

# Chauffeur livreur

## au sein de la cuisine centrale f/h

**Cat. C – cadre d'emplois des adjoints technique**

Située à 12 km de Paris, dans le département du Val de Marne, la Ville de Fresnes (29 000 habitants) incarne une ville en pleine transformation, alliant dynamisme urbain, cadre de vie apaisé et ambition et garantissant un environnement propice à l'équilibre entre vitalité économique et qualité résidentielle.

Ayant pour ambition de mener ses projets en y associant ses citoyens, Fresnes fait de la transition écologique un moteur de transformation urbaine et d'innovation sociale grâce à un projet de mandat ambitieux et structurant, articulé autour de quatre piliers : écologie, urbanisme durable, innovation sociale et démocratie participative.

Pour réaliser ces projets, les élus et l'équipe de direction générale s'inscrivent dans une modernisation de fonctionnement tournée vers l'amélioration continue et la transversalité interne.

### **Missions**

Assurer les livraisons des repas et des goûters dans les restaurants scolaires, restaurant communal et autres sites ponctuellement.

Utiliser le véhicule mis à disposition par le prestataire de restauration pour l'ensemble des livraisons

Contrôler la température du camion avant le démarrage de l'activité

Signaler tout dysfonctionnement du véhicule au prestataire pour une prise en charge des éventuelles réparations

Anticiper les parcours de livraison et le stationnement en fonction des travaux, de la météo ou des aléas

Travailler en étroite collaboration avec le rieur et participer à l'acheminement des repas une fois stationné

Contrôler la température de réception sur chaque office et renseigner la fiche température

Préparer et assurer les livraisons des repas sur les différents sites en fonction des effectifs prévisionnels sur deux tournées

Réaliser une troisième tournée pour les rectificatifs (retrait / ajouts) sur les différents sites ayant besoin de rectifier le nombre de repas en fonction des effectifs réels

Communiquer avec l'ensemble du personnel de la cuisine centrale et des restaurants scolaires

Remonter tous dysfonctionnements constatés lors des livraisons

Livrer les goûters pour les écoles maternelles

Récupérer du matériel de cuisine sur l'ensemble des sites (cagettes, bacs gastronomes...)

## Profil

- Permis B, être vigilant
- Respecter les consignes de travail, les mesures d'hygiène et de sécurité
- Appliquer les procédures en lien avec la réglementation H.A.C.C.P.
- Capacité d'anticipation, d'adaptation et de coordination

## Informations complémentaires

- Temps complet
- Horaires fixes (37h30/semaine)
- Restauration collective
- Participation à la mutuelle
- CNAS
- Du lundi au jeudi de 6h00 à 13h30
- Le vendredi de 6h00 à 13h

**Parce que nous rejoindre/rejoindre la Ville de FRESNES c'est faire le choix de :**

### **L'humain au cœur de nos préoccupations :**

- Un climat social positif/de bonne facture et des conditions de travail favorables reconnu en 2024 à l'issue du Baromètre QVCT mené par le cabinet externe ACCA
- Des événements de cohésion et d'information réguliers (Brunch RH, séminaires annuels, journée dédiée au personnel, etc.)
- Reconnaissance de votre investissement et de votre loyauté à travers des récompenses telles que la Médaille d'Or et la Médaille d'Argent pour les années de service

### **Avantages financiers :**

- Prime de fin d'année 1200€, versée à 50% en juin et 50% en novembre, après 6 mois d'ancienneté.
- Reconnaissance de la performance et de l'investissement professionnel par le versement du CIA (Complément Indemnitaire Annuel) variable en fonction de l'entretien professionnel
- Restauration collective sur place avec tarification adaptées aux revenus
- Participation employeur à la mutuelle et à la prévoyance
- Remboursement à hauteur de 75% du pass Navigo
- Forfait Mobilité Durable (FMD) de 100 à 300 euros annuels

### **Le Développement professionnel et personnel :**

- De nombreuses opportunités d'évolution et de parcours professionnels au sein de la collectivité, avec des dispositifs de formation interne reconnus (Pépinière), un accompagnement aux projets de mobilité et une offre interne de prépa concours toutes filières et catégories confondues
- Des possibilités élargies de formation, y compris diplômantes/certifiantes

**L'Equilibre vie professionnelle-vie privée :**

- Durée hebdomadaire de travail (37h30) générant 15 jours de RTT
- Télétravail
- Action sociale par le CNAS propose des actions et services visant le bien-être des agents, incluant des chèques cadeaux, des séjours de vacances, des aides sociales au logement, des forfaits sportifs, participation aux Ticket CESU (ménage, garde d'enfant, jardinier...) et bien plus encore

**L'Accessibilité :**

- Situé à seulement 15 km de Paris sur la petite couronne, notre emplacement est desservi par plusieurs lignes de transport en commun (6 lignes de bus dont le TVM, au croisement entre la A6 et A86), facilitant ainsi vos déplacements.