

La Cuisine Centrale recherche

1 Chauffeur Livreur (H/F)

Sur le grade d'Adjoint Technique Territorial (Réf. 5606)

MISSIONS

Sous la responsabilité du Chef de Quai vous assurez les livraisons des repas sur l'ensemble des restaurants scolaires, le restaurant municipal et les ASLH de la ville d'Amiens. Vous répartissez les denrées alimentaires et non alimentaires en vue de leur livraison tout en veillant au respect des délais impartis. *A ce titre, vos missions sont les suivantes :*

Livraison des repas :

- Vous effectuez un dernier contrôle visuel au regard des bons de livraison avant le chargement des caisses et vous assurez le chargement du véhicule.
- Vous livrez les repas dans les restaurants scolaires de la ville, en vous conformant au planning des tournées et des bons de livraison.
- Vous vérifiez auprès du gérant du restaurant scolaire la conformité des livraisons au regard des bons. En cas d'absence du gérant du restaurant, vous disposez et contrôlez la livraison dans la chambre froide prévue à cet effet et vous relevez la température.
- Vous réalisez les contrôles de température dans le respect de la procédure et de la réglementation en vigueur, et vous enregistrez les résultats.
- Vous réalisez les réajustements suite aux modifications d'effectifs sur les restaurants scolaires et vous récupérez les denrées non conformes dans le respect de la procédure et de la réglementation en vigueur.
- Lors des tournées, vous diffusez auprès des gérants les diverses informations.

Répartition et préparation des livraisons :

- Vous organisez la salle de répartition et vous répartissez les denrées pour chaque restaurant et par type de convives en respectant le bon de livraison. Vous gérez les DLC des produits restants dans la chambre froide répartition.
- Vous assurez le nettoyage du secteur, des caisses, socles rouleurs, local cagettes et quai de départ puis vous enregistrez le suivi du nettoyage. Vous transmettez tous les documents de contrôle à la hiérarchie (Fréquence : 1 semaine par mois).

Entretien du matériel et respect des règles d'hygiène et de sécurité :

- Vous surveillez l'état du véhicule et déclenchez si nécessaire les opérations d'entretien en lien avec le chef de quai et la direction de la cuisine.
- Vous remplissez les documents de traçabilité afférents au poste ; En cas de non-conformité ou non-respect de la réglementation en vigueur, vous avertissez immédiatement la hiérarchie
- Vous assurez le nettoyage du véhicule (intérieur et extérieur), des caisses et socles rouleurs et vous appliquez l'ensemble des pratiques HACCP listé dans le GBPH.

Enfin, par nécessité de service et à la demande expresse de la hiérarchie, vous participez au fonctionnement de la cuisine centrale et du restaurant municipal « Fauga ».

CONDITIONS D'EXERCICE

Permis B boîte mécanique valable / Visite médicale obligatoire et analyses afférentes / Port de la tenue réglementaire obligatoire / Déplacements et arrêts fréquents / Congés d'été pris par roulement avec les autres livreurs

INFORMATIONS ET AVANTAGES DU POSTE

36h42/RTT* / Restauration Collective / Participation employeur mutuelle et prévoyance possible* / Prise en charge de l'abonnement de transport à 75%* / Accès au Comité des Œuvres Sociales (COS) / Forfait Mobilité/

*sous réserve de la réglementation en vigueur au sein de la collectivité

PROFIL ATTENDU

Vous êtes titulaire du **Permis B (avec un minimum de trois ans de permis)** et vous disposez d'une **formation à la gestion des risques routiers**. Vous connaissez les **normes d'hygiène alimentaire (HACCP)** et de **sécurité**. Une connaissance du **territoire Amiénois** sera un plus.

Idéalement, vous justifiez d'une **expérience de chauffeur livreur ; conduite de véhicules 3,5 T**.

Vous êtes organisé, rigoureux, polyvalent et vous avez le sens du travail en équipe. Réactif et efficace, vous accordez de l'importance au respect des consignes.

Recrutement par voie statutaire (titulaires, lauréats de concours) ou à défaut par voie contractuelle

La communauté d'agglomération d'Amiens Métropole souhaite participer à l'effort national d'insertion en milieu professionnel des personnes handicapées : cette offre est handi-accessible

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter la Chargée de Développement RH référent du dossier par téléphone au 03.60.01.02.47. Pour postuler, veuillez compléter votre dossier de candidature (en rappelant la référence **5606**) sur le site www.amiens.fr (Rubrique Vivre à Amiens → Emploi → Nos offres d'emplois), **avant le 15/08/2026**.

Lien d'accès direct pour postuler : <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5606&gestionnaire=LB>

