

# Agent technique Portage de repas et entretien

Offre n° 0009241107000462

Publiée le 08/11/2024



## Synthèse de l'offre

### Employeur : COM COM COUSERANS PYRENEES

Depuis le 1er janvier 2017 les 8 Communautés de Communes du Couserans et deux syndicats, le SIVOM et le SICTOM ont fusionné pour donner naissance à la Communauté de Communes « Couserans-Pyrénées ». Celle-ci compte donc 94 communes, environ 30.000 habitants.

Compétences obligatoires :

- 1 - Aménagement de l'espace (schéma de cohérence territoriale, réserves foncières nécessaires..)
- 2 - Actions de développement économique : zones d'activité industrielle, commerciale, tertiaire, artisanale... promotion du tourisme (création des offices du tourisme).
- 3 - Aménagement, entretien et gestion des aires d'accueil des gens du voyage et des terrains familiaux locatifs.
- 4 - Collecte et traitement des déchets des ménages et déchets assimilés
- 5 - Élaboration d'un plan climat air énergie.
- 6 - Élaboration des Milieux Aquatiques et Prévention des Inondations (GEMAPI)

Compétences non obligatoires

- 1 - Politique du logement et du cadre de vie
- 2 - Création, aménagement et entretien de la voirie d'intérêt communautaire
- 3 - Action sociale d'intérêt communautaire gérée par le CIAS

Site web de l'employeur : <http://www.couserans-pyrenees.fr>

Lieu de travail : 1 rue Hôtel dieu BP 70004, La Bastide-de-Sérou (Ariège)

Poste à pourvoir le : 09/12/2024

Date limite de candidature : 08/12/2024

Type d'emploi : Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

### Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une indisponibilité temporaire d'un agent

Durée de la mission : 3 mois

## Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

**Temps de travail :** Temps non complet, 31h00 hebdomadaire

**Télétravail :** Non

**Management :** Non

**Descriptif de l'emploi :**

Sous la responsabilité du chef de secteur/service de la Cuisine centrale, l'agent remplit des missions polyvalentes dans le domaines technique (livraison des repas et agent d'entretien);

Assurer la logistique autour de son secteur de tournée portage de repas,

Assurer le suivi le véhicule de livraison,

Aider au bon fonctionnement de la cuisine centrale;

**Missions / conditions d'exercice :**

Assure la logistique autour de son secteur de tournée portage de repas.

- Prépare la tournée (en fonction des lieux de livraison), charge le véhicule de transport ;
- Charger les repas du jour en vérifiant le nombre et prise du repas témoin pendant la tournée ;
- Prise des températures au départ de la livraison et à son retour sur le repas témoin ;
- Assure les livraisons chez les bénéficiaires, en respectant le code de la route et les normes HACCP en liaison froide ;
- Vérifie qu'il n'y ait pas de barquettes de plus de 3 jours dans le réfrigérateur du bénéficiaire et éventuellement devra les jeter à la poubelle ;
- Transmet et récupération du menu mensuel concernant le mois suivant pour effectuer la réservation ;
- Gestion des tableaux hebdomadaire de leur secteur le jeudi puis transmission à la fabrication ;
- Effectue le suivi du planning de la réservation et de la mise à jour ;
- Récupération des justifications en cas d'hospitalisation ;
- Respecte les délais de livraisons (entre 8h et 12h).

Assure le suivi le véhicule de livraison :

- Contrôle du véhicule avant le départ en tournée,
- Rempli le carnet de bord, effectue le plein,
- Suivi de l'entretien du véhicule de service,
- Rempli la fiche de liaison suivi du véhicule et fait remonter les besoins,
- Nettoyage du véhicule et du matériel (bacs voiture).

Aide au bon fonctionnement de la cuisine centrale :

- Commande du pain pour la globalité des commandes de la cuisine,
- Aide à la légumerie,
- Scellage des barquettes de repas,
- Participe aux actions de nettoyage de la cuisine centrale.

**Profils recherchés :**

Bonnes qualités relationnelles : savoir entretenir des relations de travail avec les bénéficiaires et les collègues de travail.

Bonnes qualités organisationnelles : savoir compléter les documents de suivi et savoir optimiser les temps de trajet des livraisons en fonction des bénéficiaires.

Formation : HACCP, SST.

PERMIS B obligatoire.

## Contact et modalités de candidature

**Contact :** 0561667162

**Informations complémentaires :**

CV + lettre de motivation

**Page de candidature en ligne :** <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o009241107000462-agent-technique-portage-repas-entretien>

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.