

CHAUFFEUR / AGENT DE FABRICATION- H/F – Service Légumerie

Description

Le département

NOS PRIORITÉS

- Réaliser notre projet d'administration « Loir-et-Cher en action »
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

NOS PLUS

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Avantages sociaux: prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs: social, technique, culturel, sportif, administratif, management

Votre défi

Votre défi

Transformer et livrer des produits locaux pour assurer une restauration de qualité au sein des 26 collèges du département.

Votre rôle

- Livrer les fruits et légumes dans les collèges (60 %)

- Participer aux activités de production et de logistique de la légumerie (40 %)
- Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité

Vos activités au quotidien

Livraison des produits

- Charger, organiser les produits dans le camion en ayant, au préalable, contrôler les quantités et la conformité des produits à livrer
- Livrer les collèges en respectant les contraintes horaires de la mission
- Assurer le ramassage de produits frais chez les producteurs locaux
- Vérifier le bon fonctionnement de son véhicule, assurer son entretien et son nettoyage

Production et logistique

- Participer à la réception des livraisons des produits frais et en vérifier la conformité
- Éplucher, laver, découper, préparer et transformer les produits, réaliser les mises sous vide et étiqueter les produits (régler et charger les machines)
- Préparer l'allotement des marchandises à livrer aux collèges

Hygiène, sécurité et entretien

- Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Participer à la remise en état du matériel, des locaux, du linge, collaborer à la plonge et participer au tri sélectif des déchets alimentaires

Missions ponctuelles

- Intervenir dans les collèges comme aide de cuisine dans les équipes de restauration

Votre cadre de travail

- Équipe de 5 personnes au sein de la légumerie
- Temps plein avec horaires annualisés et modulables en fonction de l'activité
- Fermeture pendant les vacances scolaires (zone B)
- Contraintes du poste : tâches répétitives de chargement et de déchargement,
- Station debout ou assise prolongée, manutention de charges lourdes,
- Exposition au froid et à l'humidité, déplacements routiers
- Catégorie C, grade adjoint technique
- **Contrat renfort de 4 mois à compter du 25/08/2026**
- Rémunération indicative de **26K€** selon grade et expérience

Vos atouts

Vos atouts

- Niveau de niveau 3 : CAP, BEP, brevet des collèges....
- Rigueur, assiduité, ponctualité, autonomie, aptitude à travailler en équipe
- Être à l'aise en lecture, écriture, calcul (savoir calculer les proportions)
- Capacité à conduire des engins de maintenance et des chariots élévateurs
- Savoir utiliser les outils informatiques de base (excel – word)
- Permis B (boite manuelle) obligatoire et valide
- Notions de mécanique automobile souhaitées

Clôture des candidatures: 09/07/2026

[Candidater](#)