

  	<h2 style="margin: 0;">Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE</h2> <p style="margin: 0;">FICHE DE POSTE – MAGASINIER-CHAUFFEUR EN CUISINE CENTRALE</p>	Référence	FP/CCSIVOM-St-Pier/004_012020
		N° de version	1
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	Aucune
		Diffusion	Janvier 2020
		N° page	Page 1 sur 4
Rédacteur	Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Vérificateur	Laurent BASSET – Responsable Magasin-Quai de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Approbateur	Nouzha CHERIF – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Validation instance	Mr Samba TIMERA – Coordinateur Technique et du Système d'Information - Validé le 10 Janvier 2020		



DESCRIPTIF DE POSTE

♦ Intitulé de la fonction :

Magasinier / Chauffeur - Livreur

♦ Grade :

Adjoint Technique – **Catégorie C**

Position dans l'organigramme DGS ⇔ Directeur de la Cuisine Centrale ⇔ Qualificienne de la démarche Qualité ⇔ Responsable Magasin -Quai ⇔ Adjoint au responsable du magasin-quai

♦ Résumé des missions :

- Sous l'autorité du responsable de magasin-quai et en collaboration avec les équipes de production le magasinier réceptionne, stocke et prépare les demandes relatives à la production. Il approvisionne et distribue les denrées alimentaires et produits d'entretien destinés au fonctionnement des différentes zones de fabrication.
- Ponctuellement remplace les agents chauffeurs-livreurs sur les différentes tournées (T1 – T2 et T3)
- Mettre en œuvre l'organisation de distribution des denrées via les productions, et la fabrication des repas pour les villes de Stains et Pierrefitte-sur-Seine en adéquation avec la démarche Qualité.

♦ Activités principales

- Préparer les commandes d'approvisionnement
- Réceptionner les livraisons, transporter, ranger et stocker les produits et denrées alimentaires
- Vérifier la conformité de la livraison (quantité, qualité) avec le bon de commande et traiter les bons de livraison (étiquetage et classement)
- Assurer la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans les magasins alimentaires
- Contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits et denrées en veillant aux conditions de conservation des stocks et aux critères de péremptions des marchandises
- Enregistrer informatiquement les données en s'assurant de la cohérence avec le stock physique
- Effectuer des inventaires
- Etablir les relations avec les fournisseurs
- Participer aux manipulations lourdes
- Entretien et nettoyer les matériels et locaux du magasin alimentaire
- S'inscrire dans une démarche d'actualisation des connaissances et de formation permanente
- S'inscrire dans une démarche d'actualisation des connaissances et de formation permanente
- Travail en hauteur avec matériel spécialisé, port de charges lourdes, présence alternée en milieu chaud et réfrigéré

♦ Activité ponctuelle :

- ♦ Préparation du chargement et organisation de la tournée d'affectation (T1-T2 ou T3)
- ♦ Conduite et manœuvre du véhicule utilitaire léger
- ♦ Livraison des repas et des gouters dans les écoles, les centres aérés et les foyers et fournitures alimentaires afférentes aux demandes
- ♦ Livraison des prestations alimentaires pour les manifestations des villes
- ♦ contrôle des documents d'enregistrement (Bon de livraison et ou d'enlèvement)

◆ Connaître pour l'activité principal

- les principes de gestion des stocks alimentaires
- les règles d'hygiène/sécurité alimentaire et HACCP
- les techniques de rangement, stockage et signalétique des produits
- les critères de péremption
- les gestes et postures professionnelles
- les notions réglementaires relatives aux établissements recevant du public (E.R.P)

◆ Connaître pour l'activité ponctuelle

- Les différents sites de livraisons des trois tournées
- les règles d'hygiène/sécurité alimentaire et HACCP

◆ Savoir-faire :

Magasinier

- Organiser le stockage et le rangement des produits de façon logique et rationnelle
- Définir les zones de stockage propres à chacun des produits, matériels et matériaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la conformité de la commande
- Respecter les procédures de réception, stockage et distribution des produits
- Renseigner les documents liés à la gestion du magasin alimentaire (bons de livraisons, registre comptable...)
- Organisé, rigoureux et méthodique
- Précision et rigueur
- Intégration dans l'équipe du service de restauration
- Sens du contact avec les chauffeurs- livreurs, les secteurs d'activité lié à la restauration des groupes scolaire

Chauffeur

- ◆ **Etre obligatoirement titulaire du permis VL en cours de validité, copie qui devra être transmise tous les ans en début d'année**
- ◆ Savoir conduire et manœuvrer en sécurité un véhicule utilitaire léger
- ◆ Savoir lire un plan et utiliser un GPS
- ◆ Savoir organiser un itinéraire adapté aux conditions de circulation et météorologiques
- ◆ Connaître les règles de transport des personnes et des marchandises
- ◆ Savoir contrôler et renseigner les différents documents relatifs au transport des marchandises
- ◆ Mettre en œuvre les techniques appropriées d'entretien courant et de nettoyage du véhicule

◆ Savoir être requis :

- ◆ Savoir communiquer
- ◆ Rigueur et disponibilités
- ◆ Sens du contact et aptitudes aux relations humaines
- ◆ Avoir une bonne représentation de la cartographie du territoire d'exercice et de la localisation des différents services, partenaires, bâtiments techniques...
- ◆ Savoir réagir rapidement en présence d'aléas et d'événements imprévus
- ◆ Etre capable de respecter les délais prévus pour les livraisons ou transports, en gérant les ordres de priorités et les contraintes
- ◆ Etre attentif au respect des règles d'hygiène et de sécurité, notamment routière
- ◆ Etre conscient des risques et sanctions encourues en cas de véhicule non conforme, de conduite inadaptée etc...
- ◆ Etre capable de rendre compte de son activité à son supérieur hiérarchique
- ◆ Savoir accueillir des personnes internes et externes à l'entreprise ou à la collectivité
- ◆ Etre capable de s'adapter à la diversité des situations et des interlocuteurs
- ◆ Etre discret, à l'écoute et savoir s'exprimer clairement et distinctement

AUTONOMIE :

Dans la fonction chauffeur livreur, il exécute les consignes de façon autonome et doit s'adapter à des contextes d'intervention différents. Il organise son travail en s'articulant avec les autres professionnels internes et externes à la structure. Il doit être capable de rendre compte de son activité à sa hiérarchie.

RESPONSABILITE :

Dans la fonction de chauffeur livreur, l'agent est responsable du respect des règles de sécurité dans l'utilisation des équipements du véhicule et le contrôle préventif de celui-ci. Une erreur de conduite, ou de manipulation des outils embarqués, peut occasionner un accident de la circulation risquant d'avoir des conséquences graves sur les personnes ou d'entraîner la détérioration du véhicule. Ces conséquences peuvent induire une élévation des coûts de maintenance, d'assurance ou des condamnations pénales. Il devra s'acquitter dans cette fonction des opérations suivantes avant l'utilisation du véhicule :

MAINTENANCE ET ENTRETIEN QUOTIDIEN DU VEHICULE

- ◆ Entretien courant et nettoyage du véhicule
- ◆ Contrôle régulier du fonctionnement et de l'état général du véhicule
- ◆ Et en référer à son supérieur hiérarchique

◆ **Moyens :**

- ◆ Cuisine de la Cerisaie
- ◆ Equipe de 9 agents (Responsable de magasin-quai, chauffeurs-livreurs, agents du secteur répartition)
- ◆ Equipements (matériels de manutention, socles roller, cagettes, chariots divers, balance, etc...)
- ◆ Véhicules réfrigérés de moins de 3,500 tonnes

◆ **Relations hiérarchiques :**

- Responsables :

Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM de Stains – Pierrefitte, Responsable du magasin -quai.

◆ **Relations fonctionnelles :**

Internes :

- ◆ Magasin et stockage alimentaire
- ◆ Secteur des préparations froides
- ◆ Secteur cuisson
- ◆ Secteur du conditionnement chaud
- ◆ Secteur de la répartition et des allotissements
- ◆ Secteur plonge
- ◆ Salle à manger du personnel
- ◆ Secteur quai de départ livraisons / secteur répartition-allotissement

Externes :

- ◆ Fournisseurs
- ◆ Offices scolaires – référents d'offices relais
- ◆ Foyer - résidence

◆ **Temps de travail (horaires, repos...) :** 36h00 / hebdomadaire

Repos samedis, dimanches et jours fériés

◆ **Diplômes et niveaux de formation :**

- Diplôme de base : CAP de ou équivalent
- Ou BAC prof ou équivalent
- Formation en hygiène alimentaire ou HACCP

Niveau V

- Titulaire du permis B.
- Titre Professionnel "Conducteur (trice) livreur (se) sur véhicule utilitaire léger

Compétences / Exigences requises / Qualifications

- Maitriser la méthode HACCP et la législation
- Capacité d'organisation, rigueur et disponibilité
- Connaissance et pratique des outils informatique (traitement de texte, tableau,.....)
- Maitriser les méthodes d'organisation et de planification
- Connaissance de la fonction publique territoriale

- Ouvert aux titulaires **et / ou** contractuels (CDD d'un an renouvelable)

♦ **SALAIRE:**

Rémunération statutaire – régime indemnitaire / Grille salariale, traitement indiciaire + prime

✚ Fiche de poste pouvant faire l'objet d'une nouvelle version – feuille de poste évolutive

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR	DATE DE MISE EN OEUVRE
Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale SIVOM Stains-Pierrefitte	Laurent BASSET Responsable du Service Magasin et Livraison Cuisine Centrale SIVOM STAINS-PIERREFITTE	Nouzha CHERIF Qualificienne Cuisine Centrale du SIVOM STAINS-PIERREFITTE	Janvier 2020
			Référence ou N° de procédure & version
			FP/CCSIVOM-St-Pier/004_012020 Version 1