



## **La Ville de Bègles recrute :**

### **Un chauffeur – livreur / plongeur (F/H)**

La Cuisine Centrale de Bègles élabore plus de 2800 repas par jour en régie et en liaison chaude à destination de ses restaurants satellites des écoles, des crèches, de l'hôtel de Ville, du restaurant et du portage à domicile des Séniors. Elle s'inscrit dans une politique alimentaire proposant plus de 70% de produits issus de l'agriculture biologique, favorisant les produits bruts et de proximité ainsi qu'une cuisine végétarienne. Une équipe, de 19 personnes, participe à la fabrication des repas dans un cadre réglementaire de salubrité permettant de transformer les denrées, en garantissant une qualité répondant aux attentes des convives.

#### **Missions**

Sous l'autorité du Responsable de la Restauration collective, et sous la hiérarchie directe du Responsable approvisionnement et logistique, l'agent assure la livraison de repas auprès des services de restauration de la collectivité. Il contribue aux opérations d'approvisionnement et de logistique de l'établissement, effectue la plonge et participe au nettoyage de l'équipement dans le respect de la réglementation en vigueur, des règles d'hygiène et de sécurité et de la démarche qualité.

#### **A ce titre, vos activités consisteront à :**

- Effectuer l'entretien et le nettoyage de la vaisselle et des équipements de cuisine dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Contrôler, charger, décharger des marchandises, vérifier les conformités du véhicule, des circuits de livraison, émarger, renseigner des documents de livraison.
- Suivre une tournée prédéfinie dans le respect de la réglementation du transport routier et des impératifs des services de restauration.
- Assurer le nettoyage et la désinfection du véhicule, des quais de distribution et des containers alimentaires.
- Faire remonter, transmettre les informations et données se rapportant aux sites et au suivi de chantiers, renseigner quotidiennement des documents de travail.
- Remettre en question ses pratiques professionnelles, actualiser ses connaissances, en acquérir de nouvelles.
- Participer à la production des repas, au nettoyage de l'équipement, à la mise en containers et à la préparation de prestations exceptionnelles.

Les horaires de travail sont commandés par les temps forts de la production et s'exercent en journée continue. L'activité nécessite de respecter et de faire respecter des normes d'hygiène et de sécurité. L'emploi implique des déplacements quotidiens sur les différents sites de la ville.

#### **Profil**

- Diplôme de niveau 3.
- Permis B exigé.
- Compétences en matière d'hygiène et de sécurité.
- Faire preuve d'adaptation et sens de travail en équipe.
- Méthode, rigueur, autonomie et force de proposition.

#### **Conditions de recrutement**

Poste de catégorie C de la filière Technique de la Fonction Publique Territoriale.

Recrutement par voie de mutation, liste d'aptitude, détachement ou à défaut contractuel.

Poste à pourvoir en février 2024.

CV + Lettre de motivation à adresser avant le **29 décembre 2024**.

Par mail à : [emploi@mairie-begles.fr](mailto:emploi@mairie-begles.fr)

Par courrier à : Monsieur le Maire  
Hôtel de Ville  
77, rue Calixte Camelle  
33130 BÈGLES