des cantines de l'arrondissement en septembre 2024.

Elle procède également à l'inscription, à la détermination de la tranche tarifaire, à la facturation et l'encaissement des contributions des familles.

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste: Chauffeur Livreur/Accompagnateur

Contexte hiérarchique:

- Sous l'autorité hiérarchique du Directeur de la Caisse des écoles du 11^e et de son adjoint.
- Sous l'autorité fonctionnelle du Responsable de cuisine.

Encadrement :

- non

Activités principales :

- **Respecter les normes d'hygiène (méthode HACCP) et de sécurité :**
 - o Hygiène corporelle (mains, tenue vestimentaire, ...)
- **Préparation des tournées**
 - o Charger le véhicule avec les repas en respectant les normes de conditionnement et les itinéraires prévus.
 - o Vérifier la conformité des commandes (quantité et type de repas).
 - o Contrôler l'état du véhicule avant chaque départ (carburant, état mécanique, propreté).
- **Livraison des repas**
 - o Effectuer les livraisons auprès des établissements (écoles, Collèges, Mairie,..) en respectant les horaires prévus.
 - o Aider les agents de restauration à sortir les containers des monte-charges si besoin.
 - o Vérifier et faire signer les bons de livraison pour chaque Livraison.
 - o Récupérer les containers et bacs inox après la pause déjeuner pour les remettre aux plongeurs sur les Cuisines Centrales.
 - o Assurer le respect de la chaîne du froid ou du chaud, selon les normes HACCP.

- **Relation client**
 - o Établir une relation courtoise avec les responsables des sites livrés.
 - o Répondre à des demandes simples ou signaler des problèmes (retards, commandes incomplètes).
 - o Recueillir les retours ou remarques des clients et les transmettre à la cuisine centrale.

- **Gestion logistique**
 - o Assurer le retour des contenants réutilisables (bacs, plateaux, caisses isothermes).
 - o Contrôler les stocks de matériel nécessaire pour les livraisons (glacières, emballages, etc.).
 - o Signaler les produits ou contenants endommagés ou manquants.

- **Entretien du véhicule**
 - o Maintenir le véhicule propre et en bon état de fonctionnement.
 - o Nettoyer le camion en fin de service
 - o Informer la direction de tout problème mécanique nécessitant une intervention professionnelle.

- **Respect des règles de sécurité et d'hygiène**
 - o Connaître et appliquer les règles d'hygiène alimentaire liées au transport des repas.
 - o Respecter les consignes de sécurité routière et les réglementations liées au transport de denrées alimentaires.
 - o Porter les équipements de protection (gants, masques si nécessaire).

- **Communication avec l'équipe**
 - o Remonter les anomalies ou incidents survenus pendant la tournée (pannes, retards, problèmes de livraison).
 - o Participer aux réunions d'équipe pour partager les retours terrain.
 - o Proposer des améliorations pour optimiser les tournées.

- **Polyvalence**
 - o Effectuer à tour de rôle le nettoyage du vestiaire et de la salle de réfectoire
 - o Participe aux tâches dans la cuisine centrale (chargement/déchargement, rangement marchandises, allotissement, plonges...).
 - o Remplacer ou assister d'autres chauffeurs si besoin.
 - o Participer à la formation des nouveaux chauffeurs.

- **Participer** aux formations obligatoires

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1 Capacité à travailler en équipe	N°1 Respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)	N°1 Organiser et planifier son travail
N°2 Résistance physique	N°2 Respect du code de la route	

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :

- Titulaire du permis de conduire
- Première expérience dans le domaine de la restauration collective souhaitée.

CONTACT

Nom : Paul Legrand

Tél: 01 43 79 02 76

Bureau : Caisse des Ecoles

Email: paul.legrand@cdeparis11.fr

Adresse : 12 place Léon Blum 75011 Paris

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} mars 2025