



*Bordée par les forêts domaniales de Meudon et de Fausses Reposes,
Chaville est une commune de 21 000 habitants, dans les Hauts-de-Seine, située à 13 kms de Paris et 5 kms de Versailles,
Facilement accessible en transport en commun :
à proximité de 2 gares SNCF (Montparnasse, La Défense...) et du RER C (Saint-Michel, Austerlitz...).*
*Nos labels : « Ville où il fait bon vivre », « Troisième ville la plus accueillante des Hauts-de-Seine pour les familles »,
« Lauréat du Grand prix de l'attractivité de l'emploi public 2025 »*

RECRUTE

Un Magasinier / chauffeur livreur (H/F)

Titulaire ou contractuel - Cadre d'emplois : Adjointes techniques (catégorie C)

Dans le cadre de la remunicipalisation de la restauration scolaire à la rentrée 2026, la Ville de Chaville recherche un magasinier - chauffeur livreur pour sa nouvelle cuisine communale. Placé sous la responsabilité du chef de service de la restauration communale, le magasinier - chauffeur livreur aura la gestion des stocks alimentaires de la cuisine ainsi que la livraison des 1 500 repas journaliers en liaison chaude à destination des écoles maternelles et élémentaires de Chaville.

Missions principales

Logistique :

- Gérer l'entièreté du magasin alimentaire (réception marchandises, gestion des BL, gestion des stocks et approvisionnements) ;
- Optimiser les flux de stocks et des produits (FIFO, gestion des DLC, inventaire) ;
- Enregistrer et suivre les documents de contrôle et de traçabilité HACCP ;
- Préparer les sorties de marchandises et conditionnements nécessaires à la production des repas ;
- Assurer un suivi régulier des fournisseurs, notamment en ce qui concerne les non-conformités et réclamations ;
- Travailler en étroite collaboration avec le/la responsable des commandes alimentaires ;
- Entretien et nettoyer le matériel, les locaux et les équipements du magasin (PND).

Distribution :

- Livrer quotidiennement par camion les 1 500 repas auprès des écoles maternelles et élémentaires de la commune ;
- Participer à l'allotissement et à la préparation des tournées ;
- Effectuer le chargement du camion ;
- Décharger le camion et livrer les chariots repas dans les cuisines scolaires ;
- Contrôler les quantités et les conditionnements, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (documents de contrôle et traçabilité HACCP) ;
- Livrer les dotations alimentaires et autres matériels en lien avec la cuisine ;
- Respecter les délais de livraison ;
- Récupérer les containers de repas, bacs inox et autres matériels ;
- Contrôler et entretenir le véhicule de transport des repas.

Missions secondaires

En collaboration avec le pôle achat/commande fournisseur :

- Participer à l'élaboration et au suivi des différents marchés ;
- Contrôler et évaluer les marchés (indicateurs, tableau de bord) ;
- Contrôler les tarifs appliqués par les fournisseurs, effectuer si nécessaire les demandes d'avis ;
- Assurer un contact régulier avec les fournisseurs, afin d'être informé des nouveaux produits et des promotions (négociation ponctuelle) ;
- Suivre les révisions tarifaires selon la fréquence de chaque marché ;
- Assurer ponctuellement le rapatriement et la reprise du camion lors des opérations de maintenance programmées ;
- Participer aux actions de sensibilisation et de communication : visites de la cuisine, interventions, témoignages, etc.

Compétences et qualités requises

- Titulaire du permis B avec expérience en conduite de camion frigorifique 3,5 T et respect des règles de sécurité routière
- Maîtrise des opérations de chargement/déchargement, livraison de chariots repas et utilisation d'un transpalette électrique
- Connaissance des normes HACCP, du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), des procédures de traçabilité et des règles d'hygiène alimentaire
- Maîtrise des procédures de nettoyage et désinfection ainsi que des règles de sécurité liées aux produits d'entretien
- Application des gestes et postures de prévention des TMS
- Bonne maîtrise des outils informatiques et logiciels de gestion (progiciel restauration, Excel, Word, PowerPoint, Internet)
- Polyvalence sur les différents postes de la cuisine centrale dans une logique de continuité du service public

- Rapidité d'exécution, rigueur, organisation et respect des délais
- Sens du service public, esprit d'équipe et qualités relationnelles
- Réactivité, adaptabilité et capacité à collaborer efficacement avec les équipes de la restauration scolaire

Conditions de recrutement

- Temps de travail de 39h hebdomadaires (25 CA et 23 RTT)
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + 13ème mois + participation mutuelle + complémentaire prévoyance
- Remboursement transport à hauteur de 75% + forfait mobilité durable
- Participation employeur aux frais de restauration dans les commerces conventionnés par la Ville
- La collectivité offre à ses agents une politique active de formation, une dynamique managériale innovante fondée sur la confiance et l'intelligence collective, la possibilité d'adhérer à l'Amicale du Personnel ainsi que des actions favorisant le bien-être au travail.

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} octobre 2026

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à : recrutement@ville-chaville.fr ou à l'attention de Monsieur le Maire- Hôtel de Ville
- 1456, avenue Roger Salengro - 92370 CHAVILLE