

UN AGENT DE PORTAGE REPAS (H/F)

Le défi à relever ?

Le service de restauration collective de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron, avec la cuisine centrale intercommunale située à St Vincent de Barrès, assure, la production et la livraison des repas scolaires, crèches intercommunales, centres de loisirs ainsi que le portage de repas à domicile aux personnes âgées du territoire, soit environ 1 600 repas par jour.

Sous la responsabilité du chef de service restauration collective, vous assurez la livraison des repas à domicile et scolaire et êtes un maillon important du lien social auprès des bénéficiaires.

Portage des repas

- Assurer la livraison des repas selon le planning établi
- Conduire un véhicule utilitaire léger équipé d'une cellule frigorifique,
- Charger, décharger et sangler les containers
- Contrôler les températures des produits livrés
- Gérer les stocks spécifiques (régimes particuliers)
- Appliquer et respecter les procédures d'hygiène et de sécurité
- Effectuer l'entretien courant et suivre l'état du véhicule
- Réaliser les étiquettes de traçabilité et assurer le suivi informatique

Entretien du lien social avec les bénéficiaires

- Prendre les commandes de repas auprès des bénéficiaires
- Rendre compte de toute situation particulière
- Accompagner les bénéficiaires dans les démarches administratives liés au service

Participation à la démarche qualité de la prestation :

- Appliquer les recommandations du Plan National Nutrition Santé.
- Contribuer à l'optimisation de la gestion des déchets et des emballages dans le cadre de la restauration collective.

Assistance aux autres postes au sein de la cuisine centrale



Je postule !

Candidatez avant le 9 avril 2026
Entretien de recrutement le 21 avril 2026

CV + lettre de motivation à M. Le Président de la Communauté
de communes Ardèche Rhône Coiron
Courrier : 10 av. de la Résistance 07350 CRUAS
mail : recrutement@ardecherhonecoiron.fr

Ce poste est fait pour vous si :

- Vous êtes **titulaire du permis B**
- Vous maîtrisez **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Vous avez de fortes **capacités d'adaptation** et un **excellent sens relationnel**
- Vous êtes reconnu(e)s pour votre **discretion** et votre capacité à prendre du recul
- Vous avez suivi idéalement une **formation HACCP**



L'environnement de travail ?

LIEU : 07210 St Vincent de Barres

TEMPS DE TRAVAIL : 35 h hebdomadaires

Poste à pourvoir **dès que possible**.

Recrutement par voie statutaire - à défaut par voie contractuelle (Art. L332-14 du code général de la fonction publique) **CDD de 12 mois renouvelable**.

RÉMUNÉRATION :

- Rémunération statutaire selon le grade des d'adjoints techniques territoriaux
- Prime mensuelle
- Prime de fin d'année selon condition
- Tickets restaurant d'une valeur de 7€, dont 4.20€ pris en charge par l'employeur
- Participation mutuelle labellisée
- Participation prévoyance labellisée

CONTRAINTES : Port de charge - Congés à prendre prioritairement pendant les vacances scolaires

Travail occasionnel possible les samedis et/ou jours fériés selon les nécessités du service

AVANTAGES :

- Forfait mobilité
- Politique de développement des compétences
- Action sociale (Culturelle, sportive, CNAS)
- Amicale du personnel