

Type d'établissement	Nom de l'établissement
Structures ESAT	ESAT du Haut Vivarais à ROIFFIEUX
Poste à pourvoir	
<b>Ouvrier de production / LIVREUR (H/F)</b>	
Type de contrat	
CDI	
Date de prise de fonction	
Dès que possible	
Temps de travail	
1 ETP 35 Heures/Semaine	
Description du poste proposé	
<p>Au sein de la Cuisine centrale de l'ESAT du Haut-Vivarais, sous l'autorité du Directeur de Secteur Travail et du Responsable de Site, assurer la livraison de repas pour les résidents des foyers et travailleurs de l'ADAPEI ainsi que nos clients externes (cantines scolaires, maisons de retraite...) et participer également à la réalisation des repas.</p> <p>Au contact quotidien de nos clients, vous portez l'image de l'entreprise et contribuez à la démarche Qualité de l'Association.</p> <p><u>Préparation du chargement en fonction de la livraison à effectuer :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle au départ des expéditions en lien avec un cuisinier/moniteur d'atelier Cuisine</li> <li>- Prépare, organise et charge des containers dans un véhicule en conformité avec la fiche de tournée à effectuer</li> <li>- Respecte scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les procédures de contrôle (traçabilité des produits, relevé de températures, entretien quotidien du véhicule, etc.)</li> <li>- Tâches supplémentaires en fonction des besoins du service Restauration (nettoyage de containers, du local technique, etc.)</li> <li>- Renfort éventuel au sein des différents ateliers de production de l'ESAT (service logistique en particulier).</li> </ul> <p><u>Livraisons et relations clients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assure les livraisons dans les différents points de ventes dans les délais impartis et horaires définis par le client ainsi que les zones de chargement/déchargement, colisage</li> <li>- Effectue les prises de températures des repas livrés en liaison chaude en présence du client</li> <li>- Assure, si besoin, la remontée d'information du client auprès de la hiérarchie</li> <li>- Contribue à la sécurité et à l'accompagnement des personnes dans leur démarche de développement de compétences « métier »</li> <li>- Remonte les demandes ou remarques particulières des clients</li> <li>- Fait émarger les documents de livraison</li> </ul> <p><u>Production culinaire :</u></p>	

- Participe à la réalisation des repas en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène (traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de températures...) ainsi que les préconisations médicales (respect des régimes)
- Assure l'entretien des locaux de la cuisine
- Contribue à la sécurité et à l'accompagnement des personnes dans leur démarche de développement de compétences « métier »

**Qualifications demandées**

Diplôme de niveau 5 (minimum) ou expérience

**Expérience professionnelle demandée**

Expérience souhaitée 3 ans

**Particularité(s) ou exigence(s) du poste**

Permis de conduire.

Connaissances de la méthode HACCP et les règles d'hygiène et de sécurité

Capacité d'organisation

Sens relationnel et disponibilité (contact clients), écoute, empathie, capacité à travailler en équipe feront la différence et vous permettront de vous intégrer rapidement dans notre organisation (livraisons effectuées avec une personne en situation de handicap).

Etre en capacité de réaliser des manutentions de charges (jusqu'à 15 kg environ)

**Convention Collective appliquée / Rémunération**

CCNT du 15 mars 1966 : Rémunération : Grille : Ouvrier de production restauration - 376 (coefficient de base, temps plein, hors ancienneté) : 1560.39€

**Date d'émission de l'offre d'emploi**

21/09/2021

**Date limite des candidatures**

31/10/2021

**Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter**

ADAPEI 07 SECTEUR TRAVAIL  
Mail : [recrutement@adapei07.fr](mailto:recrutement@adapei07.fr)