

OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée recrute un(e) :

Livreur Polyvalent (H/F)

- ▶ Par voie contractuelle si aucun titulaire recruté
- ▶ Catégorie C

PRÉSENTATION

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 et compte 31 541 habitants. L'intercommunalité, c'est près de 45 ans d'actions au service du territoire. Depuis 2018, son siège est installé sur l'Écosite d'Eurre.

La Cuisine Centrale située à Eurre sur l'Ecosite produit des repas pour la restauration scolaire du territoire. Ils sont élaborés sur place avec des produits de qualités, majoritairement locaux et biologiques. La cuisine fournit aujourd'hui 500 repas/jour et a une capacité de développement à 900 repas/jour.

Sous la responsabilité du chef de cuisine, les finalités du poste sont :

- ▶ La livraison de repas, à l'aide d'un véhicule frigorifique, dans les cuisines satellites en temps et en heure, dans le respect du cahier des charges de livraison
- ▶ Le lavage de la vaisselle et des ustensiles de la cuisine, la préparation des fruits et légumes
- ▶ La participation aux opérations de nettoyage et de désinfection de la cuisine

LE POSTE

- ▶ Préparer la tournée, vérifier les températures, les allotissements, charger le véhicule
- ▶ Effectuer la tournée de livraison en respectant le code de la route et les protocoles d'hygiène
- ▶ Etre garant de l'image de la Communauté de communes auprès des clients et partenaires
- ▶ S'assurer de la remise en état intérieur et extérieur du véhicule et des conteneurs pour la tournée suivante, faire les pleins de carburant.
- ▶ Effectuer la plonge, le nettoyage et la désinfection de la cuisine
- ▶ Renforcer l'équipe selon les besoins : participer au service des repas adultes sur place, à la gestion du magasin alimentaire, au tri et l'évacuation des déchets.
- ▶ Participer à l'amélioration des pratiques au sein de la cuisine : amélioration de processus, repérage et signalement de dysfonctionnements

PROFIL & COMPÉTENCES

- ▶ Savoir travailler en équipe
- ▶ Sérieux, rigoureux
- ▶ Adaptabilité
- ▶ Ponctualité

CADRE DE TRAVAIL

Poste à **temps non-complet (28h annualisé de 7h à 16h)**, basé à **Eurre**.

Positionnement hiérarchique : sous l'autorité du chef de cuisine.

Conditions de rémunération : rémunération statutaire, RIFSEEP (CIA et IFSE), participations mutuelle santé et prévoyance maintien de salaire, titres-restaurants, Comité National d'Action Sociale/Unadere (prestations garde d'enfants, rentrée scolaire, chèques vacances, chèques ciné, prêts, etc.), remboursement des trajets professionnels effectués avec le véhicule personnel (tarif fixé par arrêté ministériel) ou utilisation d'un véhicule de service.

POUR CANDIDATER

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) au plus tard le 01/05/2025 :

- par courrier à : Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Val de Drôme, 96 Ronde des Alisiers, 26400 EURRE
- par mail à : candidatures@val-de-drome.com

Poste à pourvoir au 28/08/2025.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter : DAMIEN Hostal, chef de cuisine dhostal@val-de-drome.com