

## **INTITULÉ DU POSTE**

Adjoint Technique : Temps plein 35/35<sup>ème</sup>

## **STRUCTURE D'ACCUEIL**

La Communauté de communes Cingal – Suisse Normande regroupe 41 communes et compte un total de 23 365 habitants. Elle gère 12 sites scolaires répartis sur le territoire communautaire dont la restauration scolaire. Chaque établissement sera approvisionné par la future cuisine de proximité actuellement en construction.

En vue de l'ouverture prochaine de celle-ci prévue au début du 2<sup>ème</sup> semestre, il est nécessaire d'anticiper son lancement et la mise en place de son fonctionnement.

## **MISSIONS PRINCIPALES**

L'allotisseur / livreur assure, conformément aux bons de livraison, la préparation des lots, l'acheminement et la livraison des repas et des produits non alimentaires dans les points définis sur sa fiche de tournée remis par le chef gérant.

Porteur de l'image de la collectivité à l'extérieur de la cuisine de proximité, il a, à tout moment un comportement exemplaire sur la route comme dans ses communications avec les agents.

Il exerce ses missions dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et des procédures mises en place au sein de la cuisine de proximité.

- Mettre en place l'atelier ainsi que le matériel nécessaire à la préparation des dotations de chaque restaurant.
- Etablit, à l'aide des bons de livraisons, la pré-répartition des lots en veillant au strict contrôle des quantités et de la qualité des conditionnements et emballages.
- Respecte les consignes de la hiérarchie pour le changement et assure les livraisons et les réajustements, si besoin est, en fonction de la tournée établie.

### **Préparer les tournées de livraison**

- Participer et vérifier la conformité des repas avant le départ
- Prendre en compte les nouvelles demandes et les modifications intervenues
- Préparer et organiser les tournées de livraisons selon l'itinéraire établi
- Vérifier que le nombre de repas correspond bien au nombre de personnes à livrer
- Contrôler les températures du véhicule et des aliments à transporter avant le départ
- Charger les véhicules de livraison
- Veiller au respect du conditionnement des biens transportés
- Ranger la zone de chargement

### **Assurer les livraisons**

- Effectuer les tournées en respectant le planning établi

- Apporter les repas jusqu'aux offices alimentaires
- Contrôler les quantités, les températures et les dates en présence du réceptionnaire
- Renseigner les documents de livraison
- Récupérer les caisses/contenants une fois la livraison faite

#### **Décharger et entretenir le véhicule**

- Décharger les caisses
- Maintenir le véhicule propre et en bon état
- Nettoyer le véhicule de livraison après les tournées
- Détecter et informer des dysfonctionnements constatés sur le véhicule

#### **Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène**

- Respecter les différents circuits (marche en avant...)
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

#### **Aide au nettoyage du matériel (gastros, ...)**

#### **PROFIL RECHERCHÉ**

- Permis B valide obligatoire

#### **SAVOIR**

- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de propreté, les règles de sécurité, le plan de Maîtrise Sanitaire, les normes en vigueur
- Savoir rendre compte de ses activités au chef gérant (Relevé des anomalies)
- Connaître les méthodes de transport des denrées (chargement et déchargement)
- Maîtriser et respecter les règles de la conduite d'un véhicule
- Savoir respecter et suivre les règles d'ergonomie (manutentions)
- Occasionnellement ou de manière régulière, peut être amené à travailler en renfort au sein des différents ateliers de la cuisine de proximité.

#### **SAVOIR-FAIRE**

- Adapter son rythme de travail aux exigences de la cuisine
- Savoir remplir les documents de maintenance du véhicule et du plan PMS
- Savoir compter pour répartir la production entre chaque site à livrer
- Savoir optimiser le temps de trajet des livraisons de repas vers les écoles dans le respect du code de la route.

#### **SAVOIR-ÊTRE**

- Sens du travail en équipe
- Organisation
- Ponctualité
- Rigueur et discipline
- Autonomie et adaptabilité
- Communication et courtoisie

## **RELATIONS FONCTIONNELLES**

- Relation avec l'adjoint du chef gérant
- Relation avec les agents de la cuisine de proximité
- Relation ponctuelle avec le service R.H

## **CONDITIONS D'EMBAUCHE**

### **Localisation du poste :**

- Les Moutiers-en-Cinglais

### **Temps de travail :**

- Temps complet 35/35<sup>ème</sup>

### **Modalités de recrutement :**

- Recrutement possible par voie contractuelle.

### **Conditions de travail :**

- Horaires variables
- Travail en équipe
- Manipulation de matériel lourds
- Travail au froid
- Station debout

### **Rémunération :**

- Salaire établi selon la grille indiciaire de la fonction publique territoriale, **catégorie C – Adjoint Technique**.

### **Avantages :**

- Adhésion au **CNAS** ;
- Avantages en nature (repas) ;
- Participation au contrat groupe prévoyance : **7,00 € / mois** ;
- Participation à un contrat labellisé de santé : **15,00 € / mois**.

**Date de prise de poste : 18/05/2026.**

## **RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

-

Thierry RINGENBACH – Responsable de la cuisine de proximité (chef gérant)

Tél. : 02 31 79 61 61

Mail : [chef-gerant-cuisine@cingal-suisse-normande.fr](mailto:chef-gerant-cuisine@cingal-suisse-normande.fr)

## **CANDIDATURES**

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser à l'attention de :

Monsieur Le Président

Communauté de Communes Cingal – Suisse Normande

4 Rue Docteur Gourdin

14 220 THURY-HARCOURT-LE-HOM

Et à envoyer de préférence par courrier avant le **04/01/2026** à :

[l.tillon@cingal-suisse-normande.fr](mailto:l.tillon@cingal-suisse-normande.fr)