

OFFRE D'EMPLOI

Présentation de L'ADAPEI 07

L'Adapei 07 est une Association (loi 1901) fondée en 1963 à l'initiative de parents soucieux de l'éducation et de l'avenir de leurs enfants souffrant d'un handicap intellectuel. L'association conserve et revendique ce caractère familial en défendant également les droits des familles pour que la survenue du handicap ne soit pas synonyme d'exclusion sociale.

L'Adapei 07 accueille et accompagne tout au long de la vie, des personnes en situation de handicap, dans ses établissements comme en milieu ordinaire. Elle agit pour que toute personne déficiente intellectuelle, avec ou sans troubles associés, dispose d'une solution d'accueil, d'accompagnement et qu'elle soit partie prenante d'une société inclusive et solidaire.

En sa qualité d'organisme gestionnaire reconnu sur son territoire, son offre médico-sociale est structurée autour de quatre pôles d'activité pour les accompagnements :

- Le secteur Enfance (IME)
- Le secteur Hébergement (FH - FV – FAM – SAJ)
- Le secteur Travail (ESAT – EA)
- Le secteur services et développement (SAJ, Résidence Appartement – PCPE- UEMA – SESSAD – Plateforme de Répit – GEMs – SAVS – C360 – Tremplin H Pro)

Type d'établissement	Type d'établissement
ESAT	ESAT Avenir

Présentation de l'établissement

Les Etablissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) sont des établissements médico-sociaux qui ont pour objectif l'insertion sociale et professionnelle des adultes handicapés. Ils accueillent des personnes dont les capacités de travail ne leur permettent pas de travailler dans une entreprise ordinaire ou adaptée ou d'exercer une activité professionnelle indépendante.

L'ESAT est situé sur la commune de Lalevade, en plein cœur de l'Ardèche Méridionale. Une antenne est située à Viviers.

65 adultes handicapés sont actuellement pris en charge à l'ESAT Avenir, principalement des personnes déficientes intellectuelles et ou psychiques pouvant présenter des troubles associés.

Plusieurs activités sont proposées :

- Atelier « restauration »
- Activité « espaces verts », entretien et travaux divers auprès de particuliers ou d'entreprises.
- Atelier « sous-traitance », prestations diverses en adéquation avec les besoins des entreprises locales.
- Atelier "Bois" : composteurs

OFFRE D'EMPLOI

L'ADAPEI 07 recherche un/une :	
Chauffeur Livreur Cuisine H/F	
Date de l'émission de l'offre d'emploi	Date limite des candidatures
20/07/2026	20/08/2026
Type de contrat	Lieu de travail
CDI	LALEVADE D'ARDECHE
Date de prise de fonction	
Le 24/08/2026	
Temps de travail	
21.50H/Semaine – 0.61 ETP	
Qualification(s) demandée(s)	
Permis B Expérience 3 ans souhaitée	
Descriptions du poste proposé	
Effectuer la livraison de prestations réalisées en Etablissement et Service d'Aide par le Travail : cuisine. Assurer le chargement et le déchargement des véhicules dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. ACTIVITÉS : Préparation du chargement en fonction de la livraison à effectuer : • S'assurer de la propreté des véhicules (intérieur et extérieur) et des containers • Veiller à la conformité de T° des véhicules avant départ (brancher à la prise de poste) • Veiller à la conformité des T° des containers chauffants avant allotissement (brancher à la prise de poste) • Contrôler la conformité des chargements en se référant aux bons de livraison • Organiser son chargement en fonction de la tournée et des produits à livrer • Compléter les documents de traçabilités disponibles • Alerter sa hiérarchie en cas de non-conformité Livraisons : • Participer à l'organisation des tournées de livraison • Assurer la livraison des clients dans le respect du code de la route et des règles de sécurité applicables dans l'enceinte des clients • Veiller au respect du cahier des charges des clients en matière de livraison (délais, zones de chargement/déchargement, colisage ...)	

OFFRE D'EMPLOI

- Relever les T° avant envoi et à l'arrivée (noter sur BL)
- Procéder au contrôle (comptage et conformité de la commande) avec la cuisine satellite du client
- Faire signer le BL à l'issue du comptage
- Nettoyer et désinfecter les véhicules en fin de journée

Relation client :

- Faire remonter au chef de cuisine, toutes remarques de clients ou écarts constatés
- Transmettre toute la traçabilité au chef de cuisine, suivant les consignes du PMS
- Faire un point hebdomadaire des stocks clients (laitage, fromage, condiments ...) et réajuster les stocks sur la prochaine livraison
- Transmettre des informations sur la satisfaction des clients
- Faire émarger les documents de livraison

Activités secondaires :

- Participer ponctuellement au travail en atelier principalement en cuisine et en blanchisserie : tâches annexes de nettoyage, désinfection, renforts temporaires
- Participer à la maintenance préventive et curative de 1er niveau des véhicules (nettoyage régulier, vérification des niveaux et des températures, contrôle des pneumatiques, alertes en cas de défaut...)

Expérience(s) professionnelle(s) et aptitude(s) requise(s)

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Aptitudes relationnelles vis-à-vis des travailleurs ESAT et des clients

Particularité(s) ou exigence(s) du poste

Capacité à faire preuve de patience, de pédagogie, d'écoute et d'observation
Connaissances des Normes HACCP
Connaissances générales liées aux pathologies mentales et psychiques
Capacité à gérer des situations conflictuelles
Word, Excel et autres logiciels liés à la production

Convention collective / rémunération

Rémunération selon CCN du 15 mars 1966
Coefficient de base 403 – 1867.02€ (hors ancienneté) + Prime Ségur : 238€ brut pour un temps complet

Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter

Merci d'envoyer CV et lettre de motivations par e-mail.
ADAPEI 07 – A l'attention de Madame Charlène PINEAU, Directrice Ressources Humaines,
Mail : recrutement@adapei07.fr