



Ressources  
humaines

# LA VILLE DE COUËRON RECRUTE

Au cœur du pôle d'attractivité de la métropole nantaise composée de 24 communes, la ville de Couëron (22 971 habitants), contribue à la richesse et au développement d'un territoire en plein essor. 2<sup>ème</sup> commune de la métropole en superficie avec plus de 70 % consacré aux espaces agricoles, elle allie nature et modernité.

Conciliant un environnement naturel exceptionnel et préservé, un riche patrimoine industriel, un tissu associatif dense et le déploiement d'aménagements majeurs, Couëron se construit dans un esprit visant à la préservation de la qualité de vie et au développement de prestations de proximité en faveur de ses administrés favorisant le bien-vivre ensemble.

**pour son service restauration**  
**un.e chauffeur.e livreur.se à temps non complet**

**Cadre d'emploi des adjoints techniques**  
**Recrutement par voie contractuelle**  
**(remplacement d'un congé parental 16h hebdomadaire)**

## MISSIONS

Vous êtes chargé.e de la répartition des repas et de leur livraison au sein des offices de restauration, dans le respect de la réglementation HACCP et des consignes transmises par le responsable de production et/ou de l'adjointe au service.

Vous effectuez les tâches liées au nettoyage et à la désinfection du véhicule de transport.

Polyvalent, vous intervenez également en cuisine centrale où vous venez en appui des missions de conditionnement des denrées, préparations froides, plonge, entretien.

## ACTIVITÉS

### Préparer les livraisons

- Réaliser la répartition des repas et des ingrédients divers par tournée et par point de distribution dans les chambres froides, la veille de la distribution (intégrant les goûters)
- S'assurer de la conformité qualitative et quantitative des produits retournés non consommés ainsi que de leur stockage éventuel en chambre froide
- Mettre en œuvre les procédures et instructions relatives à son activité

### Organiser et assurer la livraison des denrées sur chaque office

- Préparer sa tournée à partir des bons de livraisons
- Assurer la mise en froid et la bonne hygiène du camion avant chargement, puis le charger
- Décharger les produits sur chaque office, conformément au bon de commande et aux horaires fixés
- Ranger les produits en chambre froide en respectant les exigences de températures requises
- Récupérer les éventuels produits non consommés selon le contrat et le matériel de livraison
- Décharger son camion au retour de sa tournée (caisses, produits non consommés...)

## Contribuer au respect de la qualité et des règles HACCP

### Participer aux différentes tâches de la cuisine centrale (polyvalence)

- Participer au déconditionnement, conditionnement, préparation froide et plonge.
- Participer aux prestations extérieures.
- Assurer des livraisons et des mises en place de buffets
- Mettre en chauffe des produits.
- Assurer la plonge de la vaisselle et de la batterie
- Assurer l'entretien de l'équipement

## COMPÉTENCES

Vous connaissez les règles de transport des denrées alimentaires et maîtrisez les règles de base en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP).

Vous connaissez les techniques de nettoyage, l'utilisation et les règles de stockage des produits d'entretien et avez des notions de pourcentage, de dosage et de proportion.

Vous maîtrisez les gestes et postures de la manutention manuelle, les techniques de maintenance et d'entretien des matériels, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité applicables à l'entretien des locaux et à l'accueil du public enfant.

Méthodique, réactif.ve et autonome, vous avez le sens de l'organisation, savez rendre compte de votre activité et alerter en cas de dysfonctionnement. Vous appréciez la polyvalence et avez le sens du travail en équipe. Capable d'intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans vos tâches quotidiennes, vous saurez également être force de proposition pour améliorer la qualité de service rendu.

## CANDIDATURES

**DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE:** dès que possible

Contrat jusqu'au 01/11/2024.

**HORAIRES DE TRAVAIL :** 7h00-15h00 les jeudi et vendredi (**16 heures hebdomadaires**) – journée continue

**CONTACT :** Marie Le Cadre responsable du service restauration collective et entretien ménager  
mlecadre@mairie-coueron.fr

**POUR POSTULER :** merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation), à l'attention de  
mlecadre@mairie-coueron.fr