

## OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée recrute

### Livreur Polyvalent (H/F)

Recrutement statutaire et contractuel si nécessaire (CDD de 10 mois renouvelable)

Catégorie C (Adjoint Technique Territorial ou Agent de maîtrise)

Au cœur de la Drôme, dans un environnement exceptionnel, la Communauté de communes bénéficie d'une situation privilégiée, à proximité de grands axes de communication. Elle regroupe 29 communes pour une superficie de 588,5 km<sup>2</sup> et compte 30 960 habitants. L'intercommunalité, c'est près de 45 ans d'actions au service du territoire. Depuis 2018, son siège est installé à l'Ecosite d'Eurre.

La Cuisine Centrale située à Eurre, sur l'écosite, produira à compter du 1<sup>er</sup> novembre des repas pour la restauration scolaire du territoire. Ils seront élaborés sur place avec des produits de qualités, majoritairement locaux et biologiques. La cuisine prévoit de fournir 400 repas au démarrage dont 30 à 40 repas sur place pour les travailleurs de l'écosite, puis progressivement jusqu'à 700 repas/jour.

Les finalités du poste sont les suivantes :

**1/ Livraison des repas dans les cuisines satellites dans le respect des plannings horaires et du cahier des charges de livraison**

**2/ Préparation de la tournée suivante**

**3/ Renforcer l'équipe selon les besoins du jour**

**4/ Nettoyage de la cuisine centrale.**

#### **MISSIONS :**

1 - Préparer la tournée, vérifier les températures, les allotissements, charger le véhicule

2 – Effectuer la tournée de livraison (dans le strict respect du code de la route)

3 – Livrer les repas au sein des cuisines satellites selon le protocole défini

4 – Assurer un premier contact avec les partenaires

5 - S'assurer de la remise en état intérieur et extérieur du véhicule et des conteneurs pour la tournée suivante, faire les pleins de carburant.

6 – Renforcer l'équipe selon les besoins : participer au service des repas adultes sur place, à la plonge, au nettoyage et à la désinfection des locaux, à la gestion du magasin alimentaire, au tri et l'évacuation des déchets.

7 - Participer à l'amélioration des pratiques au sein de la cuisine : amélioration de processus, repérage et signalement de dysfonctionnements

**PROFIL :**

- Savoir travailler en équipe
- Etre sérieux et rigoureux
- Capacité d'écoute
- Adaptabilité
- Ponctualité

**CADRE DE TRAVAIL :**

Ce projet de cuisine centrale étant en cours de réalisation, les quotités de temps de travail sont sujettes à modifications. Le temps de travail indiqué ci-dessous est **le temps minimum**. L'organisation à venir pour l'ouverture au 1<sup>er</sup> novembre, l'évolution de la charge de travail de la cuisine centrale à anticiper **et** les besoins exprimés par les candidats permettront d'arrêter définitivement les quotités de temps de travail.

Poste à temps non-complet annualisé (28 heures)

Contrat à durée déterminée de 10 mois (ce contrat pourra être ensuite renouvelé voire pérennisé sous la forme d'une titularisation dans la Fonction Publique Territoriale).

Placé sous l'autorité du chef de cuisine.

Rémunération : grille indiciaire (selon expérience) + prime mensuelle (IFSE) + prime dite d'évaluation (CIA) + Chèques déjeuner + participations complémentaire santé et prévoyance maintien de salaire + CNAS et UNADERE.

Poste basé au siège à Eurre.

**POUR CANDIDATER :** Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) à Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Val de Drôme, 96 Ronde des Alisiers, 26400 EURRE ou par mail à [candidatures@val-de-drome.com](mailto:candidatures@val-de-drome.com) au plus tard le **29 septembre 2023**.

Pour tous renseignements complémentaires, contact : Damien HOSTAL, Chef de cuisine.  
Téléphone : 04 75 25 43 82

**Informations complémentaires :** Poste à pourvoir au plus tard le 9 octobre.