


| | | |
|---|---|--|
|  | <p align="center">AVIS DE VACANCE DE POSTE</p> <p align="center">Affiché le 02/02/2026</p> | <p align="center">POLE TECHNIQUE</p> <p align="center"><i>Service Cuisine</i></p> |
|---|---|--|

Grade : Chauffeur livreur/agent polyvalent

Service : Cuisine

Temps de travail : 100 %

Poste à pourvoir : le plus rapidement possible

Définition

L'agent réalise les opérations de livraison avec du matériel et des équipements adaptés, auprès des services de soins et sites clients extérieurs. Il effectue des tâches d'entretiens des locaux, des d'équipement et de matériel liés à la livraison. Polyvalence ponctuelle sur le secteur allotissement/préparation de commandes.

Activités principales

- Veiller au respect de la chaîne du froid pour le transport des denrées alimentaires périssables et assurer la sécurité et les règles d'hygiène en vigueur.
- Vérifier la température du véhicule adéquat pour le transport des denrées périssables.
- Vérifier le bon fonctionnement des organes maîtres, liés à la sécurité des véhicules.
- Veiller au respect des tournées et des horaires de livraison
- Avertir son responsable de secteur de la détection d'une non-conformité.
- Garant de la relation « clientèle ».
- Secret professionnel, discrétion et obligation de réserve.
- Désinfection du matériel de livraison.

Conditions de travail

Agent affecté sur la cuisine centrale.

L'amplitude horaire est de 7h00 à 15h00 sur la base de 7h30 de temps de travail par jour et pause repas de 30 minutes.

Les agents travaillent un weekend sur deux et les jours fériés par rotation.

Contraintes professionnelles : Port de charges et manutention. Ambiance sonore et manipulation de produits d'entretien. L'agent doit prendre en considération les contraintes liées à son poste et adopter les mesures préventives en conséquence et respecter le port des EPI.

Savoirs-faire

- Avoir le sens de la communication et du relationnel.
- Savoir prendre des initiatives pour l'entretien des véhicules utilisés et rendre compte à son supérieur.

Savoirs-être

Organisé, ordonné, rigoureux, soucieux du résultat et de la qualité du service rendu,

Pré-requis

Détention du permis B obligatoire (conduite d'un véhicule de 3T5)

Aptitudes particulières : sens de l'orientation.

Sens du relationnel et de la communication.

Bonne aptitude physique, rapidité d'exécution.

Dossier de candidature et délai

Une lettre de motivation et un curriculum vitae constituent le dossier de candidature.

Les dossiers doivent être adressés à la Directrice chargée des ressources humaines **avant le 2 mars 2026**

Renseignements

Après de Mme COLLOMBERT responsable du service restauration : restauration@chs-savoie.fr ou au 04 79 60 51 62