



CHAUFFEUR LIVREUR (H/F)

ONLY | TITULAIRE OU CONTRACTUEL

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Logistique - Maintenance - Entretien**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT**
-  Titulaire ou CDD
-  Lieu : **Orly**
-  **Titulaire ou contractuel**
-  Expérience : **Indifférent**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **09/09/2026**



Descriptif et missions

Ce poste est à pourvoir à Orly.

Chauffeur livreur (h/f)

La direction Restauration et Entretien est composée du service restauration (dont la cuisine centrale). Les missions du service sont l'élaboration et la livraison des repas en liaison chaude pour les écoles d'Orly.

Sous la responsabilité du responsable de la cuisine centrale, vous assurez la conduite d'un camion de livraison en vue d'effectuer les livraisons de produits alimentaires et non alimentaires de la cuisine centrale vers les offices ou toutes autres structures municipales ainsi que contrôler avec les services livrés la conformité de la livraison.

Vous pouvez être amené à venir prêter renfort à la platerie si nécessaire.

Organisation des tournées :

- Réception, contrôle et répartition du pain en fonction des besoins pour l'ensemble des sites
- Assurer le chargement et le déchargement de son camion de livraison
- Transport des produits alimentaires et non alimentaires sur les différentes structures de la ville conformément à la tournée de livraison qu'on vous a confiée.
- Veiller au respect des règles de sécurité lors du chargement, déchargement et de la conduite du véhicule.
- Tenir à jour les documents de bord.
- Assure l'entretien courant du véhicule : nettoyage, lavage et la surveillance quotidienne de l'état de fonctionnement du véhicule
- Assurer l'entretien des locaux mis à disposition à la cuisine centrale selon les plans de nettoyage
- Remplir tous les documents de suivi de traçabilité mis à disposition par la Direction

Entretien du matériel et des locaux :

- Assurer l'entretien de son véhicule à chaque fois que nécessaire et à minima en fin de journée en respectant la réglementation en vigueur
- Assurer l'entretien des locaux utilisés et du quai de livraison
- Remplir le cahier d'enregistrement des fréquences de nettoyage
- Prévenir et suivre l'évolution du matériel (matériel usé, défectueux, manquant...); en informer sa hiérarchie.
- Evacuation des déchets

Activités ponctuelles en fonction des nécessités de service :

- Renfort pour la réception, désinfection et rangement du matériel utilisés dans les offices de restauration en binôme avec son collègue
- Aide à l'allotissement pour le circuit court
- Aide à la réception et à l'allotissement des marchandises au magasin

Profil recherché



Savoirs / connaissances théoriques :

- Connaissance de l'environnement territorial
- Connaissance du cadre réglementaire de la restauration collective scolaire

Savoir-faire / savoirs techniques :

- Organisation des livraisons
- Ecoute et transmissions des informations

Savoir être :

- Goût pour le travail en équipe
- Qualité relationnel
- Bonne écoute
- Confidentialité et discrétion

Parcours professionnel :

Permis B exigé.

Qualifications spécifiques formation HACCP, connaissance en restauration collective scolaire

EC21907

Description de la collectivité

Située au cœur du Val-de-Marne, à 10km de Paris, la ville d'Orly offre un environnement dynamique et prometteur. Avec plus de 25 000 habitants, Orly vibre au rythme de projets ambitieux et engagés. Au-delà d'accueillir l'aéroport mondialement connu de Paris-Orly, la ville s'inscrit entre autres dans un programme ambitieux de transformation de ses quartiers et œuvre chaque jour à maintenir et développer son réseau de services à destination des habitants.

Vous souhaitez contribuer à des projets ambitieux et professionnalisants ? N'hésitez plus et rejoignez notre équipe ! »



