



VILLE DE
LORIENT

ASSISTANTE / ASSISTANT DES EXPEDITIONS

Pôle Education et vie de la cité / DEER / Service Restauration

Lieu d'affectation : Cuisine Centrale de Kerléto

| | | |
|--|---|---|
| <p>Cadre statutaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie : C - Filière : Technique - Cadre d'emplois : Agents de maîtrise | <p>Cotation RIFSEEP</p> <p style="text-align: center;">C1</p> | <p>Temps de travail</p> <p style="text-align: center;">Temps complet Régime de 36H30</p> |
| <p>Situation fonctionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Référent hiérarchique - Positionnement | <p>Responsable du service Restauration - cheffe/chef de production Vous faites partie du service restauration qui comptabilise 40 agents, et encadrez une équipe de 6 agents : chauffeurs, aide-chauffeur, agent d'allotissement</p> | |
| <p>Relations fonctionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes | <p>Echanges réguliers avec le chef de production et les deux autres agents de production - Echanges permanents avec les agents de son équipe Relations avec les villes et associations livrées par la cuisine centrale de Kerléto</p> | |
| <p>Mission principale</p> | <p>Le service Restauration de la ville de Lorient assure chaque jour la fabrication de 4 200 repas et met en avant la qualité des approvisionnements, le fait maison et les filières courtes.</p> <p>Dans ce cadre, vous assurez l'allotissement et la livraison des repas, dans le respect de la réglementation, des délais impartis et des contraintes. Vous avez également un rôle d'encadrant afin de veillez à la qualité des missions effectuées par votre équipe.</p> | |
| <p>Activités du poste</p> | <p>Management de l'équipe et pilotage de l'activité Superviser, piloter et contrôler les activités des agents de votre équipe Rendre compte à la hiérarchie - Prévenir et réguler les dysfonctionnements et conflits - Procéder aux entretiens professionnels annuels des agents encadrés - Promouvoir la qualité de vie au travail - Appliquer et faire respecter les règles de sécurité et de prévention Être force de propositions pour améliorer les organisations et les tournées de livraison Travailler avec le chef de projet Egalim sur la distribution des repas en gastros inox</p> <p>Allotissement et livraisons Collecter et faire l'appoint des repas complets en fin de matinée, à J-1 Repartir les repas en fonction des fiches effectifs par lieu de livraison et être vigilant sur les repas des enfants bénéficiant d'un PAI, avec l'agent d'allotissement placé sous votre responsabilité, à J-1 Contrôler les quantités par lieu de livraison à J-1 Adapter les livraisons en fonction des écarts (estimation et effectif réel) le jour J et faire l'interface avec les chauffeurs Appliquer et faire appliquer les consignes et les protocoles d'hygiène et de sécurité Connaitre les lieux de livraison, les accès des offices et être en capacité d'assurer les livraisons si besoin Participer à la réunion de production hebdomadaire avec le chef de production</p> <p>Suivi de la prestation Être en capacité de répondre aux interrogations des sites livrés Alerter le chef de production sur les repas non distribués et être le lien privilégié avec l'épicerie solidaire afin de limiter le gaspillage alimentaire Effectuer les prélèvements de surface pour les analyses bactériologiques</p> <p>Entretien des locaux et du matériel Assurer l'entretien et le nettoyage des matériels et locaux (quai d'expédition, chambres froides, couloirs etc.) selon le protocole hygiène en place Contrôler le bon entretien et le suivi technique des véhicules de livraison Assurer, selon une périodicité définie par la responsable qualité, une astreinte sur le contrôle température des chambres froides</p> <p>Dans un souci de continuité du service public, vous pouvez être amené à effectuer ponctuellement d'autres tâches rendues nécessaires pour les besoins du service.</p> | |
| <p>Compétences</p> | <p>Aptitude à porter des charges répétitives et lourdes (inférieures à 15 kgs) et à travailler en zone froide (+3 degrés) Connaissances de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité Qualités relationnelles - Aptitude au travail en équipe - Sens de l'organisation et de la réactivité Permis B obligatoire</p> | |
| <p>Observations</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation des droits à congés annuels pendant les vacances scolaires de préférence - Travail en journée continue - Ce poste est assorti de la NBI sur des fonctions d'encadrement de proximité d'une équipe à vocation technique, sous réserve que les conditions soient remplies. | |