











FICHE DE POSTE : Plongeur livreur

Dernière mise à jour : 08/08/22

Cadre statutaire et affectation	
Catégorie	Cadre d'emploi
C	Adjoint technique
Filière	Quotité de travail
Technique	36h30 pendant les périodes scolaires
Service	Direction
Restauration cuisine centrale	Pôle Ressources et Population
Missions du poste	
<p>Sous l'autorité du Responsable d'Atelier cuisson, le plongeur assure le nettoyage et la désinfection des différents matériels et ustensiles utilisés pour la fabrication des repas et assure le nettoyage et la désinfection des cagettes et contenants inox au retour des écoles. Il est responsable de l'entretien quotidien des locaux et matériel mis à sa disposition.</p>	
Activités principales liées au poste	
<p>Missions principales : assurer le nettoyage et la désinfection des ustensiles et matériels ayant servis à la confection, au service et au transport des repas, le tout dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la cuisine centrale</p> <p>Missions secondaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement en produits lessiviels, utilisation optimale des différents produits de nettoyage. - Nettoyage des locaux du personnel, des équipements et des matériels de la cuisine - Organisation d'un planning de nettoyage des matériels, ustensiles, cagettes et contenants inox en fonction des contraintes du service. - Utilisation correcte des divers matériels dédiés à la plonge batterie. - Vérification de la propreté, rangement des matériels et ustensiles. - Application des règles d'hygiène et de sécurité. - Tri des déchets et transport des ordures dans les conteneurs prévus à cet effet. - Vidage des poubelles, nettoyage et désinfection des locaux plonge batterie, retour vaisselle et du local poubelle - Participe et effectue certaines livraisons comme le pain sur les écoles et la livraison des crèches en respectant le code de la route et en prenant toutes les précautions possibles aux abords des écoles. - Anticipe les retours des contenants inox et cagettes ayant servis au transport des repas. - Assure la mise en place de la salle à manger et du self réservé aux personnels de la cuisine centrale - Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction des déchets). 	
Compétences requises	
Savoir-faire	Savoir
<ul style="list-style-type: none"> - Sens de l'organisation, de la pédagogie, sens du travail en équipe - Rigueur, confidentialité, réactivité, polyvalence. - Qualités relationnelles et sens de l'écoute - Capacité à gérer les situations urgentes en gardant son calme. - Très bon relationnel 	<ul style="list-style-type: none"> - Etre disponible et avoir le sens du service public. - Connaître et appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale. - Evaluer une charge de travail et organiser sa plonge en fonction de la production.
Formation(s) et diplôme(s) requis : aucun	Autres
Environnement du poste de travail	
Localisation du poste	Moyens utilisés (matériels et organisationnels)
Cuisine centrale de Libourne	Véhicule de livraison
Produits – substances - matériaux - utilisés dangereux	Environnement social (partenaires, relations professionnelles internes, externes, publics...)
<p>Lésions dorso-lombaires dues à la manutention manuelle de charges ou à des mauvaises postures</p> <p>Chutes par glissades sur sol gras ou mouillé</p> <p>Intoxication ou irritations dues à l'utilisation de certains produits d'entretien.</p> <p>Risques routiers</p>	<p>Positionnement hiérarchique : Responsable d'Atelier</p> <p>Positionnement fonctionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en interne : échanges avec les agents de production de la cuisine centrale. - en externe : Echange avec les personnels des sites livrés.
Horaires habituels : 6h15 – 13h30	Astreintes : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non

FICHE DE POSTE : Plongeur livreur

Dernière mise à jour : 08/08/22

Relationnel dans le poste de travail		
<input checked="" type="checkbox"/> Travail seul <input checked="" type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Travail au contact du public <input type="checkbox"/> Autres (préciser)		
Déplacement possible pour le poste de travail		Véhicule lié au poste de travail
<input checked="" type="checkbox"/> Agglomération <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Autres (préciser) :		Véhicule de fonction <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Véhicule de service <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Permis pour le poste de travail		Type de véhicule utilisé
<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> EB <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> EC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> ED		<input checked="" type="checkbox"/> VL <input type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> Scooter <input type="checkbox"/> Engins <input type="checkbox"/> Fourgon
Contraintes liées au poste de travail (vaccinations,...)		
Possibilité de dépassement d'horaires en fonction d'impératifs techniques (pannes, problème de production).		
Equipements de protection pour le poste de travail		<input type="checkbox"/> Non aucun besoin <input checked="" type="checkbox"/> Oui, lesquels :
		
Casque	Protection auditive	Lunettes
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
Masque facial	Masque bucco-nasale	Appareil respiratoire individuel
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
Vêtement de travail	Chaussures ou bottes	Gants
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		
Harnais		
<input type="checkbox"/>		
Formation au poste de travail		
Formation(s) obligatoire(s) au poste de travail		
<input type="checkbox"/> Accueil de l'établissement <input type="checkbox"/> Accueil sécurité <input type="checkbox"/> Agents biologiques <input type="checkbox"/> Amiante <input type="checkbox"/> Appareils de levage <input type="checkbox"/> Bruit <input type="checkbox"/> Chariot automoteur <input type="checkbox"/> Ecran de visualisation	<input type="checkbox"/> Electricité (habilitation) <input type="checkbox"/> Elevateur de personne <input type="checkbox"/> Engin de chantier <input type="checkbox"/> Equipement de travail (matériel) <input type="checkbox"/> Grue auxiliaire <input type="checkbox"/> Grues mobiles <input type="checkbox"/> Manutention manuelle (PRAP) <input type="checkbox"/> Pont roulant	<input type="checkbox"/> Sauveteur secouriste du travail <input type="checkbox"/> Signalisation de sécurité <input type="checkbox"/> Substances dangereuses <input type="checkbox"/> Produits chimiques <input checked="" type="checkbox"/> Hygiène et sécurité <input type="checkbox"/> Equipement de travail (EPI classe 3) <input type="checkbox"/> Autres (préciser)
Agent occupant le poste		
Nom		Prénom
Grade Adjoint technique		
Date d'édition pour signature :		
NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel, la liste des tâches énumérées n'est pas limitative et peut évoluer à tout moment à la demande de l'employeur.		
Agent	Responsable hiérarchique	Autorité territoriale